

GUTES ESSEN, GUTE GETRÄNKE. SATT, BLAU.

Moin ihr Lieben! Schön, dass ihr da seid ♥

Das Sattblau ist aus der Liebe zu gutem Essen, ehrlichen Getränken und Gießen entstanden – und aus dem Zusammenschluss von vier Läden, die das alles schon eine Weile mehr oder weniger alleine gelebt haben. Ananas Express, Drossel & Specht, Gutburgerlich und Schwätzer & Söhne. Ein Ganzes, das größer ist, als die Summe seiner Teile!

Auf deinem Teller landen Eier, Fleisch und Wild vom Obersteinberger Hof, frisches Gemüse in Bio-Qualität von Grünzeug Engelhard und Gartenbau Koch, Sauerteigbrot und Backwaren aus der Hofbäckerei Lambertz und Fisch aus der Fischzucht Korb in Münchholzhausen. Und was wir nicht einkaufen, machen wir selbst – Aufstriche, Soßen, Pasta, Eingemachtes.

Wir kochen saisonal, regional und mit Herzblut. Nicht weil's auf der Karte gut aussieht, sondern weil wir selbst so essen wollen.

Macht's euch gemütlich. Wir kümmern uns um den Rest.

Doms, Kai, Minas, Nawid, Philipp & das ganze Sattblau Team

VOR/NACH MITTAG

Frühstück	09.30-14.00
Mittagstisch	11.30-14.00
Kaffee & Kuchen	09.30-17.30
Sonntags	09.30-16.00

Nur Kartenzahlung / kein Bargeld

TSCHIRP, TSCHIRP

FRÜHSTÜCKSSPECIAL

Breakfast Burrito 15⁵⁰
Rührei / Rote Salsa / Rösti / Schwarze Bohnen / Cheddar

SÜSS

Kirsch-Kokos-Granola (vegan möglich) 9⁹⁰
Griechischer Joghurt / Heidelbeer-Chia Marmalade / Beeren

Pancake Stack (v) 11⁹⁰
Drei Semolina Pancakes / Vanillecreme / Salzkaramell / Haselnüsse

AUF SAUERTEIGBROT

Drei gerührte Eier 10⁹⁰
Brot von der Bäckerei Lambertz / Eier vom Obersteinberger Hof / Wildkräutersalat / Butter

Tofu Scramble (v) 10⁹⁰
Brot von der Bäckerei Lambertz / Tofu Scramble / Cashew-Kurkuma-Soße / Wildkräutersalat / vegane Butter

Avocado Brot (v) 12⁹⁰
Brot von der Bäckerei Lambertz / Avocadocreme / Wildkräutersalat / eingelegte Zwiebeln / Knoblauchkresse / Fenchelöl

BLT 14⁹⁰
Gegrillte Tomaten / Knuspriger Speck / Romanasalat / Japanische Mayo



EXTRAS FÜR ALLES

GLASIERTER SPECK.....4⁰⁰

RAUCHERLACHS4⁰⁰

MINI BRATWURST.....4⁰⁰

HALLOUMI4⁰⁰

AVOCADO-CREME.....3⁵⁰

GLASIERTE PILZE.....3⁵⁰

KUCHEN

Wir haben immer selbstgebackene Zimtschnecken & Kuchen für dich in unserer Auslage. Das Serviceteam sagt dir gerne, was wir heute im Angebot haben.

GETRÄNKE WARM/KALT

Frühstück	09.30-14.00
Mittagstisch	11.30-14.00
Kaffee & Kuchen	09.30-17.30
Sonntags	09.30-16.00

Nur Kartenzahlung / kein Bargeld

KAFFEE, TEE & SO

Espresso, single / double	2 ⁹⁰ / 3 ⁹⁰
<i>Sertão von Hoppenworth & Ploch</i>	
Gast Espresso	3 ⁹⁰
<i>Monatlich wechselnde Espressosorte</i>	
Flat White	4 ⁴⁰
Cappuccino, klein	3 ⁷⁰
Cappuccino, groß	4 ⁶⁰
Milchkaffee	4 ⁶⁰
Americano	3 ⁶⁰
Heiße Schokolade	4 ⁹⁰

