

# Edde´s Spezialitäten Restaurant „Reblaus“

im Weber-Hotel Mannheim Sandhofen  
68307 Mannheim, Frankenthalerstraße 85 Tel. 0621/787791  
Fax 0621/772200

---

Benvenuti

Gentili ospiti,  
vi diamo il nostro caloroso benvenuto  
e vi auguriamo di trascorrere delle  
ore piacevoli nel nostro ristorante.

Saremo lieti di farvi gustare le specialità  
che la nostra cucina e la nostra cantina  
possono offrire.

Edde ed il suo team

Proprietario: Eduard Siatkowski, Frankenthaler Straße 85  
68307 Mannheim-Sandhofen  
Tel. 0621-787791 – Fax 0621-772200  
[www.Eddes-Restaurant-Reblaus.de](http://www.Eddes-Restaurant-Reblaus.de)  
e-mail: [rebenkoch@aol.com](mailto:rebenkoch@aol.com)

## Antipasti

Black Tiger Garnelen

Gamberetti Black Tiger in  
olio di oliva con aglio e  
baguette  
10.50 €

Krabben-Cocktail

Cocktail di granchi con  
salsa cocktail (2) squisita,  
baguette e burro  
7.50 €

Edler Räucherlachs

Delicato salmone affumicato  
(Premium Quality) marinato come da un'antica  
ricetta con spezie scelte dell'orto,  
servito con una guarnizione di insalata con panna al rafano (3),  
baguette e burro  
7.80 €

Rinderkraft-Brühe

Brodo di manzo con  
delicati gnocchi di  
semolino  
3.90 €

Pfiffig gewürzte Gulasch-Suppe

Gulasch piccante  
'all'ungherese'  
4.20 €

Con le zuppe serviamo delle baguette  
o del pane contadino al forno!

Hausgemachte  
Bouillabaisse

Bouillabaisse della casa  
preparata con un una  
scelta di pesci pregiati e  
frutti di mare, servita con  
un condimento piccante  
al Riesling, erbe fresche  
e aglio

Il tutto accompagnato  
da una baguette appena sfornata.

7.80 €

Köstliche Salat-Variationen

Gustosa fantasia di  
insalate, piccante, servita con un delicato  
condimento allo yogurt(1),  
crostini e baguette fresca

con pezzetti di petto di tacchino tenero e rosolato  
11.50 €

con medaglioni dal controfiletto del maiale  
12.50 €

Blattsalate mit Edelfisch

con Filetto di pesci pregiati misti  
13.50 €

### Seezungen-Filet

Filetto di sogliola dell'Atlantico dalla carne bianca e tenera, praticamente senza spine, infarinato, arrostito, in una delicata salsa all'aneto, accompagnato con un Riesling intenso.

Contorno a scelta: candido riso basmati dalle pendici dell'Himalaya o patate al burro.

Come antipasto serviamo un piatto con insalata affinato con condimento allo yogurt(1) e crostini.

16.60 €

### Zander-Filet

Filetto di lucioperca infarinato, arrostito nel burro di mandorle e insaporito con scaglie di mandorle arroste.

Contorno a scelta:  
candido riso basmati dalle pendici dell'Himalaya o patate al burro.

Come antipasto serviamo un piatto di insalata con condimento allo yogurt(1) e crostini

17.30 €

### Wildlachs-Filet

Filetto di salmone con una squisita crema di aragosta(1) insaporita con gamberi dei mari artici, servito con un pasticcio di candido riso Basmati dalle pendici dell'Himalaya!

Come antipasto serviamo un  
piatto di insalata con  
condimento allo yogurt(1)

e crostini

17.80 €

Medaillons vom Seeteufel

Medaglioni di coda di rospo (rana pescatrice) con panna alle erbe  
e con pasta verde.

Contorno:  
insalate a foglia larga con un delicato  
condimento(1) e crostini  
17.80 €

Per i buongustai!!

Fisch-Variation 'Neptun'

Filetti di lucioperca, di coda di rospo e di  
salmone con salsa d'aragosta squisita con gamberetti allo spiedo.

Contorno a scelta:  
candido riso basmati dalle pendici  
dell'Himalaya o patate al burro.

Come antipasto serviamo un piatto di insalata con un  
delicato condimento(1)  
e gratinato con dei crostini  
18.90 €

Cucina vegetariana !!

Spätzle-Pilz-Variation

Spätzle della casa con funghi freschi e verdure  
di mercato, gratinato al  
forno con formaggio(1)(2)(8)  
11.20 €

Blumenkohl-Käse-Medaillons  
Medaglioni di cavolfiore al formaggio con  
champignon freschi à la Crème  
11.50 €

I due piatti vegetariani sono accompagnati da un antipasto di insalata fresca di  
stagione insaporita con un delicato condimento(1).

von der Pute

Scaloppa di tacchino

Putensteak 'Madagaskar'

Scaloppa di tacchino 'Madagascar' con delicata salsa alla  
panna, con chicchi di pepe verde del  
Madagaskar e condito con vero cognac  
francese. Contorni: crocchette e piatto di  
insalata mista  
12.60 €

Putensteak 'Champignon'

Scaloppa di tacchino con champignon freschi  
in padella e scalogni preparati nel sugo  
dell'arrosto. Contorni: patate fritte e piatto di  
insalata mista  
12.60 €

