

# Unsere Empfehlungen

- \* Masonen - Creme Süsschen mit Zuckerschoten & Pumpernickel - Croutons 7.50

## Vorspeisen

- \* Crevetten - Salat mit Avocado, weißen Bohnen, rohen Zwiebeln, gekochtem Ei & Paprika 11.90
- \* Brioche gefüllt mit Eukaliptus, 12.90  
Cresson und Trauben - Rosmarin - Chutney
- \* ZUR TRAUBE Teller
  - Fasanebrust mit Datteln gefüllt auf Artischocken - Chinakohl - Salat süß-sauer
  - Hausgebeizter gravad Lachs mit Rote Beek Salat
  - kleine Crespelle gefüllt mit Ricotta & Rucola
  - Lichererbsen - Creme - Süsschen mit Orangefikts
  - Marinierte Oliven und Walnuß

1 Person 14,50

2 Personen 27,-

## Pasta

- \* Papardelle mit feiner Eikenbolognese und Spitzmorcheln dazu ein kleiner Salat 14.90
- \* Gemüse-Gratin im Lasagneblatt mit Ziegenkäse & Kürbiskernen 14.50

## Hauptgänge

- \* Filets vom Loup de Mer auf Meerübchen - Estragon à la crème mit Trüffel - Gnocchi und Forellen-Varia - Creme 21,-
- \* Confit von der Gänsekeule auf Weiss-Kohl mit Macadamianüssen, Backpflaumen, Quittenjus und Kartoffelklößen 23.50
- \* Kalbrückensteak unter Kräutern der Provence auf Karotten - Sesam - Creme an Rosmarin - Cassis - Jus und Bergkäse - Krokette 24.50

\* Hirschcarree mit Weissing à la crème,  
Sauce grand-Veneur mit Bitterschokolade,  
Serviettenknödel und Preiselbeer. Birne 28.50

+ Wildragout mit Hagebutten-Lebkuchensauce,  
Sauerkraut-Kartoffelpüree  
und Böhnchen im Tiroler Speckmantel 23.50

## Dessert

\* Mandelsauflée mit Joghurt-Panna-Cotta  
und Beeren in Zimt-Cassis 7.90

# 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