Matcha	5 ⁶⁰
Chai	4 ⁹⁰
Golden Milk	4 ⁹⁰
<i>Kurkuma / Ingwer / Zimt / Kardamom / geschäumte Milch</i>	
Tee	
Yunnan Special White Leaf Tea	5 ⁹⁰
Sencha Miyazaki	5 ⁹⁰
Milky Oolong	5 ⁴⁰
Darjeeling TGFOP-I	5 ⁴⁰
Berggipfel Kräutertee	5 ⁴⁰
Bio Früchtetee	5 ⁴⁰

SUMMER SPECIAL

MAHO	8 ⁵⁰
<i>Matcha und die Milch deiner Wahl auf Eis, getoppt mit cremigem Holunderbeeren-Schaum</i>	

KALTER KAFFEE, LIMO & SAFT

Wasser, so viel du willst	3 ⁹⁰
<i>pro Person, gefiltert, mit oder ohne Kohlensäure</i>	
Selbstgemachte Limo	4 ⁹⁰
<i>Verschiedene Sorten</i>	
Proviant Softdrinks	3 ⁹⁰
<i>Cola, Cola Light, Rhabarber, Apfelschorle</i>	

Orangensaft	4 ⁴⁰
Cold Brew	5 ²⁰
Iced Americano	4 ²⁰
Iced Latte / Chai / Schoki	4 ⁹⁰
Iced Matcha	5 ⁹⁰
Espresso Tonic	5 ⁹⁰

BIER & ÄPPLER

Dicke Berta Apfelwein	4 ⁵⁰
<i>Flasche 0,33ltr.</i>	
Octobräu Helles	5 ⁵⁰
<i>gezapft 0,4ltr.</i>	
Octobräu Pils	4 ⁷⁰
<i>gezapft 0,3ltr.</i>	
Octobräu Pils alkoholfrei	3 ⁹⁰ / 5 ⁵⁰
<i>gezapft 0,25ltr. / 0,4ltr.</i>	
Faust Hefeweizen	5 ⁵⁰
<i>gezapft 0,5ltr.</i>	
Faust Hefeweizen alkoholfrei	5 ⁵⁰
<i>Flasche 0,5ltr.</i>	

DRINKS

Aperol Spritz	8 ⁵⁰
Haus Spritz	10 ⁰⁰
<i>Grapefruit / Bitter / Schaumwein / Soda</i>	
Negroni	12 ⁰⁰
<i>Gin / Bitter / Wermut</i>	
Dirty Highball	11 ⁰⁰
<i>Gin / Wermut / Olive / Tonic</i>	
Maracujabalken alkoholfrei	8 ⁵⁰
<i>Maracuja / Verjus / Tonka / Soda</i>	

MITTAGS TISCH

Dienstag-Freitag 11.30-14.00

Nur Kartenzahlung / kein Bargeld

Fritten (vegan möglich) 8⁵⁰
Rosmarin-Parmesan-Salz / Japanische Mayo / Ketchup
Kinderportion 5⁵⁰

Minestrone (vegan möglich) 12⁵⁰
Gemüsesuppe / Riesenbohnen / Baby-Grünkohl / Parmesan / Brot von der
Bäckerei Lambertz / Butter

Kimchi Grilled Cheese 12⁹⁰
Brot von der Bäckerei Lambertz / Kimchi / Geräucherter Mozzarella / Koriander /
Sesam

Tahini-Caesar-Salat (vegan möglich) 12⁹⁰
Romanasalat / Schafskäse / Sumak-Croutons / Tahini-Caesar-Dressing

Rigatoni & Fenchel-Ragù (vegan möglich) 14⁵⁰
Selbstgemachte Pasta / Fenchel-Paprika-Tomaten Soße / Parmesan /
Basilikum

Softeis (v) 5⁵⁰
Softeis / Malzstreusel / Schokosoße

DRINKS, BIER & ANDERES

Abendservice

17.30-23.00

Nur Kartenzahlung / kein Bargeld

BIER & ÄPPLER

Weidmann & Groh Hausschoppen 4⁵⁰

gezapfter Äppler 0,33ltr.

