

Traube TO GO

am Samstag den 06.02 von 17 Uhr- 19 Uhr
und Sonntag den 07.02 von 11:30 Uhr - 18:30 Uhr
Tel: 07448/92800



hausgemachter Salatteller mit Rohkost und Kartoffelsalat sowie in Frenchdressing marinierter Blattsalat	4,50 €
in Knoblauchbutter gebratene Black Tigergarnelen 6 Stk. mit geröstetem Baguette	10,00 €
Kräuterknöpfe in Käserahmsoße mit Schmorzwiebeln	12,50 €
kross gebratene Maishähnchenbrust "Supreme" mit Kräuterbaguette dazu bunte Salatvariation	15,00 €
250 gr. Rinderrückensteak mit frisch aufgeschlagener Sauce Bernaise dazu "die besten Pommes der Welt"	21,00 €
Kotelette vom Göttelfinger Landschwein mit Rahmwirsing und Kroketten	15,00 €
zart geschmorte Kohlroulade mit Schwein und Rinderhack gefüllt im eigenen Sud mit Kartoffel- Wurzelgemüse- Schmandstampf	12,50 €
paniertes Schweineschnitzel Wiener Art mit Bratensoße und "die besten Pommes der Welt"	10,50 €
"Variation von Fluss und Meer" Lachs- Zander- Jacobsmuschel- Garnele- Tintenfischtuben auf Kartoffel- Wurzelgemüse- Schmandstampf und gebräunte mediterrane Butter	21,50 €
"Special a la chef"	kl. 12,50 € gr. 17,50 €
roh marinierte Lachsscheiben mit Soyasoße, Wakamesalat, gebackener Sushireisrolle und Avokado	
frischer hausgebackener Käsekuchen (solange der Vorrat reicht)	3,00 €
Beilagen Portion Pommes frites / Kräuterknöpfe	3,50 €
Portion Soße Rahm/ Braten	2,00 €
"Tiefkühltheke" nur solange der Vorrat reicht	
saure Kutteln in Balsamico- Trollingersoße	4,00 €
zart geschmorte Ochsenbacken in Wurzelgemüesoße "2Stk"	15,00 €
in Sherry geschmorte Schweinebacken "mind. 6 Stk"	10,00 €