

Traube TO GO

am Samstag den 24.04 von 17 Uhr - 19 Uhr
und Sonntag den 25.04 von 11:30 Uhr - 18:30 Uhr
Tel: 07448/92800



gebackene Frühlingsrolle von der Ente mit Chili- Korianderdip Stk. 2,00 €
Beilagensalat mit angemachtem Rohkost und Blattsalat mit Frenchdressing 4,50 €

große Salatplatte mit angemachten
Rohkostsalate und Blattsalate in
feinem Frenchdressing sowie geröstete
Kerne

10,00 €

250 gr. Stangenspargel mit
Nussbutterhollondaise, Kräuterpfannkuchen
und Sauerrahm-
Kartoffelstampf

14,50 €

wahlweise dazu

- Schweinschnitzelchen 5,00 €
- feine Scheiben vom Schwarzwälder Räucherschinken 5,00 €
- feines Kalbsragout in Rieslingsoße 8,00 €
- auf der Haut gebratene Wolfsbarschfilets 10,00 €

Pulled Pork mit BBQ- Soße, Weißkrautsalat und Sour Cream dazu Bauernbaguette 10,50 €

feine Käsespätzle mit rahmigen Bergkäse und Röstzwiebeln 9,00 €

Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Bratensoße und Pommes frites 10,50 €

zartes Kalbsragout in Rieslingsoße mit Frühlingsgemüse und Spätzle 16,50 €

frischer Rhabarberkuchen mit Schmanddecke 3,50 €

gebackene Milchreisbällchen mit Schokoladenfüllung auf frischen Erdbeerragout 6,00 €

Beilagen Portion Pommes frites/ Spätzle 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 €

hausgemachte Bolognese vom Rind in kräftiger Tomaten- Gemüsesoße "1kg" 10,00 €

hausgemachte Wildmaultaschen in feinem Kräuternudelteig 15,00 €/kg