

Traube TO GO

am Samstag den 13.02 von 17 Uhr- 19 Uhr
und Sonntag den 14.02 von 11:30 Uhr - 12:30 Uhr
Tel: 07448/92800



hausgemachter Salatteller mit Rohkost sowie in Frenchdressing marinierter Blattsalat	4,50 €
hausgebeizte Lachsrose mit "Brokkoli- Parmesan- Walnussdressing" dazu knusprige Bauernröstis	12,00 €
Kräuterknöpfe mit winterlichem Gemüse in leichter Sahnesoße	12,50 €
kross gebratene Maishähnchenbrust "Supreme" mit Kräuterknöpfe und winterlichem Gemüse in leichter Sahnesoße	15,00 €
250 gr. Rinderrückensteak mit frisch aufgeschlagener Sauce Bernaise dazu "die besten Pommes der Welt"	21,00 €
Cordon Bleu "a la chef" -Brie, gekochter Schinken, Preiselbeeren- mit Kartoffel- Wurzelgemüsestampf	15,00 €
paniertes Schweineschnitzel Wiener Art mit Bratensoße und "die besten Pommes der Welt"	10,50 €
Zanderfilet auf der Haut gebraten auf Rahmwirsing mit Kartoffel- Wurzelgemüsestampf	17,50 €
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 Wurzelgemüsesoße "2Stk"	15,00 €
in Sherry geschmorte Schweinebacken "mind. 6 Stk"	10,00 €
zwei rustikale Kohlrouladen mit Rind und Schweinehack gefüllt im eigenen Saft	8,00 €
feiner Hirschgulasch aus der Keule in kräftiger Wildsoße "2 Portionen"	18,00 €