

Straubs

Restaurant

Wein Menu

Roh marinierte Meeresforelle

Thymian - Limetten - Passpiere - Artischockencreme

2014 Riesling - Weingut BattenfeldSpanier Hohen-Sülzen/Bodenheim Rheinhessen 0,1l - 4,50€
Raw marinated sea trout - thyme - lime - passers - artichoke cream

~

Pikantes Tomatenragout mit Bouchotmuscheln

Passpiere, Minze & Tagiasca Oliven

2012 Uhlen L Riesling - Weingut Knebel Wunningen / Mittelmosel 0,1l - 7€
Spicy tomato ragout with bouchot mussels, passers, mint & Tagiasca olives

~

Hausgemachte Pasta auf Steinpilzrahm, Blaubeeren & Parmesan

2017 Sulzfelder Blauer Sylvaner - Weingut Zehnthof Luckert Sulzfeld / Franken 0,1l - 5,20€
Homemade pasta with creamy ceps, blue berry & parmesan

~

Stubenküken ausgelöst

auf Schmorpaprikarisotto, wildem Rucola & Olivenölschaum

2013 Hohen Sülzen Grüner Sylvaner - Weingut BattenfeldSpanier Hohen Sülzen/Bodenheim Rheinhessen 0,1l - 6,20€
Poussin released on braised sweet pepper risotto, wild rocket and olive oil foam

~

Crème brulée von der Ziegenmilch mit Thymian & weißem Pfirsichsorbet

2006 Veldenzer Elisenberg Riesling Auslese ** - Weingut Max Ferd. Richter / Mühlheim Mittelmosel 0,1l - 9€
Crème brulée from goat milk, with thyme & white pear sorbet

3 Gang Menu (mit Dessert)	45 €	mit Weinempfehlung	66 €
3 Gang Menu (ohne Dessert)	49 €	mit Weinempfehlung	67 €
4 Gang Menu (mit Dessert)	57 €	mit Weinempfehlung	84 €
4 Gang Menu (ohne Dessert)	61 €	mit Weinempfehlung	84 €
5 Gang Menu	69 €	mit Weinempfehlung	100 €

Land Menu

Caesar Salad

Caesar salad

~

Cordon bleu oder Pasta

Cordon bleu or Pasta

~

Crème brulée

Crème brulée

37 €

Straubs

Restaurant

Vorspeisen & Suppen *Starters & Soups*

Pikantes Tomatenragout mit Bouchotmuscheln, Passpierre, Minze & Tagiasca Oliven <i>Spicy tomato ragout with bouchot mussels, passers, mint & Tagiasca olives</i>	14 €
Fenchel - Safran - Bouchotmuschel - Suppe <i>Fennel - saffron - bouchot mussel - soup</i>	9 €
3 Austern Normandie Spezial Isigny No.1 - Limette <i>3 "Spezial Isigny" oysters no.1 - lime</i>	14 €
Tomatenkutteln mit altem Balsamico & Kräuter <i>Tomato tripe with old balsamico & herbs</i>	14 €
Roh marinierte Meeresforelle - Thymian - Limetten - Passpierre - Artischockencreme <i>Raw marinated sea trout - thyme - lime - passers - artichoke cream</i>	15 €
Geklopftes Carpaccio vom Rind, Balsamessig, Parmesan, wilder Rucola <i>Knocked carpaccio of beef, balsamic vinegar, parmesan, wild rocket</i>	15 €

Hauptgänge *Main Courses*

Filet vom Wolfbarsch auf Brunnenkresse Gurken, Mousseline & Tomaten Beurre blanc <i>Filet of sea bass on cucumber - watercress stew, mousseline & tomato beurre blanc</i>	24 €
Caesar Salad mit Croutons, Parmesan & Tagiasca Oliven	15 €
mit Salzwasser Riesengarnelen	26 €
als Vorspeise	9 €
als Vorspeise mit Salzwasser Riesengarnelen	16 €
<i>Caesar salad with croutons, parmesan cheese & Tagiasca olive with or without salt water king prawn - as a starter or main course</i>	
Stubenküken ausgelöst auf Schmorpaprikarisotto, wildem Rucola & Olivenölschaum <i>Poussin released on braised sweet pepper risotto, wild rocket and olive oil foam</i>	24 €
Hausgemachte Pasta auf Steinpilzrahm, Blaubeeren & Parmesan	22 €
Als Vorspeise	16 €
<i>Homemade pasta with creamy ceps, blue berry & parmesan - as a starter or main course</i>	
Cordon bleu vom hällischen Landschwein mit Drilling Kartoffeln & Schnittlauchvinaigrette <i>Cordon bleu from hällischen country pig with Drilling potatoes & chives vinaigrette</i>	21 €
Rib Eye Steak mit Sauce Café de Paris, Kartoffelbällchen & wildem Rucola <i>Rib Eye Steak with sauce cafe de paris, potato balls & wild rocket</i>	27 €

Desserts & Käsegang *Sweets & Cheese Course*

Mousse au chocolate mit Feigen, Feigensorbet & gebranntem Haselnussschaum <i>Mousse au chocolate with figs, fig sorbet & hazelnut foam</i>	11 €
Crème brulée von der Ziegenmilch mit Thymian & weißem Pfirsichsorbet <i>Crème brulee from goat milk, with thyme & white pear sorbet</i>	11 €
Chaurce mit Erdbeer - Anapurna Currymarmelade auf geröstetem Brioche <i>Chaurce with strawberry - Anapurna curry jam on roasted brioche</i>	11 €