

Straubs

Restaurant

Weinmenu

Caesar Salad mit Croutons, Parmesan & Taggiasca Oliven

Caesar salad with croutons, parmesan cheese & Taggiasca olive

2012 Reinstoff Riesling / Weingut Schätzel / Nierstein Rheinhessen 0,1l - 4,50€

Gazpacho - Andalusische Gemüsesuppe

Gazpacho - Andalusian vegetable soup

Gebratene Jakobsmuscheln „Sea of Spice“
auf Erbsencreme, Cantaloup Melone & Pfifferlingen

Roasted scallops "sea of spice" on peas cream, Cantaloupe melon & chanterelles

2014 Schiefergestein Bockenauer Riesling / Weingut Schäfer Fröhlich / Bockenau Nahe 0,1l - 7€

Filet vom Wolfsbarsch auf Bouillabaise Pasta
geschmorte Tomaten und Pinienkernspinat

Filet of sea bass on Bouillabaisse Pasta stewed tomatoes and pine nuts Spinach

2009 Neustadter Mönchg. St. Laurent rose / Weingut Villa Niederberger / Neustadt a. d. Weinstr. Pfalz 0,1l - 6€

Mascarponecreme mit Himbeeren, Himbeersorbet & Limettenschaum

Mascarpone cream with raspberry, raspberry sorbet & lime foam

3 Gang Menu (Salat oder Suppe)	36 €	mit Weinempfehlung	10 €
3 Gang Menu (Jakobsmuscheln)	45 €	mit Weinempfehlung	13 €
4 Gang Menu (Salat, Suppe)	46 €	mit Weinempfehlung	10 €
4 Gang Menu (Jakobsmuscheln)	52 €	mit Weinempfehlung	17 €
5 Gang Menu	59 €	mit Weinempfehlung	17 €

Suppen & Vorspeisen Soups & Starters

Gazpacho - Andalusische Gemüsesuppe

Gazpacho - Andalusian vegetable soup

7,90 €

Bouillabaisse gebunden
mit Calamaretti

Bouillabaisse with or without calamaretti

7,90 €

11 €

Gebeizter Schottenlachs „Lable Rouge“
auf Gurken-Dickmilch, Radieschen & Dill

Marinated Scottish Salmon "Label Rouge" on cucumber-junket, radish & dill

15 €

Carpaccio vom Rinderrücken
mit Rucola, Parmesan & altem Balsamessig

Carpaccio of beef saddle with rucola, parmesan & aged balsamic vinegar

15 €

Gebratene Jakobsmuscheln „Sea of Spice“
auf Erbsencreme, Cantaloup Melone & Pfifferlingen

Roasted scallops "sea of spice" on peas cream, Cantaloupe melon & chanterelles

15 €

Tomatenkutteln mit altem Balsamico & Kräuter

Tomato tripe with old balsamico & herbs

14 €

Hausgemachter gebackener Kalbskopf mit Frankfurter Grii Sauce
& eingelegten Radieschen

Homemade baked veal head with Frankfurt Green Sauce and pickled radish

13 €

Straubs

Restaurant

Hauptgänge Main Courses

Caesar Salad mit Croutons, Taggiasca Oliven & Parmesan	15 €
mit gebratenen Jakobsmuscheln	26 €
als Vorspeise	8 €
als Vorspeise mit gebratenen Jakobsmuscheln	15 €
<i>Caesar salad with croutons, parmesan cheese & Taggiasca olive with or without roasted scallops</i>	
Hausgemachte Pasta mit Rahmpfifferlingen & Parmesan	21 €
als Vorspeise	16 €
<i>Homemade pasta with cream canterelles & Parmesan</i>	
Schweinelendchen	19 €
oder Ribe Eye Steak	26 €
mit Sauce Café de Paris, Kartoffelbällchen & Ceasar Salad	
Menu Portion Schweinelendchen	14 €
Menu Portion Ribe Eye Steak	20 €
<i>Pork filet or Ribe Eye steak with sauce cafe de paris, potato balls & ceasar salad</i>	
Matjesfilet mit Schalotten, Äpfeln, Dill, Essiggurken & neuen Kartoffeln	19 €
als Vorspeise	14 €
<i>Matjes fillet with shallots, apple, dill, vinegar cucumber & new potatoes</i>	
Filet vom Wolfsbarsch auf Bouillabaise Pasta	
geschmorte Tomaten und Pinienkernspinat	24 €
Menu Portion	19 €
<i>Filet of sea bass on Bouillabaisse Pasta stewed tomatoes and pine nuts Spinach</i>	
Junge Franzosenpoularde	
auf Olivenölmousselin, Ducca Zucchini & Tomaten Beurre blanc	23 €
Menu Portion	18 €
<i>Boned poussin on olive oil mousseline, Ducca zucchini & tomato beurre blanc</i>	
Geschmorter Kalbshals	23 €
oder Kalbsfilet	33 €
mit Pfifferlingen auf gedünstetem Spinat & gerührter Polenta	
Menu Portion Kalbshals	18 €
Menu Portion Kalbsfilet	25 €
<i>Braised veal neck or veal filet steak with chanterelles, glazed spinach & stirred polenta</i>	
Dessert Sweets	
Chaource - französischer Weichkäse von der Kuh aus dem Burgund	
mit geröstetem Brioche & Erdbeer-Anapurnacurry-Chutney	10 €
<i>Chaource with roasted „brioche“ & strawberry - Anapurnacurry-chutney</i>	
Mascarponecreme	
mit Himbeeren, Himbeersorbet & Limettenschaum	11 €
<i>Mascarpone cream with raspberry, raspberry sorbet & lime foam</i>	
Aprikosenragout	
mit Bitterschokoladorsorbet & gebranntem Lavendelschaum	11 €
<i>Apricot ragout with bitter chocolate sorbet & fried lavender foam</i>	