

TRAUBE BIETIGHEIM BADISCHES RESTAURANT

Badisches Restaurant mit Fachwerkhaus, Terrasse, Sommerscheuer,
Weinkeller 1927 Club und Catering - Service für Gourmets

Spargel-Büffet an Pfingsten

Schaumsuppe vom Spargel mit Bärlauchcroutons

Salat von Spargel, Erdbeeren und Rucola

mit feinstem Olivenöl - Familie Iemboli

Hausgebeizter Lachs mit Limette und rotem Pfeffer

Gekochter Schinken vom Metzger Eric Bertsch

Burrata aus Apulien mit bunten Tomaten und Basilikum

Mediterranes mariniertes Gemüse

Spargel satt, frisch vom Feld

Poulardenbrüstchen in Morchelrahmsauce

Schwertfischfilet in Basilikumschaumsauce

Braten vom Lamm in Burgundersauce mit Rosmarin

Sauce Hollandaise & Vinaigrette

neue Kartoffeln & Kräuter-Pfannkuchen

Agnolotti gefüllt mit grünem Spargel in Bärlauchschaumsauce

Preis pro Person 39 €

Dieses Büffet bieten wir sonntags und montags von 12 bis 19 Uhr an.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung unter 07245 6206

oder über die Homepage: www.traube-bietigheim.de

Ihre Familie Schröder