

## Menüvorschläge für die Frühlingszeit

### Menü 1 | 53 €

Frühlingsalatvariation mit Olivenölvinaigrette  
Parmesanspalten & Bärlauchcroustons

\*\*\*

Brust von der Maispoularde | Kräuterschaumsauce  
Marktgemüse | Schupfnudeln

\*\*\*

Panna Cotta mit Beerensauce an Basilikumsorbet

### Menü 2 | 58 €

Salatvariation | hausgebeizter Wild-Lachs | Bärlauch Creme

\*\*\*

Kalbsrückensteak | Morchelrahmsauce  
Marktgemüse | Bandnudeln

\*\*\*

Tiramisu | Limoncello-Sorbet | Früchtebouquet

### Menü 3 | 62 €

Bärlauch-Schaumsuppe & gegrillter Scampi am Bambusspieß

\*\*\*

Rücken vom friesischen Deichlamm | Kräuterkruste | Merlot-Rosmarinsauce  
mediterranes Gemüse | römische Nocken

\*\*\*

Crème Brûlée | Sorbet vom Rhabarber | Früchtebouquet

TRAUBE  
BIETIGHEIM  
BADISCHES RESTAURANT

Menü 4 | klassisches Menü | 52 €

Klare Fleischbrühe mit hausgemachten Markklößchen

\*\*\*

Filet vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein  
Steinpilzrahmsauce | Marktgemüse | hausgemachte Spätzle

\*\*\*

Vanilleeis | Beerensauce | Früchtebouquet

Menü 5 | exotisches Menü | 62 €

Thunfischsteak | rosa gebraten | Wasabi-Kartoffelschaum | Salatbouquet

\*\*\*

Rotbarben-Filet | Jakobsmuschel | glacierten Kirschtomaten  
Teriyaki-Sauce | grüner Spargel | Safranrisotto

\*\*\*

Mousse von Mango & Joghurt | im Glas serviert

Menü 6 | vegetarisches Menü | 39 €

Ziegenfrischkäse | überbacken mit Honig | Pesto | Salatbouquet

\*\*\*

Grüner Spargel gegrillt | Rosmarinkartoffeln  
Sauce von Ingwer, getrockneten Tomaten & Bärlauch

\*\*\*

Panna Cotta mit Schaum vom Kaffeelikör | im Glas serviert

Diese Menüs sind nur auf Vorbestellung und tischweise erhältlich.

In einer persönlichen Beratung gehen wir auf Ihre Wünsche ein.

Vereinbaren Sie hierzu telefonisch einen Termin  
oder senden eine Menü- Anfrage per E-Mail. [info@traube-bietigheim.de](mailto:info@traube-bietigheim.de)

## Menüs mit Spargel vom heimischen Acker

### Menü A | 62 €

Salat von Spargel | Erdbeeren | Rucola | feinstes Olivenöl Familie Iemboli

\*\*\*

Poulardenbrüstchen | Morchelrahmsauce

Spargel | Karotten | Kartoffelgratin

\*\*\*

Sorbetvariation Mango | Himbeeren | Zitrone

### Menü B | 66 €

Mousse-grüner-Spargel | Filet Schwarzwaldforelle geräuchert | Kräuter-Creme

\*\*\*

Kalbsrückensteak | Bärlauchkruste | Weißburgundersauce

Spargel & Kräutercrêpes

\*\*\*

Erdbeer-Tiramisu im Glas serviert

### Menü C | 63 €

Schaumsuppe vom Spargel mit Bärlauchcroutons

\*\*\*

Filet vom Fluss - Zander | Safranschaumsauce,

Spargel | Karotten | Bandnudeln

\*\*\*

Rhabarber-Mousse | Salat Erdbeere & Grand Manier

Diese Menüs sind nur auf Vorbestellung und Tischweise erhältlich.  
In einer persönlichen Beratung gehen wir auf Ihre Wünsche ein.  
Vereinbaren Sie hierzu telefonisch (07245 6206) einen Termin  
oder senden eine Menü- Anfrage per E-Mail. [info@traube-bietigheim.de](mailto:info@traube-bietigheim.de)