



Herzlich Willkommen im Ille nau Arkaden Bistro Café!

All unsere Speisen und Gerichte
sind hausgemacht und werden
hier im Bistro frisch für Sie zubereitet!

Auf Regionalität und Frische sowie
ein ausgewogenes Angebot
legen wir sehr großen Wert.

Wir sind ein Integrationsunternehmen,
in dem Menschen mit verschiedenen
Handicaps arbeiten.

Sollten Sie von Allergien betroffen sein, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an - wir halten für Sie eine separate Allergiker-Karte bereit, die Auskunft über die in unseren Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten gibt.

Mittagstisch

von Dienstag bis Freitag von 11.30 bis 13.30 Uhr



Ein täglich wechselndes Gericht

8,30 €

Alternativ bieten wir Ihnen zum Mittagstisch sowie am Nachmittag bis 17.30 Uhr:

Badischer oder Straßburger Wurstsalat mit Steinofenbaguette

7,90 € | 8,20 €

Unsere vielfältige Salatbar

klein 5,20 €
groß 8,90 €

Gemüsesuppe des Tages
(vegetarisch, saisonal wechselnd)

4,80 €

Saisonal wechselnder Eintopf

7,20 €

Portion Pommes

3,10 €

Kleine Gerichte

Illenauer Vorspeiseteller

Über Apfelholz heiß geräucherter Lachs mit Salatbouquet,
kleine Gemüsesuppe und Krautsalat 9,80 €

Knusprige Blätterteigpastete mit Geflügelragout und Salatbouquet 1 Pastete 6,50 €
2 Pasteten 9,90 €

Kleine herbstliche Vorspeise

Lauwarmer Kürbis süß-sauer,
mit gratiniertem Ziegenkäse und Röstbrot mit einem kleinen Salatbouquet (**vegetarisch**) 5,80 €

Saisonale gebratene Kühle, cremiges Pilzragout und Salatbouquet (**vegetarisch**) 7,10 €

Suppen/ Eintopf

Kräftige Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Schnittlauch 4,90 €

Gemüserahmsuppe des Tages (**vegetarisch, saisonal wechselnd**) 4,90 €

Saisonaler Tageseintopf 7,20 €

Flammkuchen

mild geräucherter Lachs / Wildkräuter 8,80 €

Speck / Zwiebeln 7,80 €

mariniertes Gemüse / Ziegenkäse (**vegetarisch**) 8,30 €

Unsere Salatbar

Das Herz unserer Theke haben wir der Salatbar gewidmet. Täglich liebevoll bestückt mit ausgesuchten besten regionalen Blatt- und Rohkostspezialitäten:

Verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurken, Radieschen, Paprika, Zucchini, Oliven, Karotten, Kräuter

je nach Saison

Wählen Sie Ihr Dressing aus:

Vinaigrette, Himbeere, Joghurt, Balsamico

Salatteller

groß 8,90 €

klein 5,40 €

Salatspezialitäten

Bunter Blattsalat mit Himbeerdressing, frisch gebratene gemischte Pilze, verfeinert mit etwas Knoblauch und frischen Kräutern

groß 14,50 €

klein 10,90 €

Gemischter Blattsalat mit Vinaigrette, kross gebratenen Streifen vom Schwarzwälder Rind, roten Zwiebeln frische Kräuter

groß 18,90 €

klein 15,50 €

Gemischter Blattsalat mit Joghurtdressing, marinierten knusprigen Chicken-Stripes, geröstete Erdnüsse und Limettensaft

groß 16,70 €

klein 12,90 €

Bunter Blattsalat mit Balsamicodressing, gebratene Lachsmedaillon, Croutons und geröstete Kerne

groß 18,90 €

klein 15,50 €

Zu allen Salaten reichen wir Ihnen frisch gebackenes Steinofenbaguette

Der ILLENAU Burger

Burger-Genuss wahlweise im Pfeffer-Ciabatta oder Briochebrötchen
mit selbstgemachtem Pattie (180 g) aus 100% Schwarzwälder Rindfleisch medium gebraten,
Bergkäse und krossen Speckscheiben
fein garniert mit Kartoffelecken, Sour Cream 13,50 €

