

Verehrte Gäste,
herzlich willkommen in der Traube Bietigheim.

Wir möchten, dass Sie sich bei uns wohl fühlen.
Unsere Küche kocht frisch, mit einer kreativen Mischung
aus traditionellen und modernen Zutaten.
Ihre Wünsche sind bei unserem Serviceteam in besten Händen.

Der Weinkeller 1927 Club hält erlesene Tropfen für Sie bereit
und ist für Gruppen bis 10 Personen ein persönliches Erlebnis.
Glutenfreie und vegane Speisen
bieten wir auf einer separaten Karte.

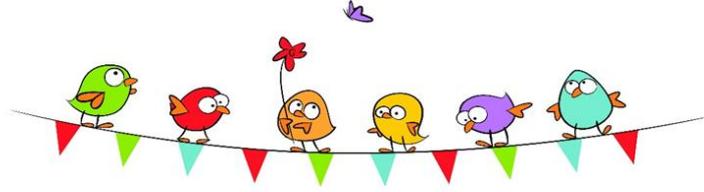
Sie möchten feiern?
Ob Hochzeit, Geburtstag oder Betriebsfest,
Küchenmeister Harald Schröder berät Sie individuell
und kompetent nach Terminvereinbarung.

Unser Gourmet - Catering - Service
versorgt Sie auch außerhalb der Traube.
Infos erhalten Sie an der Theke und auf unserer Homepage.

Informationen zu Öffnungszeiten, saisonale Angebote
und Events finden Sie unter
www.traube-bietigheim.de

Das W-Lan Traube1927 ist Passwort frei.
Als Zahlungsmittel akzeptieren wir Bargeld | EC- & Kreditkarten.

Einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit wünschen
von Herzen Familie Schröder.



Aperitif-Empfehlungen

Gertie mit Pink Grapefruit Saft & Likör mit Gin & Sekt 8 €

Negroni mit Gin | Bitterlikör & Wermut 9 €

Frühlings-Menü

Hausgebeizter Lachs & Bärlauch-Panna-Cotta
auf Rucola-Salat mit Olivenöl-Dressing

Hauptspeisen-Auswahl:

Poulardenbrüstchen | Bärlauchschaumsauce

Gemüse und Rosmarinkartoffeln

oder

Kabeljau-Filet an Safranschaumsauce

Gemüse und Bandnudeln

Cremiges Tiramisu nach original italienischem Rezept

Menüpreis 49 €

Wein-Empfehlungen je 0,25 l zu 9 €

Sauvignon blanc trocken | Kaiserstuhl

Rosato Pleno | Navarra | Spanien

Luna | Primitivo | Apulien | Italien

Suppen & Vorspeisen

Klare Rinderbrühe & handgemachte Markklößchen <small>(a1)</small>	9 €
Schaumsuppe vom Bärlauch, dazu Scampi am Bambus-Spieß	11
Bunter Blattsalat mit Hausdressing lokaler Anbau	8
Tartar schottischer Lachs Algensalat eingelegter Ingwer Limette roter Pfeffer & Ponzo-Sauce	16
Vitello Tonnato Kalbsrücken rosa & Thunfischsauce Kapern	16
Carpaccio Rinderfilet Parmesan Zitrone Balsamico Testa Rossa	17
Feurige gegrillte Garnelen (4 Stück) gegart mit Knoblauch Chili Kräuter Tomaten-Sauce	16
Salat Meeresfrüchte (lauwarm) mit Scampi Pulpo Muscheln rote Zwiebeln Tomaten Frühlingslauch & Limette	17
Hausgebeizter Lachs & Bärlauch-Panna-Cotta auf Rucola-Salat mit Olivenöl-Dressing	15

Salate | Burger | Kids

Salat vegetarischen Frühlingsrollen & Thai - Saucen (vegi) <small>(a1/2/3)</small>	17
Salat Putenstreifen mit Knoblauchcreme oder Kräuterbutter <small>(a1/g/c)</small>	19
Salat Edelfisch mit Meeresfrüchten frisch gebraten Oliven Tomaten & Limonen-Öl auf Salatbouquet <small>(6/r)</small>	24
Classic Burger 200 g Metzger-Bertsch Rindfleisch Tomate Salat Gurke Zwiebel Joghurtcreme BBQ-Sauce <small>(a1/c/g/n)</small>	17
Classic Great Burger zwei Scheiben Rindfleisch <small>(a1/c/g/n)</small>	22
Fisch-Burger Kabeljau gebacken Kräuter-Mayo Limette <small>(a1/c/g/n)</small>	18
Frühlings-Burger Ziegenkäse Rucola & Bärlauchcreme <small>(a1/c/g/n)</small>	17

