

Menüvorschläge

Restaurant Traube Fischbach
Meersburger Str. 13 / 88048 Friedrichshafen
Telefon 07541/ 4741 Fax 07541 / 941694
Restaurant-traube-fischbach@t-online.de

Vorspeisen Kalt

- | | |
|---|------------|
| 1. Gemischter Reichenauer Salatteller 1,3,5,6,7,8,9,10,IMB | Eur. 6,00 |
| 2. Luftgetrockneter Parmaschinken mit Galiamelone und Crisinis 1,3,I | Eur. 8,80 |
| 3. Baby-Leafsalat an Orangen—Joghurtdressing Und gegriltem Lachsforellen- und Zanderfilet 1,3,4,7,8 | Eur. 9,00 |
| 4. Hausgebeizter Wildlachs mit feinen Blattsalaten Balsamico, Sahnemeerrettich und Forellenkaviar 1,3,4,7,8,9 | Eur. 9,50 |
| 5. Carpaccio vom Argentinischen Rinderfilet 1,8,BH
Mit Balsamico und gehobeltem Parmesan, Pinienkerne | Eur. 10,50 |
| 6. Antipastiteller mit Chiabatta 1,3,7,8,9 | Eur. 9,00 |
| 7. italienischer Ruccolasalat an Schalottenvinaigrette 1,7,8,M
Mit gehobeltem Parmesan, Sherrytomate und Crisinis | Eur. 6,00 |

Suppen

- | | |
|--|-----------|
| 8. Schwäbische Festtagssuppe 1,3,7,8,I | Eur. 4,80 |
| 9. Kraftbrühe mit Einlage 1,3,7,8,I
(Flädle, Maultaschen, Grießklößchen , Markklößchen.....) | Eur. 4,80 |
| 10. Tomatencremesuppe mit Sahnehaube 1,3,7,8,9 | Eur. 6,00 |
| 11. Hummercremesuppe mit Cognacsahne 1,2,3,7,8,9 | Eur. 7,90 |
| 12. Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Brotcroustons 1,3,7,8,9 | Eur. 5,80 |
| 13. Klare Ochsenschwanzsuppe mit Steinpilzravioli 1,3,7,8, | Eur. 7,50 |
| 14. Cremesuppe der Saison 1,3,7,8,9
(Kerbelcreme, Spargelcreme, Sauerampfer, Petersilienwurzel.....) | Eur. 5,50 |

Vorspeisen Warm

- | | |
|--|-------------------|
| 15. Kleiner Fisch Mixed-Grill (Zander, Lachsforelle und Egli auf feinen Nüdelchen an Hummerschaum 1,2,3,4,7,8,9 | Eur. 11,50 |
| 16. Bodensee-Felchenfilet und Zanderfilet im Kräuter-SahnesöÙle, Reiskügelchen 1,3,4,7,8,9 | Eur. 9,50 |
| 17. Lachsforellenfilet in Curry-SahnesoÙe im Zuckerschotenstern, Olivenkartoffeln 1,3,7,8,4,9 | Eur. 9,50 |
| 18. Feine Linguine in Trüffelbutter im Rucculanest 1,3,7,8 | Eur. 8,00 |

Hauptgerichte

- | | |
|---|-------------------|
| 19. Freiland-Poulardenbrüstchen 1,3,7,8,9
Auf Morchel-Sahnenüdelchen mit grünem Spargel garniert,, feine Möhrchen | Eur. 17,80 |
| 20. Kalbsfilet mit Spargel und Bio-Pellkartoffeln 1,3,7,8,9
und gebratenem Gemüse, an Limonen-Hollandaise | Eur. 25,00 |
| 21. Kalbsrückensteak mit Gartengemüse umlegt , 1,3,7,8,9,M
An Morchel-RahmsoÙe, Mandelbällchen, Nüdelchen, Gratinkartoffeln | Eur.24,00 |
| 22. Kalbsbraten mit Champignon a a la creme 1,3,7,8,9,M
Gartengemüse, Spätzle, Kroketten | Eur. 19,50 |
| 23. Kalbshaxe an BurgundersoÙe 1,3,7,8,9,M
Mit Gartengemüse, Spätzle, Kroketten
Gratin Dauphinoise | Eur. 20,00 |
| 24. Gemischter Braten von Schwein und Rind 1,3,8,9,M
In kräftiger RotweinsöÙe, mit Gemüse umlegt
Spätzle, Kroketten | Eur. 16,80 |
| 25. Medaillon vom Schweinelendchen mit 1,3,7,8,9,M
Kräuter-Champignonrahm, Gemüse, Spätzle, Kroketten | Eur. 18,50 |

- | | |
|---|-------------------|
| 26. Mixed-Grill von verschiedenen Filets 1,3,7,8,9,M
(Schwein, Rind und Pute) auf Butterrösti
mit Gartengemüse umlegt, Sauce Bernaise, Kartoffelbällchen | Eur. 19,50 |
| 27. Argentinisches Roastbeef an Stück gebraten 1,3,7,8,9,M
In der Ruccula-Pfefferkruste,
Sauce Bernaise, Gartengemüse, Gratin Dauphinoise | Eur. 23,50 |
| 28. Bodensee-Fischvariation 1,3,4,7,8,9
(Zander, Egli, Lachsforelle, Felchen), in Limonenbutter,
Butterkartoffeln , Reiskugeln | Eur. 23,00 |
| 29. Medaillon vom Argentinischen Rinderfilet 1,3,8,9
an Barolojus, feine Böhnchen, Spitzmöhrrchen im Nudelnest | Eur. 29,50 |
| 30. Gezopftes Schweinefilet „Traube“ 1,3,7,8,9,M
an dreierlei verschiedenen Soßen,
Gartengemüse, Spätzle, Kroketten | Eur. 19,50 |

Dessert

- | | |
|---|------------------|
| 30. Frische Beeren mit Schokoladenmus 1,3,7,8
weißes und braunes) | Eur.8,50 |
| 31. Fruchtsalat mit Eis und Sahne 1,3,7,8 | Eur.5,50 |
| 32. Dessertkreation „Traube“ 1,3,7,8 | Eur.9,50 |
| 33. Vanille-Quarkmousse auf Erdbeerschaum 1,3,7,8
mit frischen Erdbeeren umlegt | Eur. 8,00 |
| 35. Schokoladentropfen mit Mascarpone-Himbeerparfait
und frischen Früchten umlegt 1,3,7,8 | Eur. 8,50 |
| 36. Creme Brulle mit Früchten der Saison 1,3,7,8 | Eur. 7,00 |

**Wir berechnen bei Veranstaltungen
folgendes zusätzlich
- Ab 1.00 Uhr nachts
Pro Stunde / pro Kellner Eur. 20,00**