

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 Hausdienste. 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 Meinung können wir unseren Service und unsere Produkte ständig verbessern. Bitte wenden Sie sich an uns oder 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 verwöhnen und empfehlen Sie uns Ihren Bekannten weiter.

Ihr Team vom CFK

Michael Krauss
Geschäftsführer

Holger Meyer
Assistent der Geschäftsführung

Menü des Monats Juli

Melonenfächer
mit italienischem Landschinken

Grillteller „Café de Paris“,
mit Kräuterbutter, feinen Bohnen im Speckmantel
und gefüllter Folienkartoffel

oder

Knackige Sommersalate
mit Balsamicovinaigrette und gebratenen Edelfischen

Sauerkirsch-Quarkeis
mit sommerlichen Früchten umlegt

25,00 €

Passend zum Menü des Monats empfehlen wir Ihnen:

Bordeaux 2004 Château „Le Grand Verdus“, Bordeaux Supérieur, Sadirac, Gironde

Die Cuvée Le Grand Verdus ist durch besonders reifen Tanninen und einem eleganten, leicht zugänglichen Fruchtkörper geprägt. Am Gaumen dominieren eine reife Frucht und feine Noten von Heidelbeeren.

24,00 €

Pfalz 2007 Riesling, Reichsrat von Buhl

Das Weingut Reichsrat von Buhl ist seit mehr 140 Jahren im Familienbesitz und zählt ebenso lange zum Kreis der renommiertesten Weingüter Deutschlands. Die Bewirtschaftung erfolgt streng nach den Prinzipien des kontrolliert umweltschonenden Weinbaus. Ein Riesling, der auch versierte Weinkenner begeistert, nachhaltig und ausbalanciert, knackig-frisch.


26,00 €

SPEISEKARTE

Was Kleines vorweg...

Überbackener Schafskäse mit Peperoni, Zwiebeln, Tomaten & Oliven am Salatbouquet	7,50 €
Gemischter Vorspeisenteller Lassen Sie sich von der Kreativität unseres Küchenteams überraschen....	8,50 €

Aus dem Suppentopf...

Andalusische Gazpacho mit Knoblauchcrostini 	4,80 €
Fruchtiges Tomatensüppchen mit frischem Basilikum	4,80 €
Pikantes Radieschensüppchen mit einem Tupfer Crème fraîche	4,80 €


Herzhaft und lecker...

Schwetzinger Spargeltoast mit gekochtem Schinken und Sauce Hollandaise überbacken an kleinem Salatbouquet	8,50 €
Pikanter Rindfleischsalat mit knusprigen Bratkartoffeln	8,50 €
Zweierlei Maultaschen auf Bärlauch-Rahmsauce	8,50 €

Knackig und gesund...

Bunter Beilagensalat mit Croûtons		3,90 €
„Toto´s Tofu Salat“, eine Empfehlung unseres Fitnesstrainers. Knackige Blattsalate mit gebratenen Tofuwürfeln, Zwiebeln und Tomatenstückchen und einer leichten Kräutervinaigrette		8,50 €
„CFK-Fitnessteller“ Knackige Salatvariation mit Kräuter-Joghurtdressing, Putenstreifen und reifen Saisonfrüchten		9,50 €
Salatteller „Toskana“ mit gratinierten Ziegenkäsecroistini und Honig		9,50 €
Salatteller „Toulouse“ mit Lachsfilets im Sesammantel mit leichter Vinaigrette		10,50 €
Salatteller „Dijon“ Knackige Frühlingssalate mit Champagner-Senf-Dressing und kleinem gegrillten Rumpsteak		12,80 €

Rind, Schwein & Co...

Schnitzel „Wiener Art“ von Schwein oder Pute mit Pommes frites und Salat		10,80 €
Rahmschnitzel mit frischen Champignons, Pommes frites und Salat		11,90 €
„Cordon Bleu“ vom Schwein mit Pommes frites und Salat		12,50 €
Das Beste vom Maishähnchen auf mediterranem Gemüsebeet mit Polentaplätzchen		15,20 €
Rumpsteak vom Rost „Café de Paris“ mit Kräuterbutter, saisonaalem Gemüse und einer Folienkartoffel mit Kräuterquark gefüllt		17,50 €

Pasta und mehr...

Tagliatelle mit Zuckerschoten, buntem Paprika, gebratenen Roastbeefstreifen in weißer Balsamico-Soße	11,50 €
Bunte Spaghetti in leichter Knoblauchsahne und gegrilltem Garnelenspieß	12,50 €

Aus Fluss und Meer...

Gegrillter Butterfisch mit Olivenkruste auf Tomatenragout und feinen Nudeln	16,50 €
Spieß vom Seeteufel und Scampis mit sommerlichem Gemüse und Basmatireistimbale	21,50 €



Für unsere kleinen Gäste...

Pommes frites mit Ketchup und Majonnaise	2,80 €
„Käpt´n Fischis“ Fischstäbchen mit leckeren Pommes und Ketchup	5,50 €
Kinderrahmschnitzel mit Pommes frites und Buttererbsen	5,50 €
Chicken Nuggets mit Pommes frites, Ketchup und Majonnaise	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:

„Strasbourg“ Crème fraîche, Dürffleisch, Zwiebeln und Käse	6,90 €
„Athen“ Crème fraîche, Frühlingszwiebeln, Oliven, Feta und Tomatenwürfel	7,90 €
„Sylt“ Crème fraîche, Frühlingszwiebeln, Lachs und Krabben	8,50 €
„Palermo“ Crème fraîche, Ziegenfrischkäse und Honig	8,50 €

Dessert

„Coûpe Romanoff“, Marinierte Erdbeeren mit Vanillesahne	4,90 €
Buttermilchmousse an der Erdbeerkrone auf Fruchtcoulis	5,20 €
Gefüllte „Mini-Ananas“ mit Früchteeis und gratiniertem Baiser	6,80 €

Cocktails

Genießen Sie unsere leckeren Cocktails zum Abschluss Ihres Abends oder einfach mal so...

Caipirinha Cachaça, Rohrzucker, Lime Juice, Limette	6,50 €
Cuba Libre Havana Club 3J., Limette, Cola	6,50 €
Flavoured Mojito Limette, frische Minze, Havana Club 3J., Rohrzucker, Soda, Hibiskusblüte	7,50 €
Tequila Sunrise Tequila, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft	6,50 €
Pina Colada Havana Club 3J., Kokossirup, Sahne, Ananassaft	6,50 €
Swimming Pool Weißer Rum, Wodka, Blue Curaçao, Kokossirup, Sahne, Ananassaft	6,50 €

Alkoholfreie Cocktails

Virgin Caipirinha Rohrzucker, Lime Juice, Limette, Ginger Ale	5,50 €
Coconut Kiss Kirschsafft, Ananassaft, Grenadine, Sahne, Kokossirup	5,50 €
Sportsman Bananensaft, Kirschsafft, Orangensaft, Limejuice	5,50 €