Beilagen zu den Burgern:

Pommes 4 € | Twister Kartoffeln 5 € | Trüffel-Parmesan-Pommes 6 €

Hits für Kids

Twister Kartoffel oder Pommes frites Ketchup <small>(1/2/3)</small>	
Spätzle mit Soße oder Pasta mit Tomatensauce <small>(a1)</small>	je 7 €
Paniertes Schnitzel Pommes Sauce oder Ketchup <small>(a1)</small>	10
Chicken-Nuggets Mango-Chutney-Sauce Pommes <small>(a1)</small>	10
Orangina gelb oder rot <small>(12)</small>	0,25 l 4

Pasta & Meeresfrüchte

Fusilli mit Bärlauchschaumsauce & glasierter Ziegenkäse (vegi/a1)	16
Streifen vom Lachs auf Tagliatelle mit Kräuterschaumsauce (a1)	19
Gnocchi alla Roma Tomate Blattpetersilie Chili Guanciaie (traditioneller italienischer Backen-Speck) Pecorino (a1)	16
Tagliatelle mit Ragout vom Ochsenfleisch Oliven Gremolata (Petersilie/Zitrone/Knoblauch) Parmesan (a1/6)	21
Fusilli Mare Pulpo Muscheln Scampi (3 Stück) Tomatensauce Knoblauch Blattpetersilie etwas Chili (a1/c/h)	24
Miesmuscheln bretonisch mit Gemüse & Pernod	18
Kabeljaufilet (Skrei) auf Safranschaumsauce Marktgemüse Bandnudeln (a1/g)	29
Dorade Royal Filet Bärlauch-Pesto (h4) Ratatouille & grünem Spargel & Rosmarinkartoffeln	29
Pulpo gegrillt butterzart Sauce Aioli Oliven & Tomaten & Kräuter-Gnocchi (g)	32
Fisch-Teller a la Chef Scampi Pulpo Dorade & Lachs auf Trüffelnudeln (a1)	32
Chefempfehlung zu Fisch und Meeresfrüchten: Sauvignon blanc Weingut Ellermann & Spiegel Kleinfischlingen / Pfalz 0,75 l	36



Badisch | Saisonal | einfach gut

Unser Traditionsgericht nach Oma Hildes Rezept:

Saure Nieren vom Landschwein mit Spätzle ^(a1/c) 18

Paniertes Schnitzel vom Landschwein | Pommes frites ^(a1/c) 19

Putenragout | Kräuter-Rahmsauce | Marktgemüse | Bandnudeln ^(a1) 23

Rumpsteak-Streifen | Gorgonzolarahmsauce
Marktgemüse | Spätzle ^(a1) 26

Kalbsleber in Butter gebraten | Senfrahmsauce
Gemüse & Herzoginkartoffeln ^(a1) 28

Pouardenbrüstchen Bärlauchschaumsauce
Marktgemüse & grüner Spargel | Rosmarinkartoffeln ^(a1) 27

Ochsenbäckchen in badischem Spätburgunder geschmort
Gemüsebouquet | Semmelroulade ^(a1/c) 29

Kalbsrückensteak | Steinpilzrahmsauce
Marktgemüse & Bandnudeln ^(a1) 31

Rumpsteak Weiderind ^(260 gr. Rohgewicht) | Gemüse
Pfeffersauce oder Kräuterbutter | Pommes frites 31
das Männerstück 400 gr. Rohgewicht 38

Rotwein-Empfehlung 0,25l zu 9 €

Luna | Primitivo aus Apulien | fruchtig & rund

Aperitifs

Glas Sekt, blanc de blanc brut, aus Königschaffhausen	8
Glas Prosecco Spumante	8
Aperol Sprizz ⁽¹⁾	8
Prosecco Crodino, leicht herber Aperitif	8
Kir Royal, Sekt mit Johannisbeerlikör	8
Sekt mit Pfirsich- oder Holunderblütenlikör	8
Martini bianco weiß oder rot ⁽¹⁾	6
Sherry medium oder dry seco	6

Kaffee-Spezialitäten

(alle mit Coffein oder Theobromin)

Kaffee	3
Espresso	2,80
Doppelter Espresso	4
Cappuccino mit Milch ^(g)	4
Milchkaffee ^(g)	4
Heiße Schokolade ^(g)	4
Latte Macchiato ^(g)	4
Moccacino weiß oder dunkel ^(g)	4

