

# Traube TO GO



Sonntag den 24.01 von 11:30 Uhr - 18:30 Uhr

Tel: 07448/92800

feine Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis mit Kernle und eigenem Öl	5,50 €
-dazu zwei argentinische Rotgarnelen	10,00 €
vegetarische Ziegenkäseraviolie in Walnussbutter mit Kirschtomaten und Rucola	14,50 €
im Cornflakesmantel gebackene Hähnchenbrust mit Parmesan- Limonendip und Süßkartoffelpommes	15,00 €
Rump- Steak vom argentinischen Weiderind in Pfefferrahmsoße mit Bubaspizle und gebratenem Brokkoli	19,50 €
Cordon Bleu vom Schweinerücken - a la chef- mit Brie und Preiselbeeren dazu Kartoffelkroketten	15,00 €
zart geschmorte Scheiben von der Ochsenbacke in Trüffelsoße mit Kartoffel- Selleriepüree und gebratenem Brokkoli	19,00 €
grätenfreie Forelle paniert im Semmelbröselmantel mit Sc. Remoulade und Kartoffel- Selleriepüree	18,50 €
Beilagen Portion Pommes frites / Spätzle	3,50 €
Portion Soße Rahm/ Braten	2,00 €
"Tiefkühltheke"	
hausgemachte Rinderrouladen in Lembergersoße "2 Stk."	10,00 €
saure Kutteln in Balsamico- Trollingersoße	4,00 €
zart geschmorte Ochsenbacken in Wurzelgemüsesoße "2Stk"	15,00 €
in Sherry geschmorte Schweinebacken "mind. 6 Stk"	10,00 €
in kräftiger Wildbratensoße geschmorter Hirschgulasch "2 Portionen"	14,00 €
rustikale Kohlrouladen mit Rind und Schweinehack im eigenen Sud "2 Stk"	9,00 €