

Menüvorschläge Sommer

Menü 1 | 62 €

Sommerliche Salatvariation mit Olivenölvinaigrette
Parmesanspalten & Basilikumcroutons

Brust von der Maispoularde | Kräuterschaumsauce
Marktgemüse | Rosmarinkartoffeln

Panna Cotta mit marinierten Beeren an Joghurteis

Menü 2 | 65 €

Salatvariation | hausgebeizter Wild-Lachs | Wasabi-Creme

Kalbsrückensteak | Pfifferlingrahmsauce
Marktgemüse | Bandnudeln

Tiramisu | Zitronensorbet | Früchtebouquet

Menü 3 | 66 €

Schaumsuppe von San Marzano Tomaten & gegrillter Scampi am Bambusspieß

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

Crème Brûlée | Vanilleeis | Früchtebouquet

TRAUBE

BIETIGHEIM

BADISCHES RESTAURANT

Menü 4 | klassisches Menü | 54 €

Klare Fleischbrühe mit hausgemachten Markklößchen

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

Vanilleeis | Beerensauce | Früchtebouquet

Menü 5 | exotisches Menü | 64 €

Thunfisch Tataki im Sesammantel | Algensalat | eingelegter Ingwer

Rotbarben- & Wolfsbarschfilet | Teriyaki-Sauce
mediterranes Gemüse | grüner Spargel | Safranrisotto

Mousse von Mango & Joghurt mit Basilikum-Crumble

Menü 6 | vegetarisches Menü | 48 €

Ziegenfrischkäse überbacken mit Honig | Pesto | Salatbouquet

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

Panna Cotta mit Pesto von Pfefferminze | 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