

Herzlich Willkommen im CFK, dem Centrum für Freizeit und Kommunikation der Lebenshilfe

Wir freuen uns, Sie als unseren Gast begrüßen zu dürfen. Sicherlich haben Sie schon bemerkt, dass das CFK etwas Besonderes ist. In unserem Centrum arbeiten rund 40 Prozent behinderte Menschen, die gemeinsam mit nicht behinderten Menschen den Ablauf der täglichen Arbeiten im Bereich der Freizeit- und Veranstaltungsgastronomie gewährleisten.

Sie arbeiten zum Beispiel als Kellner, Küchenhilfe, Zimmermädchen und im Hausdienst. Wir sind davon überzeugt, dass Sie von unserem etwas "anderem" Service begeistert sein werden.

Unser Integrationsbetrieb ist für behinderte Menschen der erste Schritt in den allgemeinen Arbeitsmarkt und ermöglicht ihnen, mit Unterstützung ihrer nichtbehinderten Arbeitskollegen einen ganz normalen Beruf auszuüben. In dieser Kombination können sie entsprechend ihren Fähigkeiten gefördert und trainiert werden.

Aber wie überall gilt auch bei uns: „Ihr Lob freut uns, Ihre Kritik bringt uns weiter...“ Nur mit Ihrer Anregung können wir unseren Service und unsere Produkte ständig verbessern. Bitte wenden Sie sich an unsere Restaurantleitung.

Da wir im CFK auch ein Fitnessstudio betreiben und wir unseren Kunden auch den bestmöglichen Service bieten möchten, haben wir alle Speisen, die von unserem Fitnessstudio empfohlen werden, mit dem FIT & BALANCE Logo gekennzeichnet. So können Sie gesundheitsbewusste Gerichte schneller in der Speisekarte finden.



Wir freuen uns, dass Sie unser Centrum ausgewählt haben und wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt. Lassen Sie sich von unserem Team verwöhnen und empfehlen Sie uns Ihren Bekannten weiter.

Ihr Michael Krauss
Geschäftsführer CFK

Menü des Monats FEBRUAR

Legiertes Maronensüppchen
mit Blätterteiggebäck

Barberie-Entenbrustscheiben auf Orangenjus,
dazu feine Nudeln und Gemüse der Saison

oder

Pochierter Winterkabeljau auf cremigen Mangold
mit Sesamkartoffeln

Topfenknödel mit warmen Pflaumen
und Walnußeis

27,50 Euro

Passend zum Menü des Monats empfehlen wir Ihnen:

Weißwein

Chile, 2009 Chardonnay, Bodegas Santa Rita

Santa Rita ist eines der traditionsreichen Weingüter Chiles. Die Qualität ihrer Weinprodukte ist hoch angesehen und weltbekannt. Ihr Chardonnay gestaltet sich mit vollem, üppigem Körper, mit Anklängen von reifer Frucht wie Papaya, Pfirsich und Ananas. Der Barriqueausbau verleiht ihm rauchige Vanilleklänge, Weiche und Crèmigkeit.

19,00 Euro

Rotwein

Abruzzen 2007 Montepulciano D'Abruzzo, Fattoria Nicodemi

Kräftiger, voller Roter mit Aromen von schwarzen Kirschen, frischen Kaffeebohnen, Vanille und Rauch. Auf der Zunge zeigt er sich lebhaft mit kernigen Tanninen im Abgang. Spitzenweine ganz im Einklang mit der Natur zu produzieren, ist die eherne Philosophie der Familie Nicodemi. Die Nähe zur Adriaküste und zum Apennin schafft ein hervorragendes Mikroklima, das die hochwertige Rebsorte Montepulciano d'Abruzzo besonders gut gedeihen lässt. Die biologisch angebauten Trauben werden von Hand gelesen und im Weinkeller sehr schonend mit modernsten Techniken verarbeitet. Das Ergebnis sind sehr intensive und saftige Weine mit viel Ausdruck und Eigenständigkeit.

21,00 Euro

SPEISEKARTE

Was Kleines vorweg...

Kanarischer Vorspeisenteller „Morro jable“ mit Ziegenkäse, iberischem Schinken, gegrilltem Gemüse, Melone und Pulpo-Olivengenuß	9,80 €
Hausgemachte Räucherlachsterrine mit Champagnersenf und Dill	9,40 €

Aus dem Suppentopf...






Pastinakencrèmesuppe mit knusprig gebratenen Speckstreifen	4,90 €
Italienische Gemüsesuppe mit Parmesan und Basilikum	5,20 €



Herzhaft und lecker...

