

Wochenkarte

Vorspeisen

Carpaccio vom Oktopus	8,90 €
Garnelen-Pfännchen	12,90 €

Für den kleinen Hunger

Gefüllter Tintenfisch mit Ratatouille auf Wildkräutersalat	17,90 €
Ofenfrischer Zwiebelkuchen mit Salatbouquet	7,90 €
Angebot: Badischer Federweisser 0,2l mit Zwiebelkuchen	11,00 €

Hauptgänge

Frische Rinderleber mit Röstzwiebeln, wahlweise mit Süßkartoffelpüree oder Kartoffelstampf	15,00 €
---	---------

Frische Miesmuscheln (1 Pfund) wahlweise zubereitet nach	
- Rheinischer Art (Weißweinsud und Gemüse)	17,00 €
- Provence (Tomatensoße pikant Gewürzt)	18,00 €
- Gorgonzolasud	19,00 €

*Gerne servieren wir Ihnen auch eine größere Portion Muscheln!
1 Kg Miesmuscheln für einen Aufschlag von 8,00 € oder
1,5 Kg Miesmuscheln für einen Aufschlag von 16,00 €*

Roastbeefscheiben mit Remoulade, Bratkartoffeln und Salatbouquet	17,90 €
--	---------

Bandnudeln wahlweise mit	
- Garnelen (Zwiebeln/Chili-Knoblauch-Öl)	15,90 €
- Rinderstreifen mit grünem Pfeffer	16,90 €

Dessert

Weincreme (mit der Scheurebe aus dem Weingut Blöser aus Oberdollendorf)	6,90 €
Cremé Brulée	5,90 €

Traubenwirt

Kulinarik. Wein-  und Kaffeehaus.

„Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiterinnen. Diese stellen Ihnen gerne auch eine schriftliche Dokumentation zur Verfügung.“