

Straubs

Restaurant

„Wein“ Menu

Matjesfilet „Klassisch“ mit Kartoffelstampf

Pils - Schwind Bräu / Aschaffenburg Schweinheim 0,3l - 3,50€
Matjes fillet classic - shallots, apple, dill, vinegar cucumber with mashed potatoes

~

Geklopftes Carpaccio vom Rind, Balsamessig, Parmesan, wilder Rucola

1997 Eltviller Rheinberg Riesling - Weingut J.B. Becker / Walluf Rheingau 0,1l - 5,90€
Knocked carpaccio of beef, balsamic vinegar, parmesan, wild rocket

~

Salat Riesengarnelen - Cantalup Melone, Schlotten, Minze & Champignon

2015 Pinot blanc Maischevergoren - Weingut Günther Steinmetz / Brauneberg Mittelmosel 0,1l - 4,50€
Salad king prawns - Cantalup melone, young leek, mint & mushrooms

~

Hell geschmorte Kaninchenkeule

auf Brunnenkresserisotto, Kräutersaitlingen & Safranschaum

2010 Riesling Buntsandstein - Hirschhorner Weinkontor-Frank John / Neustadt a.d. Weinstraße 0,1l - 6,90€
Brightly braised rabbit leg on watercress risotto, special mushrooms & saffron foam

~

Mascarponecreme mit marinierten Erdbeeren, Kakaobohnen & Karamellschaum

2006 Veldenzer Elisenberg Riesling Auslese ** - Weingut Max Ferd. Richter / Mühlheim Mittelmosel 0,1l - 9€
Mascarpone cream with marinated strawberries, cocoa beans & caramel foam

3 Gang Menu (mit Dessert)	45 €	mit Weinempfehlung	65 €
3 Gang Menu (ohne Dessert)	49 €	mit Weinempfehlung	66 €
4 Gang Menu (mit Dessert)	57 €	mit Weinempfehlung	83 €
4 Gang Menu (ohne Dessert)	61 €	mit Weinempfehlung	81 €
5 Gang Menu	69 €	mit Weinempfehlung	99 €

Land Menu

Caesar Salad

Caesar salad

~

Cordon bleu oder Brunnenkresserisotto

Cordon bleu or Watercress risotto

~

Creme brûlée

Crème brûlée

37 €

Straubs

Restaurant

Vorspeisen & Suppen *Starters & Soups*

Geeiste Tomatensuppe „Rebelais“ mit weißem Tomatenschaum & Riesengarnelen <i>Cold soup from tomato "Rebelais" with white tomato foam & king prawns</i>	14 €
Kraftbrühe vom Lamm <i>Stock from lamb</i>	9 €
3 Royale Cabanon Austern No.2 - Limette <i>3 "Royale Cabanon" oysters no.2 - lime</i>	14 €
Tomatenkutteln mit altem Balsamico & Kräuter <i>Tomato tripe with old balsamico & herbs</i>	14 €
Matjesfilet „Klassisch“ mit Kartoffelstampf Als Hauptgang mit neuen Kartoffeln <i>Matjes fillet with shallots, apple, dill, vinegar cucumber & new potatoes</i>	14 € 19 €
Salat Riesengarnelen - Cantalup Melone, Schlotten, Minze & Champignon <i>Salad king prawns - Cantalup melone, young leek, mint & mushrooms</i>	16 €
Geklopftes Carpaccio vom Rind, Balsamessig, Parmesan, wilder Rucola <i>Knocked carpaccio of beef, balsamic vinegar, parmesan, wild rocket</i>	15 €

Hauptgänge *Main Courses*

Filet von Dorade Royal auf Kartoffelstampf, Spargel & Nussbutter - Petersilienschaum <i>Roasted cod filet on potato smash, asparagus & nut butter - parsley foam</i>	24 €
Caesar Salad mit Croutons, Parmesan & Taggiasca Oliven mit Spargel als Vorspeise als Vorspeise mit Spargel <i>Caesar salad with croutons, parmesan cheese & Taggiasca olive with or without asparagus - as a starter or main course</i>	15 € 22 € 9 € 15 €
Hell geschmorte Kaninchenkeule auf Brunnenkresserisotto, Kräutersaitlingen & Safranschaum <i>Brightly braised rabbit leg on watercress risotto, special mushrooms & saffron foam</i>	24 €
Lammrücken „Lion Poivre“ auf Auberginenpüree & confiertem Gemüse <i>Lamb saddle "Lion Poivré" on aubergine smash, & confit of vegetable</i>	30 €
Cordon bleu vom hällischen Landschwein mit La Ratte Kartoffeln & Frankfurter Grüner Sauce <i>Cordon bleu from hällischen country pig with La Ratte potatoes & Frankfurter green sauce</i>	21 €
Brunnenkresserisotto mit Spargel, Kräutersaitlingen & Safranschaum <i>Watercress risotto with asparagus, special mushrooms & saffron foam</i>	21 €
Rib Eye Steak mit Sauce Café de Paris, Kartoffelbällchen & breiten Bohnen <i>Rib Eye Steak with sauce cafe de paris, potato balls & wide beans</i>	27 €
Desserts & Käsegang <i>Sweets & Cheese Course</i>	
Crème Brulée von Ivori Schokolade, Rosmarin & Erdbeersorbet <i>Crème Brulée von Ivori chocolate, rosemary & strawberry sorbet</i>	11 €
Mascarponecreme mit marinierten Erdbeeren, Kakaobohnen & Karamellschaum <i>Mascarpone cream with marinated strawberries, cocoa beans & caramel foam</i>	11 €
Taleggio mit Tomaten - Orangenmarmelade & Olivenöl <i>Taleggio with tomatoes - orange jam & olive oil</i>	11 €