

Traube TO GO



am Samstag den 22. Mai von 17 Uhr- 19 Uhr
und Sonntag den 23. Mai von 11:30 Uhr- 18:30 Uhr
und Montag den 24. Mai von 11:30 Uhr- 13 Uhr
Tel: 07448/92800

feine Rahmsuppe vom Bärlauch mit Spargeleinlage und gebratenen Garnelenwürfel 5,50 €

hausgemachte Rohkost und Blattsalate mit Senf- Honigdressing 4,50 €

Spanische Tapas- Vorspeisenplatte ab 2 Portionen
Serranoschinken, Manchego, eingelegte Garnelen, Sardellen in Limonenöl, Chorizo, mallorquinischer
Tomaten- Gurkensalat, Gemüse in Knoblauchöl, Aioli und Bauernbaguette

7,50 €/ Person

Kräuterserviettenknödelscheiben mit buntem Spargel- Rahmragout 10,50 €
- mit in Knoblauch und Zitrone konfiertes Hähnchenkeule 14,50 €

deutscher Stangenspargel mit Nussbutterhollandaise 15,00 €
mit Kräuterflädle und Herzoginkartoffeln

Cordon Bleu mit gekochtem Schinken, Bergkäse und Cheddar gefüllt 14,00 €
dazu Pfefferrahmsoße und Kroketten

Schweinefilet im Speckmantel auf Käsespätzle mit Pilzrahmsoße 15,50 €

zweierlei vom Landrind "Steak und Sauerbraten" 17,50 €
mit Balsamicosöble und hausgemachten Kräuterserviettenknödelscheiben

Forellenfilet im Meerrettichsöble pochiert mit Apfelkren 17,50 €
und cremigen Boullion- Kartoffelstampf

geriebener Apfelkuchen unter der Schmanddecke mit Zimt 3,00 €

weiße Schokoladenmousse mit frischen Erdbeeren 5,50 €

Beilagen Portionen Pommes frites/ Spätzle 3,50 €
Portion Soße Rahm/ Braten 2,00 €

"Tiefkühltheke"

feine Kalbsrouladen mit Parmesan- Spinat gefüllt und Madeirasöße "2 Stk" 12,50 €

zarter Hirschgulasch in kräftiger Rotweinsöße "2 Portionen" 16,00 €

hausgemachte Kohlroulade vom Rind und Schwein in Bratensoße "2 Stk" 9,00 €