Getränkekarte

0,3 l	Hatz Pils vom Fass	4,50
0,4 l	Radler oder Cola ⁽⁹⁾ Bier	4,90
0,3 l	Hefe hell vom Fass	4,50
0,5 l		5,50
0,5 l	Weizen Kristall oder Hefe dunkel	4,90
0,33 l	Hatz alkoholfrei und naturtrüb, mit der Lizenz zum Fahren	4,50
0,3 l	Coca – Cola ^(9/1)	3,90
0,3 l	Fanta ⁽⁹⁾	3,90
0,3 l	Apfelsaftschorle	3,90
0,3 l	Schorle von Pink Grapefruit Saft	3,90
0,25 l	Schwarzwald Sprudel	3,50
0,75 l	Schwarzwald Sprudel	6,50
0,3 l	Orangensaft oder Johannisbeernektar	4,60



Offene Weine 0,25 l

(alle Weine enthalten Sulfite und Alkohol:-)

	€
Riesling trocken Ortenau elegante Säure	9
Grauer Burgunder trocken Kaiserstuhl kräftige Speisen	9
Weißburgunder trocken Kaiserstuhl leichte Speisen	9
Erben Spätlese feinfruchtig Rheinhessen lieblich	9
Rosé / Weißherbst trocken Baden immer gut	9
Rosé Traubensorte Portugieser halbtrocken fruchtig	9
Spätburgunder trocken Königschaffhausen rund weich	9
Spätburgunder lieblich Königschaffhausen fruchtbetont	9
Tempranillo Spanien Rotwein Klassiker kräftig	9

Erlesene Flaschenweine aus Baden und der Welt,
finden Sie weiter hinten in der Speisekarte.

Digestif

(je 2 cl)

		€
Williams – Christ	40 %	4
Ramazotti oder Averna beide 4 cl	29 %	5
Grappa Scavi & Ray Weiß	42 %	6
Grappa Scavi & Ray Gold Reifung im Holzfass	42 %	7
Remy Martin	38 %	8
Whiskey, Scotch Highland Single Malt	40 %	8

Aus der Schwarzwald Brennerei Scheibel in Kappelrodeck

Altes Pflümle Premium Plus	43%	7 €
Williams Christ Birnen Brand Premium	40%	7 €
Schwarzwälder Kirschwasser Premium	43%	7 €
Mirabelle Premium	40%	7 €
Marille Gold Premium	40%	7 €
Moorbirne Premium Feuer-Toasting Eichenfass	40%	9 €
Prune Brandy Likör (aus badischen Zibarten)	36%	9 €
Zibärtele Brand von Ortenauer Wildpflaumen	44%	9 €

Liebe Gäste,

es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen.

Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden.

Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden.

Diese Zutaten oder Getränke haben wir aber für Sie gekennzeichnet.

Sie sehen das an einer kleinen Zahl rechts unten. Diese Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung:

Entscheiden Sie selbst!

Deklarierungspflichtige Zusatzstoffe:

1 = "Farbstoff" / 2 = "Konservierungsstoff" / 3 = "Antioxidationsmittel"

4 = "Geschmacksverstärker" / 5 = "geschwefelt" / 6 = "geschwärzt" /

7 = "Phosphat" / 8 = gentechnisch verändert" / 9 = "koffeinhaltig" /

10 = "chininhaltig" / 11 = "Süßungsmittel(n)" / 12 = Farbstoff

13 = Pökelsalz (Nitrit)

Allergene:

a=glutenhaltige Getreide/ a.1.=Weizen/ a.2=Roggen/ a.3=Gerste/

a.4=Hafer/ b=Krebstiere/ c=Eier/ e=Erdnüsse/ f=Soja/ g=Milch/

h=Schalenfrüchte/ h.1=Mandeln/ h.2=Haselnüsse/ h.3=Walnüsse/

h.4=Cashewnüsse/ h.5=Pecannüsse/ h.6=Paranüsse/ h.7=Pistazien/

h.8=Macadamia/ l=Sellerie/ m=Senf/ n=Sesam/

o=Schwefeldioxid u. Sulfide/ q=Lupinen/ r=Weichtiere

Auf Allergene muss hingewiesen werden! "Kontaminierungsgefahr"

Da wir fast alles selbst zubereiten, wissen wir um die Inhaltsstoffe und können fachkundig Auskunft geben.

Harald Schröder | Küchenmeister