

# Traube Klassiker

## **Bretonische Fischsuppe mit Einlage**

dazu Croûtons, Rouille und Käse

als Vorspeise 7,90

als Hauptgang 14,50

**Portion Oliven** 4,50

## **Gemischter Vorspeiseteller**

die französische Antwort zum Antipasti-Teller

für 1 Person 9,--

für 2 Personen 17,--

**Kleine Portion gemischte Blattsalate** 5,70

## **Französischer Schafskäse**

mariniert auf buntem Salat 8,70

## **Gratinierter Honig-Ziegenkäse**

auf großem buntem Salat 11,90

## **Warmer Berglinsensalat**

mit gebratener Lyoner Wurst 13,50

**Käseteller klassisch** klein 9,-- / groß 17,--

**Regionaler Käseteller** klein 9,80 / groß 18,--

**Mousse aux chocolats** 6,--

**Crème Catalane** 5,50

**Körbchen Brot zum Wein** 1,50

# Unsere Empfehlungen

## Suppen & Vorspeisen

- \* Käsbis - Ingwer Suppe mit  
Pumpernickel-Croutons und Bündnerfleisch 6.90
- \* Gegrillte Tomate gefüllt mit Calamaretti,  
Gambas und Jakobsmuscheln 11.90
- \* Gebratenes Hasenfilet auf Teigenaspaccio mit  
Feldsalat und Vinaigrette von der Waktusfrucht 13.50
- \* Lammcarrée provençale an  
Crème von Avocado und Artischocken 12.50

## 1 Astagerichte

- \* Tortellini mit Steinpilzfüllung dazu Kochwüfel,  
Pak Choi, Sojabohnen und Rindergirnenfleisch 13.90
- \* Cannelloni mit Spinat, Ricotta, Römischeren  
auf Ratatouille, mit Mozzarella überbacken 13.50

# Unsere Empfehlungen

26.5.17

## Hauptgänge

- \* Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Ragout von Belugalinsen & Kohlrabi an Wasabi-Dijonseuf-Sauce 19,50
- \* Hühnerkeule mit Kalbfleisch gefüllt, geschmort in Riesling mit Champignons, Kapern & Oliven dazu Salzkartoffeln 17,50
- \* Entrecôte aus Neuseeland auf Morchel-Pfefferlingssahne mit Gemüseplättchen & Kartoffelgratin 25,50
- \* Filet Wellington vom Schwein im Blätterteig mit Schafskäse & getrockneten Tomaten an einer Thymin-Honig-Sauce dazu warmer Peperoni-Kartoffelsalat 21,50
- \* Osso Buco vom Kalb geschmort in Orange-Adre Sauce dazu Risotto classico 19,50

## Dessert

- \* Kokosmilch-Panna-Cotta mit Passionsfruchtsauce, Zitrusrahm und Mango-Chutney 7,50