mit vegetarischem Pattie 11,90 €

ergänzen Sie Ihren Illenau Burger mit:

| | |
|----------------------------|--------|
| + einem Spiegelei | 1,30 € |
| + drei gebratenen Garnelen | 4,50 € |
| + einem scharfem Dip | 1,20 € |
| + extra Speck | 1,30 € |

| | | |
|--|-----------|--------|
| Auf Wunsch bieten wir auch glutenfreie Brötchen an | Aufpreis: | 2,40 € |
|--|-----------|--------|

| | | |
|-----------------------------------|-------|--------|
| dazu empfehlen wir Paulaner Spezi | 0,5 l | 4,50 € |
|-----------------------------------|-------|--------|

vom Watersmoker

Für Ihren perfekten Essgenuss - Pull Pork (180 g) vom hauseigenen Smoker im Pfeffer-Ciabatta Brötchen,
gegart im Mesquiterauch, welches unserem Fleisch ein stark ausgeprägtes würzig-süßes Räucheraroma
mit typischer Asche Note verleiht
garniert mit glasierten Rotweinzwiebeln, Kartoffeltwister und Barbecuedip 13,90 €

dazu empfehlen wir die Bier-Spezialität aus der Region, Ulmer „Schwarzwald-Marie“
der Geschmack nach Malz und allerfeinsten Aromahopfen ist ein einzigartiger Genuss

| | | |
|--|--------|--------|
| | 0,33 l | 3,30 € |
|--|--------|--------|



Hauptgerichte

| | |
|---|---------------|
| Gebratenes Filet vom Lachs, mit Tagliatelle, Pinienkernen und Tomaten-Kapern-Sugo | 20,40 € |
| Rumpsteak vom Schwarzwaldrind (ca. 280g) Pommes frites, Kräuterbutter und ein kleinen Salat | 22,50 € |
| Schnitzel „Wiener Art“, Pommes frites, kleiner Salat | 15,90 € |
| Rahmgeschnetzeltes vom Kalb mit Kräuter-Semmelknödel und frischem Gemüse | 16,60 € |
| Hausgemachte Maultaschen mit Kalbfleischfüllung, Pilzrahm, und Wildkräutersalatbouquet | klein 10,20 € |
| | groß 15,10 € |
| Kräuter-Semmelknödel mit cremigem Pilzragout und Salatbouquet (auch als vegan) | 11,50 € |
| Penne mit fruchtig-würziger Tomatensauce, Kapern, gerösteten Pinienkernen und geriebener Parmesan und kl. Pastasalat (vegetarisch oder vegan) | 12,40 € |
| Gebratene saisonale Küchle, cremiges Pilzragout und Salatbouquet (vegetarisch) | 10,90 € |

Ergänzen Sie Ihr Hauptgericht wahlweise:

| | |
|----------------------|--------|
| mit Bratensauce | 2,50 € |
| mit Pfefferrahmsauce | 2,90 € |
| mit Kräuterbutter | 1,20 € |
| mit gebratenen Pilze | 5,50 € |



Vesper

| | |
|--|----------|
| Straßburger Wurstsalat mit feinen Käsestreifen und frisch gebackenes Steinofenbaguette* | 8,20 € |
| Vegetarischer Käsesalat mit feinen Paprikastreifen und frisch gebackenes Steinofenbaguette* | 8,90 € |
| Badischer Wurstsalat und frisch gebackenes Steinofenbaguette* | 7,90 € |
| * mit Bratkartoffeln | + 3,50 € |

Für unsere Kinder (bis 16 Jahre)

| | |
|--|--------|
| Penne mit fruchtiger Tomatensauce | 5,60 € |
| Schnitzel vom Hähnchen mit Pommes frites | 8,10 € |
| Portion Pommes frites | 3,10 € |
| Illenauer Kinder Burger mit Kartoffelecken und Ketchup | 6,20 € |
| 3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus | 4,30 € |
| 3 Pancakes mit Apfelmus | 4,30 € |

