

Menüvorschläge Winterzeit

Menü 1 | 53 €

Feldsalat mit Speck und Kracherle

Rinderbraten in badischem Spätburgunder geschmort
Marktgemüse und hausgemachte Spätzle

Schwarzwaldbecher mit Kirschwasser

Menü 2 | 58 €

Hausgebeizter Bio-Lachs Tataki (im Sesammantel)
auf Algensalat mit Limonen-Öl Familie Iemboli

Kalbsrückensteak | Steinpilzrahmsauce
Marktgemüse & Bandnudeln

Warmes Schokoladenküchlein & Sorbet von Blutorange

Menü 3 | 60 €

Thuna Carpaccio | Chili-Limetten-Marinade | Wasabi-Schaum

Hirschkalbsrücken | Spekulatiuskruste | Cassissauce mit Sternanis
Wurzelgemüse und Polenta

Walnussküchlein mit Sorbet von Williams Birnen & glacierte Zwetschgen

TRAUBE BIETIGHEIM BADISCHES RESTAURANT

Menü 4 | klassisches Menü | 51 €

Klare Rinderbrühe mit hausgemachten Markklößchen

Filet vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein | rosa gebraten
Cognac-Pfefferrahmsauce | Marktgemüse & hausgemachte Spätzle

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Menü 5 | mediterranes Menü | 55 €

Jakobsmuschel & Scampi an Balsamico 12 Anni

Wolfsbarschfilet | Hummerschaumsauce
grüner Spargel & Safranrisotto

Crème Brûlée an Pistazien-Eiscreme

Menü 6 | vegetarisches Menü | 45 €

Feldsalat | Pinienkerne & Parmesanspalten

Steinpilzrisotto | Basilikum | Wurzelgemüse | Kirschtomaten

Schokoladenbrownie & Limetten-Sorbet

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

Angebot gültig von Januar bis März 2026

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