

RESTAURANT TRAUBE - OFFENBURG

Salate, Vorspeisen und kleine Zwischengerichte

Badischer Feldsalat mit Speck, Zwiebeln und Kracherle	7,50
Wilde Blattsalate mit gebratenen Jacobsmuscheln im Speckmantel	11,50
Gebratene Wachtelbrüstchen mit Pesto-Gnocchi	12,50
Carpaccio vom Weiderind mit Parmesanraspeln	12,50
VitelloTonnato , mit feiner Thunfischcreme	2,50
Pulpo-Carpaccio mit gebratenen Gambas	11,50
Variationen vom Kürbis mit gebratener Jacobsmuschel	12,50
Badischer Tapas-Teller , eine kulinarische Entdeckungsreise der Region	12,50

Suppen

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen	5,00
oder mit gebratenem Gamba	7,50
Kraftbrühe mit Markklöße	4,80
Wildkraftbrühe mit Trüffelklöße	6,00

Menü der Saison

Herbstlicher Salatteller mit gerösteten Kernen



Gebratenes **Jacobsmuscheln** auf **Kartoffel-Kürbis-Sugo**



Gebratenes **Rinderfiletsteak**
mit **getrüffelten Kartoffelplätzchen** und **Blumenkohlflan** mit **Wirsing**



Vanilleparfait
mit einem **warmem Zwetschgen-Aprikosen-Kompott**

Menüpreis 42,50

RESTAURANT TRAUBE OFFENBURG

Besondere Empfehlung der Küche

Gebratenes Perlhuhnbrüstchen in Burgunder-Chalottensoße
mit Kartoffel-Kürbisgratin 19,50

Vegetarisches und Pasta

Frische Steinchampignons in Schnittlauchsoße mit Weckklößen 17,50

Gerollte Kürbismaultäschle mit Pinienkernen
Büffel-Mozzarella und Tomatensosse 14,50

Papardelle (breite Bandnudeln) mit geschmortem Gemüse ragout 13,50

Fischgerichte

Gebratene Seeteufelmedaillons mit Kartoffel-Kürbis-Nocken
und sautiertem Gemüse in Pesto-Sahnesosse 22,50

Gebratenes Steinbutt-Filet auf Kartoffel-Kürbis-Ragout
mit geschmorten Pak-Choi 22,50

Fleischgerichte

In Butterschmalz gebratenes Schweineschnitzel mit Pommes-frites 13,50

Geschnetzelte Sahneleber vom jungen Rind
mit hausgemachten Spätzle 13,00

Gebratenes Schweinelendchen mit Waldpilzrahmsosse
und Kartoffel-Kroketten 18,50

Im Serano-Schinkenmantel gebratenes Lammfilet
mit Kartoffel-Kürbis-Gratin und Pfannengemüse 23,50

Gebratenes Rumpsteak
mit Pfefferrahmsosse und Pommes frites 21,50

Ragout vom jungen Rehbock, Preiselbeeren, hausgemachten Spätzle 18,50

Gebratenes Hirschkalbsrückenfilet mit Brombeer-Rotkraut
Haselnuß-Kroketten und Wacholderrahmsosse 24,50