Passend zu unseren hausgemachten Burger empfehlen wir unsere

Gin Karte



➤ Schritt 1 Wählen Sie Ihren Gin

- | | | |
|--|---------------|---------------|
| • Monkey 47 Original Dry Gin 47 % Zitrusnoten, feinblumig, liebliche zugleich leicht pfeffrige Note | als Longdrink | 4cl 9,00 € |
| • Wichtelmann Wine Aged Gin 42 % In alten Weinfässer gereift verleiht ihm eine weiche fast süßliche Note | | 8,50 € |
| • Brockmans Premium Gin 40 % milder und fruchtiger Gin, Waldbeeren kombiniert mit den klassischen Geschmacksrichtungen Wacholder und Zitrusfrüchten | | 8,50 € |
| • Bombay Sapphire „dry gin“ 40 % mild aus 10 pflanzlichen Zutaten z.B. Koriander, Süßholz, Mandel, Kubeben-Pfeffer | | 7,50 € |
| • Gordon´s „dry gin“ 37,5 % beruht auf hochwertigen Kräutern, Gewürzen & toskanischen Wacholderbeeren | | 6,50 € |

➤ Schritt 2 Wählen Sie ihr Tonic

- Schweppes- der Klassiker
- Thomas Henry – angenehm bitter & intensiv

➤ Schritt 3 Verfeinern Sie Ihren Gin mit einer der folgenden Komponenten

- Zitrone, Limette, Orange, Gurke, rosa Beeren, Himbeeren

➤ Schritt 4 Genießen, freuen, nachbestellen

Getränke | Heißgetränke



Tee (Kännchen)

Erlesene Teesorten aus biologischem Anbau

Heimbs Bio Pfefferminze 3,70 €

Aus reinem Pfefferminzkraut. Wohltuend, erfrischend, mit kühlender Wirkung

Heimbs Bio Darjeeling first flush 3,70 €

Aus Hochlagen Indiens. Fein, ausgewogen, blumig

Heimbs Bio Rooibos Vanille 3,70 €

Wunderbar duftender Rooibostee mit natürlichem Vanillearoma

Heimbs Bio Grüner Tee, Japan Sencha 3,70 €

Belebender, eleganter grüner Tee aus Japan

Heimbs Bio Vitamin-Oase 3,70 €

Erfrischende Komposition aus Hibiskusblüten, Orangenschalen, Apfelstückchen & Weinbeeren

Dallmayr Bio Alpenkräuter 3,70 €

die ausgesuchten Alpenkräuter dieser Teemischung sorgen für ein edles Bouquet und feinem Geschmack

Kaffeespezialitäten

| | |
|------------------------------|--------|
| Café Crème | 2,40 € |
| Café Crème groß | 3,90 € |
| Espresso | 2,40 € |
| Doppelter Espresso | 3,90 € |
| Kaffee Hag | 2,40 € |
| Espresso Macchiato | 2,90 € |
| Doppelter Espresso Macchiato | 3,90 € |
| Latte Macchiato | 3,40 € |
| Milchkaffee | 3,90 € |
| Cappuccino | 3,10 € |
| | |
| Chococcino | 3,90 € |
| Heiße Schokolade | 3,50 € |

Jedes Kaffeeheißgetränk bieten wir auch koffeinfrei an.

| | |
|--|--------|
| Eiskaffee | 5,90 € |
| Eisschokolade | 5,90 € |
| Espresso gelato (mit einer Kugel Vanilleeis) | 3,60 € |

Zum Kaffee bieten wir eine vielfältige Auswahl an Kuchen und Torten. Unser Service informiert Sie gerne über unser wechselndes Angebot.

