

# UNSER LÄNDLICHES MENÜ

Badisches Grünkernsüppchen mit Markklößchen

\*\*\*

Rinderroulade – wie sie meine Oma kannte

karamellisiertes Rotkraut/ kleiner Semmelknödel

\*\*\*

Apfelküchle

Zimt/ Zucker/ Rahmeis

€ 25.95

## Traube-Wirts Gourmet –Menü

Carpaccio von der Sankt Jacobsmuschel

Wildlachstatar/ Reibeküchle/ Hummerbisque

\*\*\*

Filet vom Deichlamm

schwarze Olivenkruste/ Burgunderschalotten/ mediterranes Gemüse/ Kartoffelörtchen

\*\*\*

Mohnsoufflee

Kokosnuss – Eis/ Gewürzorange

für 2 Personen

p. P. € 49.90

## Unsere Winter-Weinempfehlung:

2006 Barón de Ley Reserva

Feine Vanille und Gewürznoten im Geschmack nach Lakritze und Waldbeere erinnernd – perfekt balanciert

0,2 l 7.90 €

0,75 l 22.50 €

## UNSERE APERITIF EMPFEHLUNG

Unser Haus – Aperitif: Wintermärchen

roter Vermouth/ Amaretto/ trockener Rieslingsekt

8.90

## VORSPEISEN UND KLEINE GERICHTE

Feldsalat mit Speck und Kracherle

9.50

Bunter Wintersalat in Walnussdressing/ Speck gebratenem Zanderfilet/ rote Berglinsen

14.90

Verrückter Salat – gratinierter Ziegenkäse/ Schmorgemüse/ Ziegenkäseis/  
gebratenem Lammfilet/ schwarze Olivenkruste

17.90

Winterliche Vorspeisentriologie – Schäume Mousse/ gebratene Blutwurststrädle/

Apfel/ Zwiebel/ Sauerkrautsuppe

14.50

Allerlei von der Gänsestopfleber/ Trüffel/ Parfait/ karamelliertes Gänseleberschnitzel

24.50

Wir empfehlen dazu ein Sautern 5cl

€ 5.90

## SUPPEN

Tafelspitzsüppchen/ Kräuterflädle/ Maultäschle/ Grießklößchen

6.90

Krustentiersüpple/ Wildlachs – Tatar/ Kaviar/ Schmorgemüse

10.50

Maronenschaumsüpple/ Gänseleber-Trüffel

11.90

## WARME ZWISCHENGERICHTE UND PASTA

Hummerspaghettini/ in Sesam gebratene Gamba/ Jacobsmuscheln

15.90

Steinpilzravioli/ Trüffelschaum/ Rehfilet-Streifen

15.90

## AUS FLUSS UND MEER

### Forelle küsst Zander

Filet von der Schwarzwaldforelle/ Zanderklößchen/ Babypinat/ Gemüsenudeln

18.50

Duo von der Zanderschnitte kross auf der Haut gebraten/

in Sesam gehüllter Sankt Jacobsmuscheln/ Zitronen – Myrthe/

Böhnchen/ Lardo/ Weinbergpfirsichspalten/ Kartoffelsahnepuree

23.50

Ein Badener auf Reisen

Filet vom Seeteufel in Kartoffelspaghetti gebraten/  
auf Carpaccio vom Schwarzwälder Weiderind/ jungem Blattspinat/ Hummerrisotto

25.50

WEIDE, WALD und FLUR

Hausgemachte Maultasche auf Blattspinat mit Schweizer Käse gratiniert oder in der Brühe mit  
Zwiebeln und kleinem Salatteller

15.90

Tafelspitz vom Schwarzwaldbrind/ MeerrettichsÖßle/ Boullionkartoffeln/ Preiselbeeren

17.80

Bühler Zwetschgentäschle

Schweinefilet gefüllt mit Bühler Pflaumen/ Rahmwirsing/ Brettspätzle

18.90

Filetspitzen in PfefferrahmsÖßle mit Brettspätzle

18.90

Ochse von Vorne und Hinten

Geschmorte Praline vom Ochschwanz und Ochsenbäckchen/  
Gemüse/ rote Berglinsen/ Eiernüdele

18.90

Dialog von Kalbsleber und Kalbszünge

Apfel/ Zwiebel/ Wirsing/ Sesamschupfnudeln

18.90

Rumpsteak vom badischen Weiderind unter der Zwiebelkruste

Maultäschle/ Bohnen/ Kartoffel - Törtchen

19.90

Filet vom badischem Rehrücken im Zucchini-Pistazienmantel

Mole/ Milchreis mal andersherum/ Steinpilzravioli

25.90

Unser Klassiker

½ Land – Bauernente/ Großmutter's Rotkraut/ Maronen/

Marzipanschmorapfel/ Kartoffelpüree

23.95

Als kleines Mitbringsel für Ihre Liebsten zu Hause

Hausgemachtes Apfelgrieben-Schmalz	100g	1.80
Hausgemachte Maultaschen (vakuumiert)	kg – Preis	15.-

**Gerne servieren wir Ihnen auch eine kleine Portion.**

**Bitte ab 6 Personen zusammenhängend wählen.**