



Menüvorschläge

Vorspeisen:

- Lachsvariation
Gefüllte Lachsfläde, Gebeizter Lachs, Lachstatar mit Dill-Senfcreme und Lachskaviar dazu Wildkräutersalat und gerösteten Sonnenblumenkernen
- Gebeizte Zitronengraslachsforelle mit Spielereien von Avocado und Gurke mit Wiesenkräuter und Joghurt-Zitronendressing
- Thunfischvariation mit rosa gebratenem Yellow Thunfisch im Sesammantel auf asiatischem Glasnudelsalat mit kleiner gebackener Frühlingsrolle und süß saurer Koriandercreme
- Ackersalat mit Kräuterdressing dazu eingelegte Radieschen, krosser Speck und knusprigen Brotwürfele
- Eingelegte Melone mit Limette und braunem Zucker dazu Parmaschinken, Minze und Crissini
- Tomate Mozzarella mit frischem Basilikumpesto, Kirschtomaten und Brotchips
- Entenlebervariation
Kleine gefüllte Entenleberpraline mit Pumpernickel, gebratene Entenleber und Entensülze mit Nüssen dazu Feigenchutney und Brioche
- Gemischter Salatteller mit eingelegten Radieschen, Kirschtomaten, Gurken und karamellisierten Kernen
- Remstaler Vorspeisenteller
Mini Zwiebelkuchen mit Kräuterfrischkäse, Mini Maultäschle auf lauwarmen Kartoffelsalat mit Butterzwiebeln, kleine Entenlebercreme im Weckgläsle, kleines Salatbouquet und Kräuterdressing

Suppen:

- Kürbiscremesuppe mit Lachsstreifen, Kürbsikernöl und geröstete Kerne
- Apfel-Sellerieschaumsuppe mit geröstetem Bauernbrot und Entenlebercreme
- Karotten-Ingwersuppe mit Koriander und gerösteten Kernen dazu gebratenen Scampispiß
- Kartoffel-Lauchsuppe mit Saitenwurstravioli und frischen Frühlingslauch
- Asiatische Zitronengrassuppe mit Kokosmilch, Asiatischem Gemüse und gerösteten Erdnüssen
- Festtagssuppe mit Grießnocken, Flädle, Rindfleischwürfel und Schnittlauch
- Waldpilzsuppe mit gerösteten Bauernbrotwürfel und Petersilie
- Tomatenschaumsuppe mit kleinem Mini Bruschetta und Basilikum
- Spargelcremesuppe mit Kerbel und knuspriger Lachspraline
- Bärlauchcremesuppe mit Lachsspiß und Croutons

Zwischengerichte:

- Hausgemachte Mini Maultäschle auf schwäbischem Kartoffelsalat und Zwiebelschmälze
- Kleine Mini Blutwurst auf Selleriepüree mit glacierten Äpfeln, Röstzwiebeln und Thymiansauce
- Hausgemachte Spinat-Ricotta-Tortellini mit Salbeibutter, Parmesanschaum und Parmesansplitter
- Schlutzkrapfen gefüllt mit Frischkäse und Tomaten mit brauner Butter und gehobeltem Bergkäse
- Mini Semmelknödel auf Rahmpilzen mit Butterschmelze und Gartenschnittlauch
- Lachsmaultäschle auf rahmigen Spargelragout und Kerbel
- Gebratener Zander mit Röstzwiebelkruste auf geräucherten Graupen und Meerrettichsauce

Hauptgerichte:

- Rosa gebratener Rehrücken mit Wacholdersauce, Rahmwirsing, gefüllter Preiselbeerapfel, Schupfnudeln und Waldpilzen
- Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit kleinem Maultäschle mit hausgemachte Spätzle, Rotweinsauce und knusprigen Zwiebelringen
- Geschmorte Ochsenbäckle auf Selleriepüree mit Semmelknödelscheiben, Vanillekarotten und kräftiger Burgundersauce
- Zweierlei vom Rind
geschmorter Rinderbraten und rosa gebratenes Roastbeef mit Kartoffelgratin, gegrilltem Gemüse und Thymiansauce
- Zweierlei vom Kalb, geschmorter Kalbsbraten und rosa gebratenes Kalbsfilet mit Marktgemüse, Spätzle, rahmigen Pilzen und Rotweinsauce
- Geschmorte Schweinebäckle und rosa gebratenes Schweinefilet mit Dauphine-Kartoffeln und Marktgemüse
- Rosa gebratenes Entrecôte mit Kartoffelgratin, Rosmarinsauce und gegrilltem grünen Spargel
- Rahmiges Spargelragout mit Estragon, Kerbel, saftigem gebratenen Lachsfilet, Kräuterkartoffeln und Nussbitterschaum
- Krustenbraten an Altbiersauce mit Spätzle und Kartoffelsalat
- Krosse halbe Bauernente mit Semmelknödel, Blaukraut, gefüllter Preiselbeerapfel und Entensauce

Desserts:

- Lauwarmer Schokoladenkuchen auf Apfel-Calvadosragout mit Haselnussstreusel und Tonkabohneneis
- Frisch gerührtes Sauerrahmeis auf lauwarmen Schattenmorellen und Schokoladenbrownies
- Creme Bruleé von Mandelnougat dazu Ananas-Passionsfruchtragout, Schokostreusel, Minze und Marzipaneis
- Mascarpone-Kaffeekuppel mit goldenen Knusperperlen, Erdbeer-Rhabarbertragout, Biskuitbrösel und frisch gerührtem Vanilleeis
- Törtchen von der Valhrona Schokolade mit eingelegten Kirschen, Kirschorbet und Kirsch-Espuma
- Frisch gebackener Ofenschlupfer mit Vanillesauce, Rum-Rosineneis und Zimtsahne
- Sandwich von Topfen und Butterkeks auf Zwetschgenragout und Zimteis
- Marinierte Beeren mit Joghurtmousse, Vanillestreusel, Minze und Zitronensorbet
- Orangen – Mandeltiramisu, mit Knusperperlen und Karamelleis
- Himbeer-Panna Cotta mit marinierten Himbeeren, Vanilleschaum Schokoladencrumble

Sollten sie spezielle Wünsche haben, sprechen Sie uns an, wir gehen gerne individuell auf Sie ein.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung.

Mit kulinarischen Grüßen

Ihr Team Weinstube Traube