Getränke | Kaltgetränke



DAS BISTRO CAFÉ

Mineralwasser

| | | |
|--|-------|--------|
| Peterstaler Gourmet classic | 0,2 l | 2,40 € |
| Peterstaler Gourmet classic | 0,5 l | 4,30 € |
| Peterstaler Gourmet medium | 0,5 l | 4,30 € |
| Black Forest Gourmet still | 0,2 l | 2,40 € |
| Black Forest Gourmet still | 0,5 l | 4,30 € |
| Erfrischendes Wellnesswasser | 0,5 l | 3,00 € |
| mit verschiedenen Geschmacksrichtungen Ingwer, Minze, Zitronen, Orangen, Gurken | 1,0 l | 5,50 € |

Softdrinks

| | | |
|---|-------|--------|
| Coca-Cola | 0,2 l | 2,40 € |
| Coca-Cola | 0,4 l | 4,40 € |
| Coca-Cola light | 0,2 l | 2,40 € |
| Coca-Cola light | 0,4 l | 4,40 € |
| Fanta Orange | 0,2 l | 2,40 € |
| Fanta Orange | 0,4 l | 4,40 € |
| Mezzo-Mix | 0,2 l | 2,40 € |
| Mezzo-Mix | 0,4 l | 4,40 € |
| Sprite | 0,2 l | 2,40 € |
| Sprite | 0,4 l | 4,40 € |
| Schweppes (Bitter Lemon - Tonic Water) | 0,2 l | 2,90 € |



DAS BISTRO CAFÉ

Säfte und Saftschorle

| | | |
|--------------------|-------|--------|
| Apfelsaft | 0,2 l | 2,50 € |
| Apfelsaft | 0,4 l | 4,50 € |
| Orangensaft | 0,2 l | 2,50 € |
| Orangensaft | 0,4 l | 4,50 € |
| Multivitaminsaft | 0,2 l | 2,50 € |
| Multivitaminsaft | 0,4 l | 4,50 € |
| Johannisbeernektar | 0,2 l | 2,50 € |
| Johannisbeernektar | 0,4 l | 4,50 € |
| Apfelkirschsft | 0,2 l | 2,50 € |
| Apfelkirschsft | 0,4 l | 4,50 € |
| Saftschorle | 0,2 l | 2,50 € |
| Saftschorle | 0,4 l | 4,50 € |

Jetzt NEU

| | | |
|--|-------|--------|
| Erfrischender hausgemachter Ingwer-Minz-Eistee | 0,5 l | 5,90 € |
| Hausgemachte Beerenlimonade | 0,5 l | 5,90 € |
| Pink-Bitter | 0,4 l | 4,80 € |

Alkoholische Getränke

Bier

| | | |
|--|--------|--------|
| Ulmer Pilsener / Export / Null Komma alkoholfrei | 0,33 l | 3,10 € |
| Ulmer Hefeweizen / Sportweizen alkoholfrei | 0,5 l | 4,10 € |
| Ulmer Radler | 0,33 l | 3,10 € |
| Ulmer Schwarzwald Marie | 0,33 l | 3,30 € |

Alkoholische Getränke



Apéritif | Cocktails | Longdrinks

| | | |
|------------------|--------|--------|
| Weinschorle weiß | 0,25 l | 3,30 € |
| Weinschorle rot | 0,25 l | 3,30 € |
| Weinschorle rosé | 0,25 l | 3,30 € |
| Sommerschorle | 0,25 l | 4,60 € |
| Hugo | | 6,70 € |
| Aperol Spritz | | 6,70 € |
| Lillet Rosé | | 6,70 € |
| Campari Orange | | 5,70 € |
| Campari Soda | | 5,30 € |

Sekt

| | | |
|---|--------|---------|
| Max Secco weiß und rosé vom Weingut Bohnert | 0,1 l | 2,90 € |
| Prosecco von Balbinot Italien | 0,1 l | 3,30 € |
| Pinot weiß oder rosé - Edition Illenau von den Oberkircher Winzer | 0,1 l | 3,80 € |
| Prosecco von Balbinot Italien | 0,75 l | 20,90 € |
| Pinot Rosé – Edition Illenau von den Oberkircher Winzer | 0,75 l | 23,90 € |
| Pinot Weiß - Edition Illenau von den Oberkircher Winzer | 0,75 l | 22,90 € |
| Max Secco weiß und rosé vom Weingut Bohnert | 0,75 l | 18,50 € |

