

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 aus Kalabrien
Hausgebeizter Lachs mit Limette und rotem Pfeffer
Gekochter Schinken vom Metzger Eric Bertsch
Matjesfilet an Zucchini-Vinaigrette
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 | Kartoffel-Püree
Agnolotti gefüllt mit grünem Spargel in Bärlauchschaumsauce
Preis pro Person 39 €

Weinempfehlungen:

Grauer Burgunder tr. | Rosé tr. | Spätburgunder tr. je 0,25 l zu 9 €
Sauvignon blanc | Königschaffhausen | 0,75 l zu 32 €
Pleno Rosato | Tempranillo | Spanien 0,75 l zu 27 €
Luna | Primitivo | Apulien 0,75 l zu 28 €

Sie wünschen mehr Auswahl, dann fragen Sie nach unserer Weinkarte.

Wir wünschen einen guten Appetit.

A la Carte Gerichte:

Suppen und Vorspeisen:

Klare Rinderbrühe mit Markklößchen	9 €
Spargel-Cremesuppe mit Scampi am Bambus-Spieß	11
Bunter Blattsalat Hausdressing lokaler Anbau	8
Carpaccio vom Angus - Rinderfilet Parmesan Balsamico Creme	16
Lachstatar (handgeschnitten) mit Algensalat & Ingwer	16
Feurige Garnelen (4 Stück) in Sauce mit Tomaten & Chili	16

Hauptgerichte:

Linguine mit gratiniertem Ziegenkäse & grünem Spargel (vegi)	19
Salatvariation Putenstreifen gebraten mit Sauce Aioli	21
Salatvariation Meeresfrüchte gebraten mit Oliven	25
Streifen vom Lachs auf Tagliatelle mit Kräuterschaumsauce	22
Linguine Mare Garnelen Pulpo Knoblauch & Parmesan	25
Pfannkuchen gefüllt mit Schinken, Spargel & Sauce Hollandaise	25
Putenragout Rahmsauce Gemüse & hausgemachte Spätzle	24
Ochsenbäckchen in Burgundersauce Semmelroulade Gemüse	31
Fisch-Teller a la Chef mit Trüffelnudeln und Gemüse	31
Dorade Royal Filet grüner Spargel & Bärlauch-Risotto	33
Wiener Schnitzel (Kalb) Gemüse Pommes frites	29
Poulardenbrüstchen Gemüse Bärlauchsauce Kräuter-Gnocchi	29
Pulpo gegrillt Oliven & Tomaten mit Kräuter-Gnocchi Sc. Aioli	33
Rumpsteak Weiderind (280 g. Rohgewicht)	
Pfeffersauce oder Kräuterbutter Markt-Gemüse & Pommes frites	31