Schweineschnitzel 'Wiener Art'

Cotoletta di maiale 'alla viennese' con contorno  
di patatine fritte e insalata  
fresca di stagione condita delicatamente(1)  
12.60 €

Cordon bleu

Carne di maiale ripiena di formaggio Edamer(2)  
e prosciutto cotto(2)(3). Contorni: patate  
fritte e insalata mista(1)  
13,80 €

Paniertes Schweine- Schnitzel 'Mailänder Art'

Cotoletta impanata alla milanese guarnita con  
pezzetti di pomodoro e salsa al ragù e  
gratinata al forno con formaggio (1)(2).  
Contorno: patatine fritte e un piatto di insalata fresca di  
stagione, condito delicatamente (1).  
13.20 €

Carne di Maiale

Jungschwein-Rückensteak 'Jäger Art'

Braciola di maialino 'alla cacciatore' con champignon freschi e scalogno preparato  
nel  
sugo dell'arrosto. Contorno: patate fritte  
e insalata mista(1)  
13.50 €

Schweinelendchen

Controfiletto di maiale con champignon freschi  
in un delicato sugo dell'arrosto e con  
spätzle della casa. Accompagniamo il tutto  
con insalata fresca di stagione condita  
delicatamente(1)  
16.30 €

Pfeffer-Lendchen

Medaglioni di controfiletto  
di maiale al pepe, con un delicata salsa alla panna al  
cognac e con chicchi di pepe verde del  
Madagaskar(3), contorno di patate finemente speziate (1)  
con rosmarino, timo e prezzemolo e insalata  
fresca di stagione condito con condimento delicato(1)  
16.30 €

Sauerbraten 'Hausfrauen Art'

Manzo brasato all'agro 'alla casalinga' con  
gnocchi di patate della casa (1)(3).  
14.50 €

Come antipasto serviamo un'insalata fresca di stagione delicatamente  
condita (1) secondo una delle nostre ricette della casa.

Voglia di selvaggina?

Hirschkalbs-Braten

Arrosto di cerbiatto con funghi di bosco e  
canederli di pane della casa, guarnito con mezze pere Williams,  
ripiene di mirtilli di bosco.  
16.90  
€

Come antipasto serviamo un'insalata  
fresca di stagione condita delicatamente con una salsa allo  
yogurt(1) secondo una ricetta della casa.



Carne di manzo argentino (Bistecca tenera alla griglia –  
peso (prima della cottura): non meno di 250 grammi)

Rumpsteak mit Zwiebeln

Bistecca di manzo con cipolle al vapore, sugo  
dell'arrosto e contorno di patate fritte e insalata  
17.30 €

Pfeffer-Steak

Bistecca al pepe con un delicata salsa alla panna, con chicchi di  
pepe verde del Madagascar (3), il tutto insaporito con vero  
cognac francese. Contorni: crocchette e Insalata(8)(1)  
17.80 €

Rumpsteak 'a la Chef'

Bistecca dello Chef preparata con champignon freschi, funghi  
orecchioni freschi e piccante sugo d'arrosto.  
Contorni: patate fritte al rosmarino e insalata  
fresca di stagione condita delicatamente(1)  
17.20 €

Rumpsteak 'Provinciale'

Bistecca alla provenzale preparata con peperoni  
freschi, pomodori, cipolle e erbe, insaporita con un Riesling  
intenso con un condimento piccante all'aglio.  
Contorni: patate fritte al rosmarino e insalata fresca di stagione con  
condimento delicato(1)  
17,90 €

'Steak & Fisch'

'Bistecca & pesce'.

Una interessante combinazione per i buongustai!  
Piatto preparato con gamberi dei mari artici(2), con un elegante  
salsa alla panna con scalogno fresche ed erbe, insaporita al Riesling.  
Contorni: crocchette(1)(8) e insalata fresca di  
stagione con condimento delicato(1)  
18.80 €

Contorni

Bratkartoffeln Patate rosolate	3.40 €
Rosmarin-Kartoffeln Patate al rosmarino	3.20 €
Butterkartoffeln Patate al burro	3.20 €
Pommes Frites Patate fritte	3.20 €
Kroketten Crocchette(8)	3.20 €
Hausgemachte Spätzle Spätzle della casa	3.20 €
Basmati Reis Riso Basmati	3.20 €
Tages-Gemüse Verdure di giornata (o prezzo di giornata stagionale)	3.20 €
Salatteller Contorno di insalata(1)	3.40 €
Ketchup Ketchup(1)	0.50 €
Mayonnaise Majonese (1)	0.50 €
Kräuterbutter Burro alle erbe	1.80 €
Rahmsöße Salsa alla crema	2.00 €
Pilzsoße Salsa ai funghi	2.20 €

### **Information for our Guests**

We advise you that the preparation of our foods is in keeping with food legislation. Where the use of additives is unavoidable, foods containing them are marked with a corresponding number.

#### **Number Key:**

1	with colouring(s)	8	with milk protein
2	with preservative(s)	9	contains caffeine
3	with antioxidant	10	contains quinine
4	with flavour enhancer	11	with sweetener
5	with sulphur dioxide	12	contains a source of phenylalanine
6	with colour stabiliser	13	waxed
7	with phosphate	14	with taurine