

TRAUBE BIETIGHEIM

Badisches Restaurant

Menüvorschläge für die Frühlingszeit

Menü 1 zu 38 €

Frühlingsalatvariation mit Olivenölvinaigrette
Parmesanspalten und Bärlauchcroutons

Brust von der Maispoularde an Kräuterschaumsauce,
dazu Gemüsebouquet und Schupfnudeln

Crêpes mit Beerenschaum an Basilikumsorbet

Menü 2 zu 42 €

Salatvariation mit Wachtelbrüstchen an Alblinsen und Balsamicoglace

Kalbsrückensteak an Morchelrahmsauce,
dazu Gemüsebouquet und Bandnudeln

Mousse au Chocolat an Sauce von Tahiti - Vanille

Menü 3 zu 44 €

Schaumsuppe vom Bärlauch mit hausgebeiztem Lachs am Bambusspieß

Rücken vom friesischen Deichlamm mit Kräuterkruste an Rosmarinsauce,
dazu mediterranes Gemüse und römische Nocken

Crème Brûlée mit Sorbet von Rhabarber und Cassis an Früchtebouquet

TRAUBE

BIETIGHEIM

Badisches Restaurant

Menü 4 unser klassisches Menü zu 36 €

Klare Fleischbrühe mit hausgemachten Markklößchen

Filet vom Schwäbisch Hällischen Landschwein an Steinpilzrahmsauce,
dazu Gemüsebouquet und hausgemachte Spätzle

Vanilleparfait mit Beersauce an Früchtebouquet

Menü 5 unser exotisches Menü zu 42 €

Salatvariation mit gebratenen Riesengarnelen an Mango Chutney

Filet von der Rotbarbe mit Jakobsmuschel an glacierten Kirschtomaten,
dazu Balsamicoglace und Safranrisotto

Schaum vom Mango und Joghurt an Beerendekoration

Menü 6 unser vegetarisches Menü zu 26 €

Ziegenfrischkäse überbacken mit Basilikumpesto an Hibiskus - Granatapfelsauce

Grüner Spargel an einer Sauce von Ingwer, getrockneten Tomaten und Bärlauch,
dazu Rosmarinkartoffeln

Panna Cotta mit süßem Pesto im Glas serviert

Individuelle Wünsche berücksichtigen wir gerne.
Vereinbaren Sie hierzu einen Beratungstermin.

Harald Schröder
Küchenmeister und Traubewirt

TRAUBE BIETIGHEIM

Badisches Restaurant

Menüs mit regionalem Spargel

Menü A zu 42 €

Salat von Spargel, Erdbeeren und Rucola mit feinstem Olivenöl

Poulardenbrüstchen an Morchelrahmsauce,
dazu Spargel und Kartoffelgratin

Sorbetvariation von Mango und Himbeeren an Früchtebouquet

Menü B zu 44 €

Salatvariation mit Schaum vom grünem Spargel
an Tranche vom hausgebeiztem Lachs

Kalbsrückensteak mit Bärlauchkruste an Basilikumschaumsauce,
dazu Spargel und Kräutercrepes

Parfait von Joghurt und Ingwer an Sorbet von Erdbeeren

Menü C zu 41 €

Schaumsuppe vom Spargel mit Bärlauchcroutons

Roulade vom Zander und der Lachsforelle im Mangoldblatt an Safranschaumsauce,
dazu Spargel und feine Bandnudeln

Mousse von Rhabarber und Erdbeere im Glas serviert