Weine im offenen Ausschank

Weiß

| | | |
|--|----------------|------------------|
| 2018 Grauer Burgunder QbA trocken Weingut Siegbert Bimmerle | 0,25 l / 0,5 l | 5,70 € / 10,90 € |
| 2018 Riesling QbA trocken Alde Gott Winzer eG | 0,25 l / 0,5 l | 5,30 € / 10,40 € |
| 2018 Riesling QbA halbtrocken Alde Gott Winzer eG | 0,25 l / 0,5 l | 5,30 € / 10,40 € |
| 2018 Müller-Thurgau QbA trocken Weingut Maximilian Bohnert | 0,25 l / 0,5 l | 5,10 € / 9,90 € |
| 2017 Weißer Burgunder QbA trocken Oberkircher Winzer eG | 0,25 l / 0,5 l | 5,60 € / 10,80 € |
| 2018 Chardonnay Cantina La Salute, Italien | 0,25 l / 0,5 l | 5,40 € / 10,40 € |

Rosé

| | | |
|--|----------------|------------------|
| 2018 Spätburgunder Weißherbst QbA trocken Oberkircher Winzer eG | 0,25 l / 0,5 l | 5,40 € / 10,40 € |
| 2019 Rosé Spätburgunder QbA trocken Weingut Maximilian Bohnert | 0,25 l / 0,5 l | 5,70 € / 10,90 € |

Weine im offenen Ausschank

Rot

| | | |
|---|----------------|------------------|
| 2017 Spätburgunder QbA trocken und mild Winzergenossenschaft Waldulm | 0,25 l / 0,5 l | 5,40 € / 10,40 € |
| 2017 Spätburgunder QbA trocken Weingut Maximilian Bohnert | 0,25 l / 0,5 l | 5,40 € / 10,40 € |
| 2016 Primitivo Duca Petraccone Salento Puglia Italien | 0,25 l / 0,5 l | 5,60 € / 10,90 € |
| 2017 Merlot Porta Leoni Veneto Italien | 0,25 l / 0,5 l | 5,40 € / 10,40 € |
| 2016 Bordeaux Chateau Nicot Frankreich | 0,25 l / 0,5 l | 5,40 € / 10,10 € |

Alle Weine im offenen Ausschank servieren wir Ihnen auch gerne als Glas (0,1l)

Flaschenweine

Weiß

| | | |
|--|--------|---------|
| 2017 Chardonnay QbA trocken Weingut Siegbert Bimmerle | 0,75 l | 26,00 € |
| 2018 Sauvignon Blanc QbA trocken Winzerkeller Hex v. Dasenstein | 0,75 l | 23,50 € |
| 2017 SiebenFünf Weißweincuvée Weingut Maximilian Bohnert | 0,75 l | 18,90 € |
| 2018 Müller Thurgau trocken Weingut Maximilian Bohnert | 0,75 l | 16,90 € |
| 2018 Grauburgunder trocken Weingut Max Bohnert | 0,75 l | 18,90 € |
| 2017 Weisser Burgunder trocken von den Oberkircher Winzer | 0,75 l | 18,90 € |

Rosé

| | | |
|--|--------|---------|
| 2018 Spätburgunder Rosé QbA trocken Weingut Siegbert Bimmerle | 0,75 l | 25,00 € |
| 2019 Rosé QbA trocken Weingut Maximilian Bohnert | 0,75 l | 17,90 € |

Flaschenweine



Rot

| | | |
|---|--------|---------|
| 2013 St.Laurent Reserve QbA trocken Weingut Villa Heynburg | 0,75 l | 36,00 € |
| 2017 Merlot QbA, trocken Oberkircher Winzer eG | 0,75 l | 27,00 € |
| 2015 DreißigVier Rotweincuvée trocken Spätburgunder und Cabernet Weingut Maximilian Bohnert | 0,75 l | 24,40 € |
| 2017 Spätburgunder trocken Weingut Maximilian Bohnert | 0,75 l | 20,60 € |
| 2016 Primitivo Duca Petraccone Salento Italien | 0,75 l | 17,20 € |

Hier wird INTEGRATIV gearbeitet

In unserem integrativen Restaurant arbeiten Menschen mit und ohne Handicap Hand in Hand, damit Sie sich als Gast bei uns wohlfühlen.

