

Unsere Empfehlungen

- * Gazpacho mit Oliven-Croutons 6.90
- * Champignon-Creme Suppe mit Rauchlachs 6.80

Vorspeisen

- * Filet von der Räuchermaifrele auf Speck-Bohnen-Salat & Curry-Mango-Creme 10.50
- * Artischockenboden mit gebratener Entenleber und Honig-Orangen-Vinaigrette 12.50
- * Traube Teller:
 - Mohrencreme Süßchen
 - gebratene Scampis auf Rote Bete
 - Grespelle mit Schafskäse und Trüffel
 - Vitello Tonnato
 - Oliven und karamellisierte Walnuß 14,-
für zwei 26,-

Pasta

- * Cannelloni mit Kalb auf Tomatensalsa und kleinem Salat 14.50

Fisch und Fleisch

- * Seelachsfilet im Cornflaksmantel auf Kohlrabi - Kürbis - Ragout und Kartoffelplätzchen 18.50
- * Pfifferlings-Risotto classico 16.90
- * Pfifferlings-Risotto mit Rinderfilet - Medaillons 24.90
- * Maispouletbrust gefüllt mitlauch und Schafkäse auf Limetten-Honig-Soif-Sauce und Auberginen-Polenta - Gratin 20.50

Dessert

- * Schnee-Eier auf Vanillesauce und frischen Beeren mit Mandeln 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