Octobräu Helles 5⁵⁰

gezapft 0,4ltr.

Octobräu Pils 4⁷⁰

gezapft 0,3ltr.

Octobräu Pils alkoholfrei 3⁹⁰ / 5⁵⁰

gezapft 0,25ltr. / 0,4ltr.

Faust Hefeweizen 5⁵⁰

gezapft 0,5ltr.

Faust Hefeweizen alkoholfrei 5⁵⁰

Flasche 0,5ltr.

KALT & SÜSS

Selbstgemachte Limo 4⁹⁰

Verschiedene Sorten

Wasser, so viel du willst 3⁹⁰

pro Person, gefiltert, mit/ohne Kohlensäure

Proviant Softdrinks 3⁹⁰

Cola, Cola Light, Rhabarber, Apfelschorle

KAFFEE & TEE

Espresso, single / double 2⁹⁰ / 3⁹⁰

Sertão von Hoppenworth & Ploch

Tee

Yunnan Special White Leaf Tea 5⁹⁰

Sencha Miyazaki 5⁹⁰

Milky Oolong 5⁴⁰

Darjeeling TGFOP-I 5⁴⁰

Berggipfel Kräutertee 5⁴⁰

Bio Früchtetee 5⁴⁰

SPRITZ

Aperol Spritz 8⁵⁰

Haus Spritz 10⁰⁰

Wermut / Schaumwein / Soda / Grapefruit / Bitter

Hugo Boss 10⁰⁰

Wermut / Holunder / Schaumwein / Soda

COCKTAILS

Port Tonic 9⁰⁰

Weißer Portwein / Tonic Water / Zitrone

Contessa Negroni 12⁰⁰

Aperol / Wermut / Gin / Schokolade / Erdbeere

Paloma 12⁰⁰

Tequila / Grapefruit / Limette / Agave / Salz

Pisco Sour 13⁰⁰

Pisco / Agave / Limette / Aquafaba

Espresso Martini 12⁰⁰

Espresso / Wodka / Kaffeeликör

Pornobalken 10⁰⁰

Wodka / Tonka / Zitrone / Maracuja / Schaumwein

Peter Lustig 12⁰⁰

Gin / Petersilie / Löwenzahnhonig / Zitrone / Aquafaba

Early Bird 10⁰⁰

Schwarztee / Gin / Holunder / Zitrone / Soda

ALKOHOLFREI

Go Early 9⁰⁰

Schwarztee / NoGin / Holunder / Zitrone / Soda

Vincenzo Spritz 8⁵⁰

Aperitif / Zitrone / Orange / Tonic

Maracujabalken 8⁵⁰

Maracuja / Tonka / Zitrone

Oolong Highball 10⁰⁰

Milky Oolong / Zitrone / Salbei / Tonic

WEIN MIT & OHNE

Glas 0,15ltr. / Flasche 0,75ltr.

STARTER

SATTBLAU Sekt 7⁵⁰ / 39⁰⁰
Grande Cuvee / brut nature / Weingut George /
Rheingau

La Maison Sekt, Rosé brut 9⁰⁰ / 36⁰⁰
Weingut Blankenhorn / Baden / Pinot Noir

WEISS

Gelber Muskateller 7⁵⁰ / 29⁰⁰
trocken / Karl May / Rheinhessen

Weißburgunder 7⁵⁰ / 29⁰⁰
trocken / Weinmanufaktur Petershof / Saar

Blanc de Noir - Beautifull 8⁰⁰ / 32⁰⁰
trocken / Weingut Full.Minant / Rheinhessen

Riesling 8⁵⁰ / 34⁰⁰
Nahesteiner trocken / Schlossgut Diel / Nahe

Chardonnay - unfiltriert 12⁰⁰ / 48⁰⁰
trocken / Nik Weis - St. Urbans-Hof / Mosel

ROSÉ

Spätburgunder Rosé 7⁵⁰ / 29⁰⁰
trocken / Weingut Hees / Nahe

ROT

Xinomavro - Apla Red 7⁵⁰ / 30⁰⁰
trocken / Oenops Wines / Makedonien
Griechenland

Tempranillo - Valdehermso Crianza ... 8⁵⁰ / 35⁰⁰
Bodegas y Vinedos Valderiz / Ribera del Duero
/ Spanien

