

MENÜAUSWAHL FEIERLICHKEITEN
RESTAURANT TRAUBE AM SEE
WINTER 2023



Vorspeisen

Gemischte Salate mit Hausdressing	€ 9
Feldsalat mit flambiertem Ziegenkäse, Birnenchutney und Crostini	€ 13
Kleines Carpaccio vom Rind mit Balsamicosalaten und Parmakäse	€ 15
Kleiner gemischter Vorspeiseteller mit Blattsalaten	€ 14

Suppen

Vegane Thai Curry Suppe	€ 9
Rinderkraftbrühe mit Flädle	€ 8
Kürbiscremesuppe mit Kernöl	€ 8

Fleischgerichte

Zwiebelrostbraten mit Käsespätzle und Röstzwiebel	€ 27
Kalbsteak mit Trüffelnüdelchen, Wintergemüse und Rotweinjus	€ 29
Schweinemedallions mit Pilzrahmsoße, Gemüse und Spätzle	€ 26
Wildragout mit Rotkraut und Serviettenknödel	€ 27
Brüstchen vom Bio-Huhn auf Curryschaum mit Basmatireis	€ 26
Roastbeef am Stück rosa gebraten Bohnengemüse Gratinkartoffeln (nur bei vorausgewähltem Hauptgang möglich)	€ 30

Fischgerichte

Zanderfilet vom Grill auf mediterranem Gemüseragout und Gnocchi	€ 27
Lachsfilet gegrillt mit auf Blattspinat und Salzkartoffel	€ 28
Dreierlei Fisch und Garnele gebraten mit Tomatenbutter Salzkartoffel	€ 28

Vegetarische Gerichte

Trüffelgnocchi auf Blattspinat, Pinienkerne und Ziegenkäse	€ 22
Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebel	€ 16
Veganer BeyonBeef Burger mit Avocado, Tomate, Fries	€ 26

Dessert

Schokoladenmousse mit Kirschkompott Eierlikörschaum	€ 10
Zimtparfait mit kandierten Nüssen und Vanillekipfel	€ 10
Hausgemachtes Kuchle vom Bodenseeapfel mit Vanillesoße	€ 9

Stand 2023/12 Änderungen vorbehalten