

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

- * Gelbe Linsen-Zucchini-Crème Suppe
mit Tomaten-Bruschetta 6.90

Vorspeisen

- * Gebratene Entenleber in Teriyaki Sauce
mit Pfefferlingen & Waldpilzen im
Reisundel körbchen 11.50
- * Ceviche von Lachs & Tuna mit
Avocadospalten und Ueckbananen-Chips 11.90
- * Variation de la maison:
 - Königinnenpastetchen gefüllt mit einer
Crème von Räucherfischen
 - Chili-Gränerquark auf Brioche
 - Karrierte und kurzgebratene Entenbrust
auf Toast mit Zwiebel confit
 - Roter Schinken auf geröstetem Ciabatta
mit Oliven und karamellisierten Walnüssen12.90

Pasta & Zwischengerichte

- * Fettuccine mit gebratenen Jacobsmuscheln, Okraschoten, Cherrytomaten und Cabanossi* (*auf Wunsch auch ohne Wurst)

14.90

- * Pasta Verdura mit Erbsen, Kürbis, Mais, Kohlrabi, sonngetrockneten Tomaten und Büffelmozzarella.

12.90

Hauptgänge

- * Saltimbocca vom Papageifisch auf Bechamelsauce mit Auberginen-Tatar und Süßkartoffelpüree 18.50
(mit Serranoschinken)

- * Irisches Stout - Bier - Beef geschmort
mit Karotten, Silberzwiebeln dazu
Fenchel in Olivenölpenade 18.90
- * Kotelette vom Iberico-Schwein mit gebratener
Fenchelsalsiccia auf Kumquatsauce,
gelben Wachsbohnen im Tempurakeig
und Kartoffel - Kräuterwaffeln 20.50
- * Perchukubrust mit Pilzpfanne in Rotweinjus
dazu gefüllte Zucchini mit
säuiger Polenta 18.90
- * Argentinisches Entrecôte à la moutarde
mit Dijon-Beif, Ofengemüse
und Kartoffelgratin 23.90

Dessert

- * Mocca - Creme Brûlée mit Himbeerragout 2.50