Spätburgunder - Auener Höhe 9⁰⁰ / 37⁰⁰
trocken / Ortswein / Weingut Hees / Nahe

Frühstück	09.30-14.00
Mittagstisch	11.30-14.00
Abendservice	17.30-23.00
Kaffee & Kuchen	09.30-17.30
Sonntags	09.30-16.00

Nur Kartenzahlung / kein Bargeld

TSCHIRP, TSCHIRP

FRAG DAS TEAM

Wenn du auf unserer Weinkarte nicht fündig wirst
oder neugierig bist, was das Team gerne trinkt, frag
nach unseren Empfehlungen! Wir haben immer ein
paar Nettigkeiten da, die nicht auf der Karte stehen.



ALKOHOLFREI STARTER

Mimosa Style 7⁵⁰ / 28⁰⁰
Sparkling Tea / Acala / Litauen

Rouge Bergapfelsaft 6⁰⁰ / 24⁰⁰
Thomas Kohl, Südtirol

ALKOHOLFREI WEISS

Bergapfelsaft & Hopfen 6⁰⁰ / 24⁰⁰
Thomas Kohl / Südtirol

I'm Not Full Riesling 7⁰⁰ / 28⁰⁰
Weingut Full.Minant / trocken / Rheinhessen

Sauvignon Blanc Prestige 7⁵⁰ / 29⁰⁰
Noovi / trocken / Deutschland

ALKOHOLFREI ROSÉ

Rosé Prestige 7⁵⁰ / 29⁰⁰
Noovi / trocken / Deutschland

ALKOHOLFREI ROT

Red Style 7⁵⁰ / 29⁰⁰
Sparkling Tea / Acala / Litauen

À LA CARTE DINNER

Mittwoch-Samstag 17.30-23.00
Küche 17.30-22.00

Nur Kartenzahlung / kein Bargeld

HEUTE ABEND GIBT'S FÜR EUCH

VORNE WEG

Sauerteigbrot & geschlagene Butter ... 5⁵⁰

Sauerteigbrot von der Bäckerei Lambertz
/ geschlagene Butter / Nussbutter /
Maldon Salz (vegan möglich)

Ziegenkäse & Paprika 8⁵⁰

Ziegenkäsecreme / geschmorte Paprika /
Lorbeeröl / Brot

IN DIE MITTE

Fritten (vegan möglich) 8⁵⁰

Rosmarin-Parmesan-Salz /
selbstgemachte Umami-Mayo / Ketchup
Kinderportion.....5⁵⁰

Lammbratwurst 10⁵⁰

Grobe Lammbratwurst aus der Metzgerei
Klingelhöfer / Zwiebelsalat / Ezme / Brot

Arancini 11⁰⁰

Zwei frittierte Risotto-Reisbällchen /
Büffelmozzarella / Tomatenschaum /
Zitronenverbene / Mandel

Chopped Salad (v) 15⁵⁰

Gurken / Fenchel / Romanasalat /
gegrillte Nektarinen / Dill / Erdnüsse /
Kurkumadressing

Sommergemüse & Burrata 17⁵⁰

Sautiertes gemischtes Gemüse der Saison
/ Burrata / Schnittlauch-Öl / Basilikum /
Fenchel-Chili-Crunch / gegrillte Nektarine

HAUPTSACHEN

En Agnolotto 19⁵⁰

Riesenravioli gefüllt mit Fleischragout /
Bechamel / Mascarpone /
Basilikumgremolata / Parmesan

Gegrillte Aubergine (v) 20⁵⁰

Gegrillte Aubergine / Misolack /
Kurkuma-Soubise / Taboulé-Topping /
Granatapfelkerne / frische Kräuter

Schweinbauch Buns Thaistyle 25⁵⁰

Drei gedämpfte Brötchen / Sous Vide
gegarter Schweinebauch / eingelegtes
Gemüse / Korinader / Minze / Hoisinsoße
/ Chili / Spitzkohlsalat
Vegan: frittierter Tofu

