

# Traube TO GO Ostern

am Samstag den 03.04 von 17:00 Uhr - 19:00 Uhr

am Sonntag den 04.04 von 11:30Uhr -14:00 Uhr und von 17 Uhr - 19 Uhr

am Montag den 05.04 von 11:30 Uhr- 13:00 Uhr

Tel: 07448/92800



**Bitte bis Samstag den 03.04.21 um 12 Uhr bestellen!!**

|                                                                                                                                                                    |             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Beilagensalat mit angemachtem Rohkost und Blattsalat mit Frenchdressing                                                                                            | 4,50 €      |
| feine Bärlauchsuppe mit Lachsklößchen                                                                                                                              | 6,50 €      |
| mariniertes Tatar von der Räucherforelle mit asiatischem Gurkens:                                                                                                  | kl. 12,00 € |
| Avokadocreme und geröstetem Bauernbrot                                                                                                                             | gr. 18,00 € |
| Spargelrisotto mit Bärlauchpesto und geschmorten Kirschtomaten                                                                                                     | 14,50 €     |
| Filet vom Schwein in Rahmsoße mit Frühlingsgemüse und Röstis                                                                                                       | 16,50 €     |
| Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Bratensoße und den besten Pommes frites der Welt                                                                                | 10,50 €     |
| "Osterlamm" feines Ragout in Kokosmilch-Zitronengras- Ingwer- Knoblauch geschmort dazu geröstete Nüsse und mit Nussbutter verfeinerter Süßkartoffel-Karottenstampf | 17,50 €     |
| Ragout vom Kalb in Rieslingsoße mit Frühlingsgemüse und Tagliatelle                                                                                                | 16,50 €     |
| rosa Roastbeef vom argentinischen Weiderind mit Kräuterbutter, geschmorten Tomaten und Pommes frites                                                               | 20,00 €     |
| zarte Wolfsbarschfilets auf Spargelrisotto, Bärlauchpesto und geschmorten Kirschtomaten                                                                            | 18,50 €     |
| gebratene Black Tigergarnelen in feinem Weißwein- Tomatensud mit Knoblauch, Kräuter und Parmesan mit Spaghetti                                                     | 17,50 €     |
| Cornflakes- Panna Cotta mit frischen Beeren und Maisknusper                                                                                                        | 5,00 €      |
| gebackene Milchreisbällchen mit Schokoladenfüllung und frischen Beeren                                                                                             | 6,50 €      |
| hausgemachter Rhabarberkuchen mit Mascarpone- Amarettohaube                                                                                                        | 3,50 €      |
| Beilagen Portion Pommes frites/ Spätzle                                                                                                                            | 3,50 €      |
| Portion Soße Rahm/ Braten                                                                                                                                          | 2,00 €      |