

# *Straubs*

Restaurant

## Wein Menu

Rindertatar mit Wachtelspiegelei, Forellenkaviar & Wasabicreme

Gereifter Riesling aus deutschen Anbaugebieten - tagesaktuell 0,11 - 8€

*Beef tartare with quail egg, trout caviar & wasabi cream*

~

Bouillabaise gebunden - Bouchotmuschel - Jakobsmuschel - Calamaretti

2008 Gewinner Uhlen Riesling Spätlese trocken - Weingut Knebel / Winningen Terrassenmosel 0,11 - 7€

*Bouillabaisse tied - Bouchot mussel - Scallops - Calamaretti*

~

Ochsenschwanzragout auf Petersilienwurzelcreme

mit Lion Poivré & Röstzwiebeln

2001 Wallufer Walkenberg Spätburgunder - Weingut J.B. Becker / Walluf Rheingau 0,11 - 6€

*Oxtail ragout on parsley cream with Lion Poivré & roasted onion*

~

Confierte Entenkeule & Entenbrust

auf glasierten Rotkohl, Äpfeln, gerührter Polenta & Jus Foie Gras

2004 Spätburgunder Philippi - Weingut Köhler Ruprecht / Kallstadt Pfalz 0,11 - 8€

*Confit of duck leg & breast on glazed red cabbage, apple & stirred polenta & jus Foie Gras*

~

Creme brûlée von Nougat mit Thymian & Quittenbuttereis

2006 Ürziger Würzgarten Riesling Auslese \*\*\* - Weingut Jos.Christoffel Jun. / Ürzig Mittelmosel 0,11 - 9€

*Creme brûlée from nougat with thyme & quince butter ice cream*

3 Gang Menu (mit Dessert)	45 €	mit Weinempfehlung	68 €
3 Gang Menu (ohne Dessert)	49 €	mit Weinempfehlung	71 €
4 Gang Menu (mit Dessert)	57 €	mit Weinempfehlung	86 €
4 Gang Menu (ohne Dessert)	61 €	mit Weinempfehlung	89 €
5 Gang Menu	69 €	mit Weinempfehlung	106 €

## Land Menu

Feldsalat

*Field lettuce*

~

Cordon bleu oder Sauerbraten

*Cordon bleu from "hällischen" country pig or "Sauerbraten" from beef shoulder*

~

Grießknödel

*Semolina dumpling*

37 €

# Straubs

## Restaurant

### Vorspeisen & Suppen *Starters & Soups*

Rahmsuppe von Erdkohlraaben mit Blutwurstravioli & Röstzwiebeln <i>Cream soup from swede cabbage with black pudding-ravioli &amp; roasted onions</i>	7 €
Bouillabaise gebunden - Bouchotmuschel - Jakobsmuschel - Calamaretti <i>Bouillabaisse tied - Bouchot mussel - Scallops - Calamaretti</i>	16 €
Feldsalat in Walnußvinaigrette mit Speck und schwarzen Nüssen Als Hauptgang <i>Field lettuce in walnut vinaigrette with bacon &amp; black nuts</i>	9 € 16 €
Ochschwanzragout auf Petersilienwurzelcreme mit Lion Poivré & Röstzwiebeln Als Hauptgang mit Spitzkohl <i>Oxtail ragout on parsley cream with Lion Poivré &amp; roasted onion</i>	14 € 26 €
Rindertatar mit Wachtelspiegelei, Forellenkaviar & Wasabicreme <i>Beef tartare with quail egg, trout caviar &amp; wasabi cream</i>	16 €

### Hauptgänge *Main Courses*

Filet vom Dorade Royal auf Hokkaidokürbis Püree, Spitzkohl, Anapurnacurryschaum <i>Filet of sea bream on Hokkaido pumpkin puree, cabbage &amp; Anapurna Curry Foam</i>	24 €
Brust & Keule von der Ente auf glasiertem Rotkohl, Äpfel, gerührter Polenta & Jus Foie Gras <i>Confit of duck leg &amp; breast on glazed red cabbage, apple &amp; stirred polenta &amp; jus Foie Gras</i>	26 €
Rehrücken auf Gersten-Esskastanienrisotto, jungem Lauch und Preiselbeerjus <i>Red deer saddle on barley-chestnuts risotto, young leek &amp; cranberry jus</i>	30 €
Sauerbraten vom Rinderbug mit Spitzkohl & geschmelzten Kartoffelknödel <i>"Sauerbraten" from beef shoulder with cabbage and potato dumpling</i>	23 €
Gersten - Esskastanienrisotto mit jungem Lauch, Thymian & Parmesan Als Vorspeise <i>Barley-chestnuts risotto with young leek, thyme &amp; parmesan</i>	18 € 12 €
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*

Camembert de Normandie auf geröstetem Sauerteigbrot & Quitten Chutney <i>Camembert de Normandie on roasted sourdough bread &amp; quince chutney</i>	11 €
Crème brûlée von Nougat mit Thymian & Quittenbuttereis <i>Crème brûlée from nougat with thyme &amp; quince butter ice cream</i>	11 €
Geschmelzter Grießknödel auf Rosa Grapefruit & Pimenteis <i>Semolina dumpling on pink grapefruit &amp; pimento ice cream</i>	11 €