

Herbst Speisekarte

Vorspeisen / Suppen / Kindergerichte

Bunter Blattsalat frisch vom Bauernhof Gabelmann/Ötigheim mit Hausdressing	5 €
Klare Rinderbrühe mit handgemachten Markklößchen	7 €
Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis mit Dattel im Speckmantel	9 €
Mediterranes mariniertes Gemüse hausgemacht, dazu warme gegrillte Peperoni	10 €
Ziegenfrischkäse und Kürbis gebacken mit Honig-Balsamicosauce an Salatbouquet	11 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan und Balsamicocreme	12 €
Schwarzwurst und Scampi gebraten, an Sauce Cumberland und Salatbouquet	12 €
Carpaccio vom Pulpo mariniert mit Zitrone und feinstem spanischem Olivenöl	15 €
Twisterkartoffeln / Pommes frites/ Spätzle mit Soße/ Pasta Tomatensauce je	4 €
Paniertes Kinderschnitzel vom Landschwein mit Pommes frites	7 €
Chicken Nuggets mit Mango Chutney	7 €

Große Salate und Hauptspeisen

Salat mit Frühlingsrollen und asiatischen Saucen (vegetarisch), Baguette	15 €
Salat mit gebratenen Putenstreifen mit Kräuterbutter oder Knoblauchcreme	17 €
Salat mit gebratenen Edelfischen an Muschelvinaigrette	18 €
Badischer Wurstsalat mit Zwiebel (auch mit Käse und Gurken) an Salatgarnitur	11 €
Rindfleischsalat mit Paprika, Zwiebeln und Gurken (auf Wunsch scharf)	13 €
Ravioli mit Kürbisfüllung an Schaum von Petersilienwurzel (vegi)	14 €
Linguine mit Pfifferlingen, Blattpetersilie und Parmesan (vegi)	18 €
Asiatische Glasnudeln mit Gemüse und Kürbis-Kokossauce (vegan + glutenfrei), dazu ein Lachsfilet (150 gr.) mit Sweet-Chili-Sauce aromatisiert, dann >>>>	13 € 20 €
Miesmuscheln (1kg) mit Gemüse, wahlweise mit Weißwein oder Tomatensauce	15 €

TRAUBE BIETIGHEIM BADISCHES RESTAURANT

Paniertes Schnitzel vom Landschwein mit Sauce und Pommes frites	16 €
Saure Nieren nach Oma Hildes Rezept mit hausgemachten Spätzle	15 €
Rückensteak vom Landschwein mit Rahmsauce und Spätzle	16 €
Sauerbraten aus dem Schulterstück vom Weiderind mit Semmelroulade	18 €
Putengeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce und Bandnudeln	16 €
Grillspieß (Rind/Schwein/Pute) mit Paprikasauce und Pommes frites	18 €
Streifen vom Rumpsteak in Gorgonzolarahmsauce, dazu Spätzle	22 €
Fussili mit Ragout vom Ochsenfleisch, darüber Gremolata (Peterle + Zitrone)	18 €
Wolfsbarschfilet auf Kürbispüree an Schaum von der Petersilienwurzel	25 €
Zanderfilet an Safranschaumsauce mit Pfifferlingen auf Bandnudeln	25 €
Ochsenbäckchen in Spätburgunder geschmort mit Gemüse und Spätzle	23 €
Rumpsteak vom Weideochsen (Gaucho Stil) mit Chimichurry (argentinischer Kräutersauce), dazu grüne Bohnen und Wedgeskartoffeln	26 €
Kalbsrückensteak mit Pfifferlingen an Rahmsauce, dazu Gemüse und Spätzle	25 €
Lammrücken mit Kräuterkruste an Fenchel-Bohngemüse, Rosmarinkartoffeln	27 €
Filet vom Weiderind mit Balsamico-Schalotten, Gemüse und Rosmarinkartoffeln	29 €

Küchenzeiten: Di bis Do 12-14 und 17-21 Uhr, Fr +Sa von 12-21 Uhr und So von 12-20 Uhr
Abholungen bestellbar unter 07245 / 6206 oder www.traube-bietigheim.de

Getränkeempfehlungen:

Aperitivo Rosato mit Tonic Water, Eis und Minze (<i>italienische Lebensfreude pur</i>)	7 €
Waldhaus, naturtrübes Bier ohne Filter vom Fass 0,5 l	5 €
Sauvignon blanc trocken aus Königschaffhausen 0,25 l	6 €
Pinot Grigio aus dem Veneto 0,25 l	7 €
Weingut Bimmerle Rosé trocken 0,25 l	7 €
Pleno Rosato aus Spanien Navarra 0,25 l	6 €
Les Jamelles Merlot aus Südfrankreich 0,25 l	8 €