

# *Straubs*

Restaurant

## Wein Menu

3 Fines de claire Austern Apfel - Passpiere - Limette

2008 Wallufer Berg Bildstock Riesling Kabinett feinherb - Weingut J.B. Becker / Walluf Rheingau 0,11 - 5,20€  
*3 fines de claire oysters - apple - passpiere - lime*

~

Ragout Vongole - Venusmuschel mit Trockentomaten, Harissa & Passpiere

2010 Forster Ungeheuer Riesling - Weingut von Winning / Deidesheim Pfalz 0,11 - 5,90€  
*Ragout Vongole - clam with dry tomatoes, Harissa & passpiere*

~

Maultasche und Filet vom Reh auf Linsencreme und Spitzkohl

*"Maultasche" and filet of venison on lentil cream and pointed cabbage*  
2009 Niersteiner Spätburgunder - Weingut Schätzel / Nierstein Rheinhessen 0,11 - 6€

~

Schwarzfederhuhn „LR“

auf Bulgur Raz el Hanout - Trauben - Taggiascaoliven - Schalotten

2004 Philippi Chardonnay - Weingut Köhler Ruprecht / Kallstadt Pfalz 0,11 - 8€  
*Black feathered chicken on bulgur Raz el Hanout - grapes - taggiasca olives - shallots*

~

Topfenpalatschinken mit Mandelmilcheis

2006 Veldenzer Elisenberg Riesling Auslese \*\* - Weingut Max Ferd. Richter / Mühlheim Mittelmosel 0,11 - 9€  
*Poppy pancakes with almond milk ice cream*

3 Gang Menu (mit Dessert)	45 €	mit Weinempfehlung	66 €
3 Gang Menu (ohne Dessert)	49 €	mit Weinempfehlung	69 €
4 Gang Menu (mit Dessert)	57 €	mit Weinempfehlung	85 €
4 Gang Menu (ohne Dessert)	61 €	mit Weinempfehlung	86 €
5 Gang Menu	69 €	mit Weinempfehlung	103 €

## Land Menu

Feldsalat

*Field lettuce*

~

Geschmorter Kalbshals

*Braised veal neck*

~

Mandelcanneloni

*Almond cannelloni*

37 €

# Straubs

## Restaurant

### Vorspeisen & Suppen *Starters & Soups*

Rote Linsensuppe mit Kreuzkümmel und Minze <i>Red lentil soup with cumin &amp; mint</i>	7 €
Entenkraftbrühe <i>Duck consommé</i>	9 €
3 Fines de claire Austern Apfel - Passpiere - Limette <i>3 fines de claire oysters - apple - passpiere - lime</i>	14 €
Feldsalat in Walnußvinaigrette mit Speck, schwarzen Nüssen & Ziegenfrischkäse Als Hauptgang <i>Field lettuce in walnut vinaigrette with bacon, black nuts &amp; goat cheese</i>	11 € 21 €
Maultasche und Filet vom Reh auf Linsencreme und Spitzkohl <i>Maultasche and filet of venison on lentil cream and pointed cabbage</i>	14 €
Ragout Vongole - Venusmuschel in Trockentomaten, Harissa & Passpiere <i>Ragout Vongole - clam in dry tomatoes, Harissa &amp; passpiere</i>	16 €

### Hauptgänge *Main Courses*

Schottenlachs „LR“ auf Kokos - Limettenrisotto & Ingwergemüse <i>Scotland salmon "LR" on coconut - lime risotto &amp; ginger vegetables</i>	24 €
Schwarzfederhuhn „LR“ auf Bulgur Raz el Hanout - Trauben - Taggiascaoliven - Schalotten <i>Black feathered chicken "LR" on bulgur Raz el Hanout - grapes - taggiasca olives - shallots</i>	26 €
Hirschrücken auf Rosmarin-Graupen, Rosenkohl, Äpfel & Jus Foie Gras <i>Stag on rosemary barley, Brussels sprouts, apples &amp; jus foie gras</i>	32 €
Geschmorter Kalbshals mit geröstetem Semmelknödel & Selleriecreme <i>Braised veal neck with roasted bread dumpling &amp; celery cream</i>	21 €
Bulgur Raz el Hanout mit Trauben, Taggiascaoliven, Spitzkohl & Olivenölschaum <i>Bulgur Raz el Hanout with grapes, Taggiasca olives, pointed cabbage &amp; olive oil foam</i>	18 €
Cordon bleu vom hällischen Landschwein mit Schalenkartoffel & Schnittlauchvinaigrette <i>Cordon bleu from the hällischen country pig with shell potato &amp; chive vinaigrette</i>	21 €
Rib Eye Steak mit Sauce Café de Paris, Kartoffelbällchen & Spitzkohl <i>Rib Eye Steak with sauce cafe de paris, potato balls &amp; cabbage</i>	26 €

### Dessert's & Käsegang *Sweets & Cheese Course*

Käse und Wein - deutsch französische Freundschaft Fourme d'Ambert aus der Auvergne mit 2006 Veldenzer Elisenberg Riesling Auslese** - Weingut Max Ferd. Richter / Mühlheim Mittelmosel 0,11 <i>Fourme d'Ambert from the Auvergne with a 2006 Veldenzer Elisenberg Riesling Auslese ** Weingut Max Ferd. Richter / 0,11</i>	17 €
Topfenpalatschinken mit Mandelmilcheis <i>Poppy pancakes with almond milk ice cream</i>	11 €
Mandelcanneloni mit Frischkäsecreme, Blutorangen & Limetten-Thymianeis <i>Almond cannelloni with fresh cheese cream, blood oranges &amp; lime-thyme ice cream</i>	12 €