

Menüvorschläge für die Frühlingszeit

Menü 1 | 42 €

Frühlingsalatvariation mit Olivenölvinaigrette
Parmesanspalten & Bärlauchcroutons

Brust von der Maispoularde | Kräuterschaumsauce
Marktgemüse | Schupfnudeln

Crêpes gefüllt mit Beerenschaum an Basilikumsorbet

Menü 2 | 45 €

Salatvariation | hausgebeizter Wild-Lachs | Bärlauch Creme

Kalbsrückensteak | Morchelrahmsauce
Marktgemüse | Bandnudeln

Tiramisu | Limoncello-Sorbet | Früchtebouquet

Menü 3 | 45 €

Bärlauch-Schaumsuppe & gegrillter Scampi am Bambusspieß

Rücken vom friesischen Deichlamm | Kräuterkruste | Merlot-Rosmarinsauce
mediterranes Gemüse | römische Nocken

Crème Brûlée | Sorbet vom Rhabarber | Früchtebouquet

TRAUBE
BIETIGHEIM
BADISCHES RESTAURANT

Menü 4 | klassisches Menü | 39 €

Klare Fleischbrühe mit hausgemachten Markklößchen

Filet vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein
Steinpilzrahmsauce | Marktgemüse | hausgemachte Spätzle

Vanilleeis | Beerensauce | Früchtebouquet

Menü 5 | exotisches Menü | 46 €

Thunfischsteak | rosa gebraten | Wasabi-Kartoffelschaum | Salatbouquet

Rotbarben-Filet | Jakobsmuschel | glacierten Kirschtomaten
Teriyaki-Sauce | grüner Spargel | Safranrisotto

Mousse von Mango & Joghurt | im Glas serviert

Menü 6 | vegetarisches Menü | 32 €

Ziegenfrischkäse | überbacken mit Honig | Pesto | Salatbouquet

Grüner Spargel gegrillt | Rosmarinkartoffeln
Sauce von Ingwer, getrockneten Tomaten & Bärlauch

Panna Cotta mit Schaum vom Kaffeelikör | im Glas serviert

Diese Menüs sind nur auf Vorbestellung und Tischweise erhältlich.
In einer persönlichen Beratung gehen wir auf Ihre Wünsche ein.
Vereinbaren Sie hierzu telefonisch einen Termin
oder senden eine Menü- Anfrage per E-Mail. info@traube-bietigheim.de

Harald Schröder | Küchenmeister | www.traube-bietigheim.de | 2022

Menüs mit Spargel vom heimischen Acker

Menü A | 46 €

Salat von Spargel | Erdbeeren | Rucola | feinstes Olivenöl Familie Iemboli

Poulardenbrüstchen | Morchelrahmsauce

Spargel | Karotten | Kartoffelgratin

Sorbetvariation Mango | Himbeeren | Zitrone

Menü B | 46 €

Grüner-Spargel-Mousse | Filet Schwarzwaldforelle geräuchert | Bärlauch Creme

Kalbsrückensteak | Bärlauchkruste | Weißburgundersauce

Spargel & Kräutercrêpes

Erdbeer – Tiramisu im Glas serviert

Menü C | 45 €

Schaumsuppe vom Spargel mit Bärlauchcroutons

Filet vom Fluss - Zander | Safranschaumsauce,

Spargel | Karotten | Bandnudeln

Rhabarber-Mousse | Salat Erdbeere Grand Manier

Diese Menüs sind nur auf Vorbestellung und Tischweise erhältlich.
In einer persönlichen Beratung gehen wir auf Ihre Wünsche ein.
Vereinbaren Sie hierzu telefonisch (07245 6206) einen Termin
oder senden eine Menü- Anfrage per E-Mail. info@traube-bietigheim.de