

Unsere Empfehlungen

Suppe

- * Pikante Fenchel - Zucchini Gemüse Suppe
mit Scampispiß 7.8

Vorspeisen

- * Feigen carpaccio mit gratuiertem Ziegenkäse 9.80
- * Gebratenes Vaninchenfilet auf Rot-Bek -
Bohnen - Salat mit knusprigem Bacon - Chip 11.50
- * Gebratene Jacobsmuscheln & Gemüse von der
Räuchermaifreie auf geschmortem Chicorée 13.50
- * ZUR TRAUBE - TELLER:
 - Rot Bek - Orangen Suppe
 - Wam Chi mit gebratenen Hauptwurde
 - Grespelle mit Spinat und Schafskäse gefüllt
 - Thunfisch rosa gebraten an Wasabi creme
 - Entenbrust auf Risotto

für 1 Person 14.90

für 2 Personen 27.50

Pasta

- * Dreiecke mit Rinderfiletspitzen in Madeira-Balsamico-Sauce und gebratenen Waldpilzen 15.90
- * Basilikum-Ravioli mit P. wienkernen, geschmolzenen Wirschtomaten und Burrata 14.50

Fisch & Fleisch

- * Zanderfilet unter der Kartoffelhaube mit Sauerkraut à la und gebratenem Boudin 21.50
- * Lammhüfte gefüllt mit einer Farce von Artischocken, Kapern und getrockn. Sauerntomaten, Kumquat-Cassis-Sauce und Königspastete mit Möhren-Vichereerbseuragout 23.90
- * Frisches Flancksteak auf Meichelsauce mit Kartoffelgratin und Ofengemüse 25.50
- * Schwarzfederhuhn à la Saltimbocca an Calvados-Äpfel-Sauce und Rucola-Gnocchi 21.-

Dessert

- * Kardamon-Panna-Cotta mit Mocca crème 7.-

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