

## Menüvorschläge Sommer

### Menü 1 | 46 €

Sommerliche Salatvariation mit Olivenölvinaigrette  
Parmesanspalten & Basilikumcroutons

\*\*\*

Brust von der Maispoularde | Kräuterschaumsauce  
Marktgemüse | Schupfnudeln

\*\*\*

Joghurteis mit Erd- & Beeren

### Menü 2 | 49 €

Salatvariation | hausgebeizter Wild-Lachs | Wasabi-Creme

\*\*\*

Kalbsrückensteak | Steinpilzrahmsauce  
Marktgemüse | Bandnudeln

\*\*\*

Tiramisu | Melonen-Sorbet | Früchtebouquet

### Menü 3 | 52 €

Schaumsuppe von San Marzano Tomaten & gegrillter Scampi am Bambusspieß

\*\*\*

Rücken vom friesischen Deichlamm | Kräuterkruste | Merlot-Rosmarinsauce  
mediterranes Gemüse | römische Nocken

\*\*\*

Crème Brûlée | Vanilleeis | Früchtebouquet

TRAUBE  
BIETIGHEIM  
BADISCHES RESTAURANT

Menü 4 | klassisches Menü | 43 €

Klare Fleischbrühe mit hausgemachten Markklößchen

\*\*\*

Filet vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein  
Steinpilzrahmsauce | Marktgemüse | hausgemachte Spätzle

\*\*\*

Vanilleeis | Beerensauce | Früchtebouquet

Menü 5 | exotisches Menü | 53 €

Thunfisch Tataki im Sesammantel | Algensalat | eingelegter Ingwer

\*\*\*

Rotbarben- & Wolfsbarschfilet | Teriyaki-Sauce  
mediterranes Gemüse | grüner Spargel | Safranrisotto

\*\*\*

Mousse von Mango & Joghurt mit Basilikum-Crumble

Menü 6 | vegetarisches Menü | 38 €

Ziegenfrischkäse | gebacken mit Honig | Pesto | Salatbouquet

\*\*\*

Grüner Spargel gegrillt | Rosmarinkartoffeln  
Sauce von Ingwer, getrockneten Tomaten & Basilikum

\*\*\*

Panna Cotta mit Schaum vom Kaffeelikör | im Glas serviert

Diese Menüs sind nur auf Vorbestellung und Tischweise erhältlich.  
In einer persönlichen Beratung gehen wir auf Ihre Wünsche ein.  
Vereinbaren Sie hierzu telefonisch einen Termin  
oder senden eine Menü- Anfrage per E-Mail [info@traube-bietigheim.de](mailto:info@traube-bietigheim.de)