Schweinenackensteak 27⁰⁰

24h Sous Vide gegart & scharf angebraten /
gegrillte Paprika / gegrillte Zwiebeln /
Fritten

Fisch & Beurre Blanc 27⁵⁰

Gegrillgegrillter Fisch / Beurre Blanc /
sautierter Mangold in Mirin /
Babyleafsalat / Radieschendressing /
Risotto

ABGANG

Softeis & Erdbeeren (vegan möglich) 8⁰⁰

Softeis / frische Erdbeeren / weiße
Schokolade / Erdbeer-Balsamico-Soße

Open Face Tiramisu 9⁵⁰

Biskuit / Mascarpone / Zitrusfrucht /
Kaffee / dunkle Schokolade

EMPFEHLUNGEN

Tatar 17⁵⁰

*Handgeschnittenes Tatar aus der Rinderhüfte vom
Obersteinberger Hof / Schnittlauchmayo / Senfsaat / Tabasco /
braune Butter / gegrilltes Brot*

Pasta Puttanesca Style (v) 19⁵⁰

*Selbstgemachte Pasta / Kapern / Oliven / Knoblauch / frische
Petersilie / Ofentomaten / Gochujang (fermentierte Chili)*

Extra: Burrata 4⁰⁰

Lamm Tacos 25⁵⁰

*Vier Weizen Tortilla / geschmortes Lamm / Schafskäse /
Tomaten-Chili-Koriander-Salsa / eingelegte Zwiebel-Jus zum
dippen*

vegetarisch: geschmorte Shitake & Austernpilze

Rindersteak 42⁰⁰

Frag uns nach dem aktuellen Cut - Mindestens 280g /

Hollandaise oder Chimichurri / Salat / Fritten 4⁰⁰

DEIN SPECIAL WEEKEND

IMMER SAMSTAG & SONNTAG

BOTTOMLESS SEKT

& MIMOSA 18,00€

*Zwei Stunden lang so viel Sekt & Mimosas (alkoholhaltig
oder -frei) wie ihr wollt / Preis pro person / nur
Tischweise*

FRÜHSTÜCKSTACOS 13,90€

*Drei Weizentacos / Avocado / Chipotle-Mayo / gegrilltes
Huhn / eingelegte Zwiebeln / gegrillte Paprika /
Koriander / Limette*

Vegetarisch: gegrillter Halloumi

BRIOCHE & WEISSE

SCHOKOLADE 13,50€

*Brioche / Beeren / Zitrusabrieb / weiße
Schokoladenganache*

COCKTAIL BAR

Offen wenn offen
Nur Kartenzahlung / kein Bargeld

MIX, MIX, SWIRL, MIX

Oolong Highball 10⁰⁰
*Milky Oolong / Zitrone / Salbei /
Tonic*

Peter Lustig 12⁰⁰
*Gin / Petersilie / Zitrone /
Löwenzahnhonig / Aqua Faba*

Pornobalken 10⁰⁰
*Wodka / Verjus / Tonka /
Maracuja*

Negroni 12⁰⁰
Gin / Wermut / Bitter / Orange

Whiskey Sour 12⁰⁰
*Bourbon / Zitrone / Zucker /
Eiweiß
Vegan: Aqua Faba*

Espresso Martini 12⁰⁰
Wodka / Espresso / Kaffeeликör

Pisco Sour 13⁰⁰
*Pisco / Limette / Agave / Eiweiß
Vegan: Aqua Faba*

No Porno 8⁵⁰
Maracuja / Verjus / Tonka

Hemingway Highball 13⁰⁰
*Gereifter Rum / Limette /
Orange / Kirsche / Grapefruit*

Bugs Bunny 13⁰⁰
*Bourbon / Kurkuma / Karotte /
Zitrone / Honig*

Dirty Sour 12⁰⁰
*Gin / Olivenöl / Wermut /
Zitrone / Eiweiß
Vegan: Aqua Faba*

Haus Spritz 10⁰⁰
*Bitterlikör / Wermut /
Schaumwein*

Hugo Boss 10⁰⁰
*Holunder / Wermut /
Schaumwein*

Aperol Spritz 8⁵⁰
Aperol / Schaumwein / Soda