

Restaurant Traube

Der Chef empfiehlt

Feinschmeckerteller

Carpaccio von der Carne Salada / Räucherlachs

Garnelen-Spieß / eingelegtes Gemüse

Sahnekren / Knoblauch-Toastbrot

klein / groß 18,00 € / 22,00 €

Thunfisch-Carpaccio

Rauke / getrocknete Tomaten

Knoblauch-Toastbrot / Sahne-Kren

klein / groß 16,00 € / 19,00 €

Ziegenkäse vom Grill

Grillgemüse / Knoblauch-Toastbrot

klein / groß 16,00 € / 21,00 €

Cappelletti (handgemacht / Bio / regional)

gefüllt mit **Wildkräutern**

geschmolzene Butter / Walnüsse / Grana Padana



18,50 €

Kartoffelgnocchi hausgemacht

feine Tomatensauce / Mozzarella-Pralinen / Basilikum

15,50 €

Filet vom Bachsaibling

aus dem Ultental

auf **Kräuter-Risotto**



25,00 €

Surf and Turf

Rinderfilet / Garnelen-Spieß / Grillgemüse / Pommes frites

Barbecue-Sauce / Kräuterbutter

32,00 €

Ossobuco vom Kalb

mit Butterreis / in der Pfanne serviert

dazu grüner Salat

24,00 €

Dessert für Genießer

Panna Cotta

mit frischen Erdbeeren

8,50 €