

Speisekarte für Gruppen

Nr.	Vorspeisen und Suppen	€
1	Klare Rinderbrühe mit hausgemachten Markklößchen	7,00
2	Schaumsuppe von Bärlauch mit Lachsspießchen	8,00
3	Gemischter bunter Blattsalat	6,00
4	Frühlingsblattsalat mit Bärlauchcroutons und Pinienkerne	8,00
5	Carpaccio vom Weideochsen mit Parmesan und Salat	12,00
6	Hausgebeizter Lachs mit Ingwer und Chutney von Minze	10,00

Große Salate und Rustikales

7	Salat mit Schafskäse, Oliven, Tomaten und Peperoni	14,00
8	Salat Elsass, mit Putenstreifen und Knoblauchsauce	16,00
9	Rindfleischsalat mit Paprika und Peperoni	13,00
10	Wurstsalat mit Zwiebeln, Salatgarnitur und Brot	11,00
11	Frühlingsrollen vegetarisch an Salatbouquet mit Thai-Saucen	13,00
12	Salatvariation mit gebratenen Filets von Edelfischen	18,00
13	Russische Eier nach Art des Hauses mit Fleischsalat	13,00

TRAUBE BIETIGHEIM

Badisches Restaurant

Hauptspeisen

€

14	Paniertes Schnitzel vom Landschwein mit Sauce und Pommes	15,00
15	Rückensteak vom Landschwein mit Rahmsauce und hausgemachten Spätzle	16,00
16	Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat, dazu Blattsalat	17,00
17	Gnocchi mit grünem Spargel, Tomaten und Knoblauch (vegan)	13,00
17	Lachsstreifen in Dillrahmsauce auf feinen Nudeln	18,00
18	Sauerbraten vom Rind mit gebratener Semmelroulade	17,00
19	Putenragout mit Champignonrahmsauce und Bandnudeln	16,00
20	Fleischspieß mit scharfer Gemüsesauce und Pommes frites	18,00
21	Ragout von Meeresfrüchten mit Gemüse und Baguette	22,00
22	Brüstchen von der Maispoularde auf Gemüse und Gnocchi	24,00
23	Ochsenbäckchen in Spätburgunder geschmort, mit Gemüsebouquet und hausgemachten Spätzle	22,00
25	Rumpsteak vom Weiderind mit Zwiebelsauce oder Kräuterbutter, dazu Gemüse und Pommes frites	26,00