

HOTEL – TRAUBE

Elena & Joachim Busam - Fessenbacher Straße 115 – 77654 Offenburg
info@hotel-traube-offenburg.de www.tagungshotel-traube.com 0781-2842860

„Nur-ein-Topf-Menüs“

Speisen im Kochbeutel abgepackt, kalt abholen, zu Hause in einem Topf bei 80° heiß machen...

Vorspeisen und Salate

Feldsalat mit Speck, Zwiebel und Kracherle, Hausdressing 5,00

Suppen

Kraftbrühe mit Flädle oder mit Markklöße 4,00

Kürbiscremesuppe 4,00

Kresserahmsuppe 4,00

Schneckenrahmsuppe 5,00

Pikante ungarische Gulaschsuppe 5,00

Fisch

Pochierte Lachsklöße 12,00

Gebratenes Saiblingsfilet 12,00

Gebratenes Wolfsbarschfilet 13,00

Gebratenes schottisches Lachssteak 12,00

Fleisch

Auf vielfachen Wunsch jetzt auch noch im Dezember:

Gänsebraten mit Apfelrotkraut, Kartoffelklößen, Bratensoße und Kastanien 18,50

Saftige Frikadelle mit Rind und Schweinefleisch 4,50

Schweinelendchen im Kräutermantel 11,00

Geschnetzelte Schweinefiletspitzen in Waldpilzrahmsauce 11,00

Hirschkalbsragout in Wacholderrahmsauce 12,00

Eingemachtes Kalbfleisch in Rieslingsauce 12,00

Kalbsbraten in Rahmsauce 12,00

Geschnetzelte Sahneleber vom jungen Rind in Sahnesauce 9,00

Saure Leber in Soße 9,00

Geschmorter Sauerbraten in Rotweinsauce 11,00

Saftige Rinderroulade 11,00

Geschnetzelte Putenbrust in Curry-Früchte-Soße 10,00

Geschmortes Land-Huhn in Burgundersauce 11,00

Gebratenes Perlhuhnbrüstchen 12,00

Gebratener Lammrücken 12,00

Beilagen

Nudeln, Spätzle, Bärlauch-Knöpfe, 3,00

hausgemachte Weckklöße, hausgemachte Kartoffelklöße, 3,00

Butterkartoffeln, Reis 3,00

Vegetarisches

| | |
|-----------------------------------|-------|
| Steinpilze in Sahnesoße | 12,00 |
| Gebratene Kartoffel-Kürbis-Küchle | 7,00 |
| Hausgemachte Gemüsebratlinge | 7,00 |
| Gefüllte Ricotta-Spinat-Ravioli | 8,00 |
| Kartoffel-Kürbisgratin | 4,00 |
| Kartoffel-Gnocchi | 4,00 |
| Gemüse | 4,00 |
| Ratatouille | 4,00 |
| Apfelrotkraut oder Weinsauerkraut | 4,,00 |

Soßen

| | |
|--|------|
| Braten-, Rahmsoße, Pfeffer- oder Estragonrahmsoße | 2,50 |
| und zum Fisch eine Rieslingsoße, Krebsrahmsoße (auch zu Ravioli) | 2,50 |

Vegetarische Soßen

| | |
|--|------|
| Waldpilzsoße, Morchelrahmsoße, Gorgonzolasoße, Tomatensoße | 2,50 |
|--|------|

Desserts

| | |
|---------------------------------|------|
| Apfelküchle mit Vanillesoße | 4,00 |
| Mousse au chocolate | 3,00 |
| Panna cotta mit Himbeermark | 3,00 |
| Griesflammerie mit Brombeersoße | 3,00 |
| Tirami Su | 3,00 |
| Beerengrütze mit Vanillesoße | 3,00 |

Neue Wege in schwierigen Zeiten.

Holen Sie sich den Genuss nach Hause.

Tun Sie sich etwas Gutes, bleiben Sie umsichtig und verlieren Sie Ihre Zuversicht nicht.

Liebe Gäste, wir alle werden auf eine große Probe gestellt: Wie überbrücken wir die Zeit zu Hause während einer globalen Pandemie, ohne die Freude und den Genuss im Leben zu verlieren?

Wir bieten feine „Nur-ein-Topf-Menüs“ in Einweg-Kochbeuteln zum Abholen. Aus ökologischen Gründen verzichten wir auf jede weitere Verpackung.

Da wir alle unsere persönlichen Kontakte reduzieren wollen, kommen wir nicht zu Ihnen, sondern Sie zu uns. Durch unseren Fenster-Verkauf gewährleisten wir eine größtmögliche Sicherheit für Sie.



Einfach und sicher.

Die ausgewählten Speisen holen Sie im Beutel abgepackt kalt bei uns ab. Zu Hause nehmen Sie einen Topf mit siedend heißem Wasser (ca. 80°) und erwärmen Ihr Menü – kurz ziehen lassen, nicht kochen, fertig! Auch im Dampfgarer lassen sich die Kochbeutel hervorragend erwärmen. Guten Appetit!



Gleich bestellen!

Verschiedene „Nur-ein-Topf-Menüs“ finden Sie auf der Rückseite und weitere auf www.hotel-traube-offenburg.de! Auswählen und nach Lust und Laune kombinieren! Bestellen Sie telefonisch 0781 284286-0 oder per E-Mail: info@hotel-traube-offenburg.de.

Abholzeiten: Montag bis Samstag von 11 bis 19 Uhr und sonntags von 12 bis 18 Uhr.