Panierte Camembertwürfel mit Salatherzen und Preiselbeersahne	7,90 €
Pikanter Rindfleischsalat mit knusprigen Bratkartoffeln	8,90 €

Knackig und gesund...

Bunter Beilagensalat mit Croûtons		3,90 €
„CFK-Fitnessteller“ Knackige Salatvariation mit Kräuter-Joghurtdressing, Putenstreifen und reifen Saisonfrüchten		10,50 €
Salatteller „Austria“ Knackige Jahreszeitensalate mit steirischem Kürbiskernöl marinierten Champignons und knusprig gebratenen Backhendlstreifen		11,50 €
Salatteller „Dijon“ Bunte Jahreszeitensalate mit Champagner-Senf-Dressing und kleinem gegrillten Rumpsteak		12,80 €
Blattsalate „Exotic“ in Orangen-Pfeffer-Vinaigrette mit gebratenen Lachs- und Papayawürfeln		13,20 €
Frühlingsalate mit Löwenzahn in Gartenkräuterdressing mit rosa gebratener Entenbrust		13,50 €

Für unsere Vegetarier

Zucchinischiffchen mit würziger Ratatouillefüllung, Kräuter der Provence und feinen Mozzarella-Würfeln überbacken	10,50 €
--	---------



Rind, Schwein & Co...

Schnitzel „Wiener Art“ von Schwein oder Pute mit Pommes frites und Salat	10,90 €
Rahmschnitzel mit frischen Champignons, Pommes frites und Salat	12,60 €
„Cordon Bleu“ vom Schwein mit Pommes frites und Salat	12,90 €
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Sardellen	16,50 €
Schweinemedallions mit Schalotten-Käsekruste auf Balsamicojus mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse	16,80 €
Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln und Champignons, dazu Bratkartoffeln und Gemüse der Saison	17,90 €
Kalbsleber mit Salbei und italienischem Landschinken auf Sherryglace, dazu Polentaplätzchen und mediterranes Gemüse	17,90 €

Pasta und mehr...


Canelloni mit Ricotta-Spinatfüllung in fruchtiger Tomatensoße	9,50 €
Gnocchi mit knackigen Gemüsen, Chorizo und Parmesanflocken	10,20 €

Aus Fluss und Meer...

Regenbogenforelle (entgrätet) mit Mandelbutter, dazu Petersilienkartoffeln und cremiger Blattspinat	 14,80 €
Gegrillte Scampis mit Alio-Verde-Soße, Basmatireistimbale und bunten Gemüsen	 18,60 €

Für unsere kleinen Gäste...

Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise	2,90 €
„Käpt´n Fischis“ Fischstäbchen mit leckeren Pommes und Ketchup	5,90 €
Kinderrahmschnitzel „Piggy Pong“ mit Pommes frites und Buttererbsen	6,50 €
Goldglänzende Chicken Nuggets mit Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise	6,50 €
"Räuberteller" - Kinder bis 6 Jahre bekommen einen Teller und Besteck und dürfen bei den Eltern "räubern"	0,00 €

Unser FIT & BALANCE TIPP: 

Alle Kindergerichte können auch mit Gemüse- oder Reisbeilage
anstatt Pommes frites bestellt werden.

Elsässer Flammkuchen

(täglich ab 18 Uhr)

Ofenfrisch aus unserem Steinbackofen. Genießen Sie den Flammkuchen in gemütlicher Runde zu einem Gläschen Wein. Unsere Flammkuchen bieten wir in folgenden Varianten an:

„Straßburg“ Crème fraîche, Dürffleisch, Zwiebeln und Käse	7,20 €
„Sylt“ Crème fraîche, Frühlingszwiebeln, Lachs und Krabben	8,90 €
„Palermo“ Crème fraîche, Ziegenfrischkäse und Honig	8,50 €
„Athen“ Crème fraîche, Frühlingszwiebeln, Oliven, Feta und Tomatenwürfel	8,50 €

Desserts

Gemischtes Eis mit / ohne Sahne	3,90 / 3,30 €
Schwarzwaldeisbecher mit Sahne	5,20 €
Crème brûlée mit Erdbeeren aus dem Schokobad	5,40 €
Wildkirsch-Basilikumparfait in der Schokoladentulpe	5,90 €
Kokoscrème in der Schillerlocke mit Früchten umlegt	6,00 €

Kuchen- und Tortenangebot nach aktueller Tagesempfehlung unserer Restaurantküche.