Wir sind als Integrationsunternehmen ein wirtschaftlich selbständiger Betrieb des allgemeinen Arbeitsmarktes. Ziel ist die Schaffung von attraktiven Arbeitsgebieten und Entwicklungsmöglichkeiten für Menschen mit Handicap. Durch Qualifizierungsmaßnahmen, berufliche Weiterbildung und individuelle Begleitung bereiten wir unsere Mitarbeiter mit Handicap auf ihre Tätigkeit hier vor und unterstützen sie hier dauerhaft.

Da es sich um ein integratives Projekt handelt, gelingt das eine oder andere manchmal auch etwas individueller.

Ici nous travaillons INTEGRATIF

Dans notre restaurant intégratif, notre équipe, composé de personnes avec et sans handicap, travaillent main dans la main pour vous rendre un séjour agréable chez nous.

Comme une entreprise d'insertion, nous sommes une institution économiquement indépendante dans le marché général du travail. Notre objectif est de créer des domaines d'activité attractives et des possibilités de développement pour des personnes avec un handicap. Avec des directives de qualification, la formation professionnelle et le coaching individuel, nous préparons et encourageons nos collègues avec un handicap ici sur place, dans une manière durable.

A cause de la nature individuelle de notre projet intégratif, nous vous prions de permettre, que l'un ou l'autre pourrait réussir aussi d'une manière individuelle.

Eine Begegnungsstätte.

Die Geschichte der Illenau

Die ehemalige Heil- und Pflegeanstalt Illenau wurde 1842 als schlossartiges Gebäude für psychisch kranke Menschen errichtet. Die neuartigen Heilmethoden machten die Illenau zu einer europaweit führenden Einrichtung.

Nach ihrer Auflösung zu Beginn des zweiten Weltkriegs diente das Areal dem Nationalsozialistischen Regime zu Schulungszwecken. Bis 1992 wurde es von den französischen Streitkräften genutzt.

Seit mehr als 20 Jahren bemühen sich Acherner Bürger im Förderkreis Forum Illenau um den Erhalt des Gebäudeensembles. Mit Hilfe umfangreicher Spendenaktionen und der Zuschüsse des Landes Baden-Württemberg konnte eine Begegnungsstätte mit einem Museum und einem Bistro errichtet werden.

Im Museum wird seit März 2015 in einer Dauerausstellung die wechselvolle Geschichte der Illenau präsentiert. Durch den offenen Zugang vom Bistro zum Museum ist es während der Öffnungszeiten des Bistros immer möglich, das Museum zu besuchen und gleichzeitig im Vorbeigehen einen Blick in die Vergangenheit zu werfen.

Der Förderkreis will mit diesem Modell einen lebendigen Treffpunkt schaffen, der Anregungen bietet, Austausch ermöglicht und damit Menschen zusammenführt.



Liebe Gäste,

an dieser Stelle möchten wir uns für Ihren Besuch bedanken und hoffen, Sie genießen Ihren Aufenthalt bei uns.

Für Wünsche, Anregungen und Kritik sowie Ihre persönliche Planung für Ihre Feierlichkeiten stehen wir Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung.

Bleiben Sie auf dem Laufenden und besuchen Sie uns auch online unter:

www.illenau-bistro.de

www.facebook.com/IlleNauBistro

Ille Nau Arkaden Bistro gGmbH

Ille Nau Allee 75

77855 Achern

kontakt@illenau-bistro.de

Telefon 07841 6812445



Zum Schluss....

Gefördert wird die Illeau Arkaden Bistro gGmbH von der Aktion Mensch sowie durch den Kommunalverband für Jugend und Soziales Baden-Württemberg - Integrationsamt.

Alle angegebenen Preise in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer sowie Bediengeld. (* = billigstes Getränk pro Liter)