

Meersburger Str. 13 / 88048 Friedrichshafen  
Telefon 07541/ 4741 Fax 07541 / 958888  
Restaurant-traube-fischbach@t-online.de

## Öffnungszeiten im Restaurant

Mittagessen 11.45 - 14.00 Uhr/ Abendessen 18.00 - 21.30 Uhr  
Aufgrund der gesetzlichen Bestimmungen für unsere Angestellten ist die  
letzte Bestellung für Getränke bis 23.15 möglich  
Das Restaurant schließt spätestens um 23.45 Uhr  
Gerne können Sie anschließend noch einen Drink an der Hotelbar zu sich  
nehmen - diese ist für Sie bis 01.00 Uhr geöffnet.  
Wir akzeptieren nur noch Kreditkarten- sowie Barzahlung.  
Ausgangsrechnungen sind leider nicht mehr möglich.

## Vorspeisen Kalt

- |  |                      |                   |
|--|----------------------|-------------------|
| <b>1. Gemischter Reichenauer Salatteller</b>   | 1,3,5,6,7,8,9,10,IMB | <b>Eur. 7,50</b>  |
| <b>2. Luftgetrockneter Parmaschinken mit Galiamelone<br/>und Crisinis</b>  | 1,3,I                | <b>Eur. 8,80</b>  |
| <b>3. Baby-Leafsalat an Orangen—Joghurtdressing<br/>Und gegriltem Lachsforellen- und Zanderfilet</b>                 | 1,3,4,7,8            | <b>Eur. 9,00</b>  |
| <b>4. Pflücksalate mit Shrimps und gebratenen Gamba</b>  | 1,3,4,7,8,9          | <b>Eur. 9,00</b>  |
| <b>5. Feldsalat an Balsamico und Speckcroutons</b>   |                      | <b>Eur. 7,00</b>  |
| <b>6. Antipastiteller mit Chiabatta</b>  | 1,3,7,8,9            | <b>Eur. 10,00</b> |
| <b>7. italienischer Ruccolasalat an Schalottenvinaigrette<br/>Mit gehobeltem Parmesan, Sherrytomate und Crisinis</b> | 1,7,8,M              | <b>Eur. 6,80</b>  |

## Suppen

- |  |           |                  |
|--|-----------|------------------|
| <b>8. Schwäbische Festtagssuppe</b>  | 1,3,7,8,I | <b>Eur. 5,50</b> |
| <b>9. Kraftbrühe mit Einlage</b><br>(Flädle, Maultaschen, Grießklößchen , Markklößchen.....)         | 1,3,7,8,I | <b>Eur. 5,50</b> |
| <b>10. Tomatencremesuppe mit Sahnehaube</b>  | 1,3,7,8,9 | <b>Eur. 6,50</b> |
| <b>11. Mango-Ingwer-Cremesuppe</b>   |           | <b>Eur. 7,50</b> |
| <b>12. Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Brotcrountons</b>   | 1,3,7,8,9 | <b>Eur. 5,80</b> |
| <b>13. Klare Ochsenschwanzsuppe mit Steinpilzravioli</b>   | 1,3,7,8,  | <b>Eur. 7,50</b> |
| <b>14. Cremesuppe der Saison</b><br>(Kerbelcreme, Spargelcreme, Sauerampfer, Petersilienwurzel.....) | 1,3,7,8,9 | <b>Eur. 5,50</b> |

## Vorspeisen Warm

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

## Hauptgerichte

- |   |                   |
|---|-------------------|
| <b>19. Freiland-Poulardenbrüstchen</b> 1,3,7,8,9<br>Auf Morchel-Sahnenüdelchen mit grünem Spargel garniert,, feine Möhrchen           | <b>Eur. 18,00</b> |
| <b>20. Kalbsfilet mit Spargel und Bio-Pellkartoffeln</b> 1,3,7,8,9<br>und gebratenem Gemüse, an Limonen-Hollandaise                   | <b>Eur. 28,00</b> |
| <b>21. Kalbsrückensteak mit Gartengemüse umlegt</b> , 1,3,7,8,9,M<br>An Morchel-RahmsoÙe, Mandelbällchen, Nüdelchen, Gratinkartoffeln | <b>Eur.24,00</b>  |
| <b>22. Kalbsbraten mit Champignon a a la creme</b> 1,3,7,8,9,M<br>Gartengemüse, Spätzle, Kroketten                                    | <b>Eur. 20,50</b> |
| <b>23. Kalbshaxe an BurgundersoÙe</b> 1,3,7,8,9,M<br>Mit Gartengemüse, Spätzle, Kroketten<br>Gratin Dauphinoise                       | <b>Eur. 20,00</b> |
| <b>24. Gemischter Braten von Schwein und Rind</b> 1,3,8,9,M<br>In kräftiger RotweinsöÙe, mit Gemüse umlegt<br>Spätzle, Kroketten      | <b>Eur. 18,50</b> |
| <b>25. Medaillon vom Schweinelendchen mit</b> 1,3,7,8,9,M<br>Kräuter-Champignonrahm, Gemüse, Spätzle, Kroketten                       | <b>Eur. 18,50</b> |

**26. Mixed-Grill von verschiedenen Filets** 1,3,7,8,9,M **Eur. 21,00**  
(Schwein, Rind und Pute) auf Butterrösti  
mit Gartengemüse umlegt, Sauce Bernaise, Kartoffelbällchen

**27. Argentinisches Roastbeef an Stück gebraten** 1,3,7,8,9,M **Eur. 25,00**  
In der Ruccula-Pfefferkruste,  
Sauce Bernaise, Gartengemüse, Gratin Dauphinoise

**28. Bodensee-Fischvariation** 1,3,4,7,8,9 **Eur. 23,00**  
(Zander, Egli, Lachsforelle, Felchen), in Limonenbutter,  
Butterkartoffeln , Reiskugeln

**29. Medaillon vom Argentinischen Rinderfilet** 1,3,8,9 **Eur. 35,00**  
an Barolojus, feine Böhnchen, Spitzmöhren im Nudelnest

## Dessert

**30. Frische Beeren mit Schokoladenmus** 1,3,7,8 **Eur.8,50**  
weißes und braunes)

**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 **Eur. 8,00**  
mit frischen Erdbeeren umlegt

**35. Schokoladentropfen mit Mascarpone-Himbeerparfait** **Eur. 8,50**  
und frischen Früchten umlegt 1,3,7,8

**36. Creme Brulle mit Früchten der Saison** 1,3,7,8 **Eur. 7,00**