

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 2022
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!

Sommer Specials



Vorspeise

Gebratener Pulpo, Avocado, Limonen Espuma
Mango und Pflücksalate

Euro 18,80

Hauptgerichte

Sommer Burger vom Deutschen Bio Rind "De Luxe"
Mozzarella, Avocado, Strauchtomate, Trüffelmajo, Sty frites

Euro 24,00

Tomatenspaghetti mit Calamarisugo und gebratenem Pulpo

Euro 30,00

Meeresfrüchte Platte ab 2 Personen pro Person
Thunfisch / Gamba / Pulpo / Black Tiger Garnele / Trüffelmajo, Artischocken

Euro 42,00

Hausgerauchtes Saiblingsfilet
auf Sommergemüse, Bio-Quark-Pellkartoffeln, Szechuan-Pfeffer

Euro 24,80

Trüffel Linguine an Trüffelschaum
Ruccola, Parmesan frischer Sommertrüffel

Euro 28,00

Kleine Waldpfefferlinge
an Kräuterschaum, Fettuccini

Euro 27,00

Vorspeisen / starters

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

BASTI`S Vorspeisenteller - für 2 Personen Euro 28,00
Rindercarpaccio / Gamba / Süppchen der Saison
Seranoschinken, Salat / Brioche

Thunfisch Tataki 1,3,5,6,7,9,10,I,M,B Euro 18,00
auf asiatischem Pasperi-Algen-Salat
Tuna Tataki

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

Gebratene Gambas "Umami" 1,3,5,6,7,9,10,I,M,B Euro 18,00
eine Vielfalt von Gewürzexplosionen / Koriander, Passionsfrucht
Kardamon , Ingwer

Salatvariation

Salatarrangement 1,3,5,6,7,8,9,10,I,M,B Euro 26,00
- mit Bio Rumpsteakstreifen und Theriyakisauce
- mit gebratenen Gamba

Suppen / soups

VEGANE Rote Thai-Curry Gemüsecremesuppe 16,9,11	Euro 8,00
dazu alternativ mit gebratenem Gamba	Euro 13,00
Red thai curry vegetable cream soup	
Legierte Spargelcremesuppe mit Einlage 1,2,3,5,6,7,9,14	Euro 9,00
Asparagus Soup	

Vegetarisch / VEGAN

Italienische San Marzano Tomaten Bowl 1,5,6,9	Euro 20,00
Burrata, Trüffel und Crostinis	
tomatoe bowl with mozzarella	
Trüffel-Gnocchi / Blattspinat	Euro 19,00
Pinienkerne / Ziegenkäse 1,3,7,8,9	
truffel gnocchi with spinach and goat cheese	
Hausgemachte Steinpilz Ravioli / Salbeibutter / Gemüse 1,3,7	Euro 28,00
Blattspinat / frischer Trüffel / Ruccola / Parmesan	
homemade ravioli with butter and vegetable	
VEGANER Burger -	
Tomate / Avocado / Dip / Pommes-frites 1,6,8,11,A,B	Euro 25,00
vegan burger with tomatoe, avocado	

Fischgerichte / fish dishes

Power Bowle 1,3,9,4 Thunfisch / Avocado / Mango / Artischocken Thaischaum, Roter Quinos Power bowl - with tuna		Euro 36,00
Zanderfilet in der Pankokruste roter Bio-Quinoa / Gemüse / Trüffelmayonaise, Limonenas, Gemüse 1,3,9,4 Limonenas / Gemüse pike perch fillet on red organic quinoa on lemonjus		Euro 26,00
Bodensee Felchenfilet vom Grill "Müllerin Art" Blattspinat / Butterkartoffeln Felchenfilet with spinach and potatoes	4,5,8,7	Euro 27,00
Gegrillte Gambas 1,2,4,8,9,B Bio-Quinoa-Reis / Wokgemüse - süß/sauer prawns with rice and vegetable		Euro 32,00

Fleischgerichte / meat dishes

Heimisches Dry Aged Rib Eye / Sty frites	7,9,10	Euro 34,00
Rumpsteak vom Allgäuer Bio Weiderind / Sty frites Argentina Rumpsteak	7,9,10	Euro 32,00
Wiener Schnitzel vom Allgäuer Kalb / Sty frites Wiener Schnitzel	1,3,7,	Euro 27,00
Schwäbischer Rostbraten / Käsespätzle / Röstzwiebeln swabian roast beef with cheese dumplings and onions	1,3,7,8,9,	Euro 29,00
Geschmortes Kalbsbäckle in kräftiger Rotweinsauce Serviettenknödel, Gemüse, herbstliche Pilze Veal stew with dumplings and vegetables, mushrooms	1,3,9,B	Euro 29,00

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 | | |