

# TRAUBE BIETIGHEIM BADISCHES RESTAURANT



## Gourmet-Burger in Traube Qualität!

Alle Burger im hausgemachtem Bun!

### Classic Burger

200 g bestes Rindfleisch vom Metzger Bertsch mit frischem Salat vom heimischen Acker, Tomate, Gurke und Röstzwiebel, hausgemachte Remoulade und ein wenig Ketchup.

Dies sind die Grundzutaten.

Das Teil zu 13 €

### Classic Great Burger

Zutaten wie oben, plus ein Paddy dann 400 g bestes Rindfleisch.

Dieses Meisterstück zu 18 €

### Wild Lachs Burger

Scheibe mit 180 g frischem schottischen Wildlachs, dazu Rucola, Tomaten, Gurke und Zwiebel an hausgemachter Sauce mit Joghurt, Limette und Koriander, das Teil für 16 €

### Chicken Crispy Burger

Paddy aus bestem Hühnerfleisch mit Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel mit Sauce von Mango/Kokos und Erdnüssen leicht scharf, das Teil für 11 €

Weitere Zutaten für die Burger zu je 1,50 € sind:

Hot mit Chili-Sauce, gerösteter Knoblauch, Bacon oder mit Cheddar Käse.

### Beilagen:

Rosmarinkartoffeln, Country Wedges süß/scharf und natürlich Pommes zu je 3 €.

Twisterkartoffeln (gewürzte Spiralkartoffeln) zu 4 €.

Bestellbar unter 07245 6206 oder über [www.traube-bietigheim.de](http://www.traube-bietigheim.de)

In der Regel benötigen wir 30 Minuten für die Zubereitung. Stand 17. Juni.

# TRAUBE BIETIGHEIM BADISCHES RESTAURANT



## Gourmet-Wraps in Traube-Qualität

frisch zubereitet und mit kleinen Blattsalat!

### Korfu Wrap

gefüllt mit Schafskäse, Paprika, Auberginen, Zucchini,  
Oliventapenade, dazu Gemüsekaltschale. 15 €

### New England Wrap

Hausgebeizter Lachs, Rucola und Scheiben von Gartengurken,  
dazu eine Sauce von Joghurt/Limette/Koriander. 18 €

### Hot Chicken Wrap

Putenbrust crisp gebraten, heiß gemacht mit Chilisauce,  
Tomatenscheiben und grüner Spargel.  
Zum Kühlen gibts eine Sour-Creme. 19 €

### Tapas Wrap

gefüllt mit Serano Schinken, Chorizo, Tomaten, Zucchini, glacierte Pimentos,  
Aioli, dazu Chimichurri (argentinische Kräutersauce). 17 €

Speisen können natürlich im Haus und außer Haus genossen werden.

Bestellungen unter 07245 6206 oder über unsere Homepage

[www.traube-bietigheim.de](http://www.traube-bietigheim.de)