

September

Sonntag, 12. September ab 9 Uhr bis 12 Uhr
Der perfekte Start in den Sonntag

Traube-Genuss-Frühstück (auf der Etagere serviert)

Freitag, 24. September ab 18 Uhr

Wild auf Wild

Matthias Walter und sein Team werden kulinarisch durch unsere Wälder wildern und ein feines 4 Gang Menü zubereiten

Donnerstag, 30. September ab 17:30 Uhr

Flammkuchen

Die elsässische Spezialität in verschiedenen Variationen

Oktober

Samstag, 09. Oktober ab 18:00 Uhr
Schwäbisches 4 Gang Menü

3 x 1/4l Wein und ein Rostbraten – Nein, das wird es sicherlich nicht sein, sondern ein raffiniertes Menü auf Basis der feinen schwäbischen Küche

Donnerstag, 14. Oktober ab 18 Uhr

Deftig und richtig gut

Ob die klassische Metzelsuppe, Schlachtplatte oder doch lieber Kesselfleisch mit Sauerkraut! Dazu gibt es frisch gebackenes Holzofenbrot und ein Schnäpsle vom Chef.

Freitag, 15. und Samstag, 16. Oktober ab 18:30 Uhr

Kochbuch-Premiere

Tim und seine 3 Kommilitonen überraschen Sie mit 4 Gängen aus Ihrem frisch erschienenen Kochbuch

Samstag 30. Oktober ab 18:30 Uhr

Magic Dinner

Magier Marco Miele wird Sie an diesem Abend verzaubern und Küchenmeister Matthias Walter kulinarisch verwöhnen

Alle Termine immer nur auf Vorbestellung!

Wer die stimmungsvollen Ereignisse in unseren frisch renovierten Stuben nicht verpassen möchte, sollte früh genug reservieren und sich somit seinen Tisch sichern. Anmeldungen unter 07151 - 7 99 01 oder an info@traube-grunbach.de. Wir freuen uns, Sie bald bei einem der Events in der Traube mit einem herzlichen „Grüß Gott“ begrüßen zu dürfen Ihre Familie Arbogast und Team



November

Freitag, 5. November ab 18 Uhr

Trüffelmenü

An diesem Abend steht der Trüffel im Mittelpunkt und Matthias Walter wird ihn in verschiedenen Variationen zum Geschmackserlebnis erwachen lassen – Ein absolutes Muss für alle Trüffelliebhaber.

Donnerstag, 11. November und

Samstag, 27. November abends ab 18 Uhr

Sonntag, 21. November ab 11.30 Uhr

Entenmenü

Wie gewohnt serviert das Team der Traube ein Martinimenü – nur aus Gans wird Ente, und zwar Ente vom feinsten. Matthias Walter schwört auf Qualität und Geschmack des Oldenburger Geflügels.

Freitag, 19. November ab 18.30 Uhr

Kulinarische Weinprobe mit dem Weingut Doreas

Küchenmeister Matthias Walter verwöhnt Sie an diesem Abend mit einem kulinarischen Hochgenuss in 5 Gängen. Dazu schenkt Andreas Ellwanger, vom Weingut Doreas in Remshalden-Grunbach, seine prämierten ECOVIN Weine aus.

Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, Ihre Veranstaltung genauso individuell zu gestalten, wie Sie es sind!

Genießen Sie also Ihre Feierlichkeiten in unseren stilvollen Stuben und lassen Sie sich rundum von uns und unserem Team verwöhnen. Egal ob Geburtstag, Taufe, Konfirmation, Kommunion, Weihnachtsfeier, Firmenfeier oder vielem mehr, wir stehen Ihnen jederzeit mit kompetentem Rat und Tat zur Seite!

Dezember

Sonntag, den 1. und 2. Advent
Adventszauber in der Traube

Wir stimmen Sie mit einem weihnachtlichen 3 Gang Menü auf den Advent ein

Sonntag, den 5. Dezember 9 Uhr bis 12.30 Uhr

Der perfekte Start in den Sonntag

Lassen Sie Sich mit einem Frühstück auf der Etagere serviert verwöhnen

Freitag, 24. Dezember von 10 Uhr bis 12 Uhr

Ententaxi TO GO

In nur kurzer Zeit zaubern Sie an Weihnachten für Ihre Liebsten ein Enten-Festmahl vom feinsten auf den Tisch

Sonntag, den 26. Dezember ab 11:30 Uhr

Weihnachtsmenü

In einem bezaubernden Ambiente bieten wir Ihnen den stilvollen Rahmen für ein besonderes Weihnachtsessen.

Feiern Sie mit uns das Fest verbunden mit einem weihnachtlichen 4 Gang Menü

Freitag, 31. Dezember ab 18:30 Uhr

Silvestermenü

Verbringen Sie entspannt die letzten Stunden des Jahres bei uns und lassen Sie sich von unserem Küchenmeister Matthias Walter und dem ganzen Team mit einem kulinarischen 5 Gang Menü in das neue Jahr begleiten.

Die Anschrift im malerischen Remstal für Ihren EVENT

Genussraum & Weinstube Traube

Natalie und Tim Arbogast GbR.

Schillerstr. 27 73630 Remshalden

Telefon 0 71 51 - 7 99 01

www.traube-grunbach.de