

Straubs Restaurant

Weinmenu

Coppa di Parma mit hausgebackenem Focaccia & Taggiasca Oliven

2008 WInniger Röttgen Riesling Spätlese trocken - Weingut Knebel / WInningen Terrassenmosel 0,1l - 7€

Coppa di Parma with homemade Focaccia & Taggiasca olive

13€ a la carte

~

Steinpilzrahmsuppe

Cream soup from caps

9€ a la carte

~

Jakobsmuscheln auf marinierten Tomaten, Avocadocreme

Pinienkernen & Bouillabaiseschaum

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

Roasted scallops on marinated tomato, avocado cream, pine nuts & bouillabaisse foam

15€ a la carte

~

Hell geschmorte Kaninchenkeule auf Tomaten - Parmesanrisotto, Pfifferlingen & Olivenölschaum

2001 Wallufer Walkenberg Spätburgunder - Weingut J.B. Becker / Walluf Rheingau 0,1l - 5,90€

Lightly browned rabbit on tomato - Parmesan Risotto, chanterelles & olive oil foam

24€ a la carte Hauptgang

~

Mousse au chocolate

mit Feigen, Feigensorbet & gebranntem Haselnussschaum

2004 Stettener Stein Riesling Beerenauslese - Weingut am Stein / Würzburg Franken 0,1l - 21€

Mousse au chocolate with figs, fig sorbet & hazelnut foam

11€ a la carte

3 Gang Menu (Suppe)	36 €	mit Weinempfehlung	26 €
3 Gang Menu (Coppa oder Jakobsmuscheln)	45 €	mit Weinempfehlung	33 €
4 Gang Menu (Coppa & Suppe)	46 €	mit Weinempfehlung	33 €
4 Gang Menu (Coppa & Jakobsmuscheln)	52 €	mit Weinempfehlung	39 €
5 Gang Menu	59 €	mit Weinempfehlung	39 €

Straubs

Restaurant

Suppen & Vorspeisen Soups & Starters

Rindertatar mit Wachtelspiegelei, Forellenkaviar & Wasabicinge 16 €
Beef tartare with quail egg, trout caviar & wasabi cream

Caesar Salad mit Croutons, Taggiasca Oliven & Parmesan 8 €
mit gebratenen Jakobsmuscheln 15 €
als Hauptgang 15 €
als Hauptgang mit gebratenen Jakobsmuscheln 26 €
Caesar salad with croutons, parmesan cheese & Taggiasca olive with or without roasted scallops

Bouchotmuschel - Fenchel - Safransüppchen 8 €
Bouchot mussel - fennel - saffron soup

Hauptgänge Main Courses

Hausgemachte Pasta auf Steinpilzrahm, Blaubeeren & Parmesan 19 €
Menu Portion / Vorspeise 14 €
Homemade pasta with creamy ceps, blue berry & parmesan

Schweinelendchen 19 €
oder Rib Eye Steak 26 €
mit Sauce Café de Paris, Kartoffelbällchen & Caesar Salad
Menu Portion Schweinelendchen 14 €
Menu Portion Rib Eye Steak 20 €
Pork filet or Rib Eye Steak with sauce café de paris, potato balls & Caesar salad

Filet von Dorade Royal 24 €
auf Gurken - Brunnenkresse Ragout, Mousseline & Tomaten Beurre blanc
Menu Portion 19 €
Filet of sea bream on cucumber - watercress stew, mousseline & tomato beurre blanc

Rücken und Schulter vom Lamm 28 €
auf gelben Rübencreme Ras el-Hanout, jungem Spinat & Schmorschalotten
Menu Portion 21 €
Braised lamb shoulder on carrots cream Ras el-Hanout, young spinach & braised shallots

Desserts Sweets

Ziegenkäse in Asche auf geröstetem Brioche & Tomaten Chutney 10 €
Goat cheese on roasted brioche & tomatoes chutney

Mousse au chocolate 11 €
mit Feigen, Feigensorbet & gebranntem Haselnusschaum
Mousse au chocolate with figs, fig sorbet & hazelnut foam