

Suppe & Vorspeisen

- * Waldpilzcreme Suppe mit knuspriger
Yufkrusteigtasch und Frischkäsecreme 7.20
- * Filet vom gebratenen Lachs des Meer unter der
Tarpnadens-Haube mit Räucherforelle und
Süßkorn-Joghurt-Mousse 12.90
- * Rinder-Teriyaki-Tartar auf Röstbrotchen mit
gebratenem Wachtelrei und Schalottenconfit 14.90
- * Kiwi Tartelette mit Cherrytomaten, Avocado,
Burrata, Pistazien und Serrano Schinken 11.50

Pasta

- * Fiorelli mit Steinpilzen gefüllt auf
gegrillter Aubergine mit Blattspinat und
Trüffelpecorino 14.50
- * Überbackener Lasagnestrudel mit
Fenchel-Salsiccia, Römerversen, Lauch
und Tomatensalsa 14.50

- * Gebratenes Doradenfilet mit Jacobsmuscheln
an Safran-Pastis-Jus mit Gnocchi
und Pfannengemüse 22.50
- * Cassolet von Lamuhaxe, Merquet und
Lyoner Wurst mit Schalotten, Morcheln,
Sellerie, gelber Bete und Dilllingen 21.90
- * Kotelette vom Durocschwein an
Steinpitz-Salbeisauce, Kartoffelgratin und
karamellisierten Karotten 23.90
- * Gebratenes Brustfilet vom Schwarzfederkuhn
an Rotwein-Cassis-Jus, französische Boudin
auf Topinambur-Apfelpüree und
Semmelknödel 23.90

Dessert

- * Rotwein-Risotto mit Limetten-Ricotta-Creme
auf Waldbeeren-Ragout 7.50

Traube Klassiker

Bretonische Fischsuppe mit Einlage

dazu Croûtons, Rouille und Käse

als Vorspeise 8,30

als Hauptgang 14,90

Portion Oliven 4,90

Zur Traube - Teller

mit kleinem Süppchen, gebeiztem Lachs, Fasan,
Crespelle mit Ruccola-Ricotta-Creme, Oliven⁶ und
karamellisierten Nüssen

Klein 12,90

Groß 24,--

Kleine Portion gemischte Blattsalate 5,70

Französischer Schafskäse

mariniert auf buntem Salat 9,20

Gratinierter Honig-Ziegenkäse

auf großem buntem Salat 12,50

Warmer Berglinsensalat

mit gebratener Lyoner Wurst 13,90

Käseteller klassisch klein 11,-- / groß 18,--

Regionaler Käseteller klein 11,50 / groß 19,--

Mousse aux chocolats 6,50

Crème Catalane 5,90

Körbchen Brot zum Wein 1,50