

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 Grispy 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

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