

Hektik, Hast, Stress! "Ich muss noch....", Schaffe ich das?

Unsere Welt, in der es so viel Neues gibt, hat ein Eigentempo entwickelt und nicht jeder kommt vergnügt wie auf einer Achterbahnfahrt mit diesem Tempo mit. Wenn Ihnen der Stress und die Geschwindigkeit Ihres Alltags zu schaffen macht tun Sie folgendes

Entschleunigen Sie!



Dies ist unser Credo an Sie und für uns an das Jahr 2021
Gerne möchten wir Ihnen wieder in diesem hoffentlich so spannenden Jahr ein paar gemütliche und geschmackvolle Augenblicke in unserem Hause bieten.
Lassen Sie uns gemeinsam etwas dafür tun
Auch zum Schutze unseres tollen und langjährigen Teams.

Dies trägt sicherlich dazu bei, dass die genussvolle Zeit wieder ein größerer Aspekt in unserem Leben spielt.

Herzlichst Familie Nölke-Damms / Familie Felix
und das gesamte Traube Team

Sehr geehrte Gäste,
wir bitten Sie um Berücksichtigung, dass pro Tisch nur eine Rechnung ausgestellt wird!

Vorspeisen / starters

Bunter gemischter Salatteller 1,3,5,6,7,9,10,I,M,B Euro 8,00
Colours of mixed salad

Reichenauer Feldsalat 5,J,B Euro 9,00
an Balsamico und Speckcroutons
Salad with bacon croutons

Gebratene Entenstopfleber mit Mirabelle-Konfit 1,7,8, Euro 18,80
Butter Brioche, herbstliche Pilze, Feldsalat
grilled duck liver with brioche

Carpaccio vom Argentinischen Rinderfilet Euro 17,00
Sommertrüffel 1,8,B,H
Carpaccio of beef

Allgäuer Rehrücken-Carpaccio Euro 22,00
Tessiner Orangensenf (Aufrichts Balsamico
Feldsalat / Rosmarin-Öl
Carpaccio of deer

Salatvariation

Salatarrangement 1,3,5,6,7,8,9,10,I,M,B

Euro 24,00

- mit Crispy Chicken und Passionsfrucht Vinaigrette

salad variation with turkey fillet or fish fillet

- mit gebackenem Zanderfilet, Remoualde

with fishfilet

Suppen / soups

VEGANE Rote Thai-Curry Gemüsecremesuppe 16,9,11

Euro 8,00

dazu alternativ mit gebratenem Gamba

Euro 12,00

Red thai curry vegetable cream soup

Kürbiscremesuppe mit Kernöl und Jacobsmuschel

Euro 12,50

pumpkin soup with jacobs shell

Hummercremesuppe mit Cognacsahne 1,2,4,7,9,14,B,D

Euro 9,50

lobster cream soup

Steinpilzcremesuppe 1,7,9

Euro 9,80

mushroom soup

Pfifferlingscremesuppe 1,9,7,

Euro 9,00

Oxtail soup

Vegetarisch / VEGAN

Trüffel-Gnocchi / Blattspinat /
Pinienkerne / Ziegenkäse 1,3,7,8,9 Euro 17,50

truffle gnocchi with spinach and goat cheese

Hausgemachte Steinpilz Ravioli / Salbeibutter / Gemüse 1,3,7 Euro 26,00

Blattspinat / frischer Trüffel / Ruccola / Parmesan

homemade Ravioli with butter and vegetable

VEGAN - In Olivenöl gebratenes Sauerteigbrot Euro 22,00

Waldpilze, Feldsalat, Walnussvinaigrette, Misopaste

fried sourdough bread, Mushrooms, miso paste

VEGANER Burger -

Tomate / Avocado / Dip / Pommes-frites 1,6,8,11,A,B Euro 24,00

vegan burger with tomatoe, avocado

Fischgerichte / fish dishes

Eglifilet / Orangenbutter / Gemüse / Butterkartoffeln 4,5,8,7 Euro 28,00
Eglifilet with orange butter, vegetables, potatoes

Zanderfilet in der Pankokruste
roter Bio-Quinoa / Gemüse / Trüffelmayonaise 1,3,9,4 Euro 24,00
Limonenjus / Gemüse
pike perch fillet on red organic quinoa on lemonjus

Bodensee Felchenfilet vom Grill "Müllerin Art" 4,5,8,7 Euro 24,00
Blattspinat / Butterkartoffeln
Felchenfilet with spinach and potatoes

Gegrillte Jacobsmuscheln /
Erdbeer-Ingwer-Chutney / "Aufrichts Balsamico" 4/8/9/14/B Euro 26,00
Bio-Quinoa-Reis / Wokgemüse
Scalop / strawberry-chutney / rice / vegetables

Fleischgerichte / meat dishes

Argentinisches Rumpsteak / Sty frites Argentina Rumpsteak	7,9,10	Euro 28,00
Wiener Schnitzel vom Kalb / Sty frites Wiener Schnitzel	1,3,7,	Euro 26,00
Allgäuer Kalbsfilet Parmesan-Fettuccini / herbstliches Gemüse / herbstliche Pilze Veal fillet with parmesan fettuccini		Euro 35,00
Schwäbischer Rostbraten / Käsespätzle / Röstzwiebeln swabian roast beef with cheese dumplings and onions	1,3,7,8,9,	Euro 27,00
Geschmortes Kalbsbäckle in kräftiger Rotweinsauce Serviettenknödel, Gemüse, herbstliche Pilze Veal stew with dumplings and vegetables, mushrooms		Euro 27,00
Rehfilet an Barolojus, Rosenkohl, Rotkraut, Spätzle, Pilze Venison fillet / Brussels sprouts / Red cabbage / spaetzle / mushrooms		Euro 45,00
Hirsch Edel - Goulasch Butterknöpfe, Apfelrotkraut, Preiselbeerbirne, herbstliche Pilze Deer stew with spaetzle , red cabbage, mushrooms		Euro 25,00

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Intoleranzen auslösen

Sollten Sie Fragen haben - Bitte erkundigen Sie sich beim Service Personal

- 1 glutenhaltiges Getreide
namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer,
Dinkel, Kamut und Hybridsämme
- 2 Krebstiere
- 3 Ei-Erzeugnisse
- 4 Fisch-Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse - Erzeugnisse
- 6 Sojabohnen - Erzeugnisse
- 7 Milch-Erzeugnisse - laktosehaltig
- 8 Schalenfrüchte - Nüsse
namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse,
Cashew-Kerne, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien Macadamiannüsse
- 9 Sellerie - Erzeugnisse
- 10 Senf - Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen - Erzeugnisse
- 12 Schwefeloxid
- 13 Lupine - Erzeugnisse
- 14 Weichtiere - Erzeugnisse

LMIV - Allergene

- | | | | |
|---|-------------------|---|--------------------------------------|
| A | mit Süßungsmittel | B | mit Zucker und Süßungsmittel |
| C | enthält Aspartam | D | Kann bei übermäßig Verzehr abführend |
| E | enthält Süßholz | F | erhöhter Koffeingehalt |
| G | Enthält Koffein | | |

Zusatzstoffe

- | | | | |
|---|--------------------------------|---|--------------------------|
| H | mit Farbstoff | I | mit Konservierungsstoff |
| J | mit Nitritpökelsalz | K | mit Nitrat |
| L | mit Nitritpökelsalz und Nitrat | M | mit Antioxidationsmittel |
| N | mit Geschmacksverstärker | O | Geschwärzt |
| P | Gewachst | Q | mit Phosphat |
| S | Sulfite | | |