

Straubs

Restaurant

Wein Menu

Geklopftes Carpaccio vom Rind, Balsamessig, Parmesan, wilder Rucola

2013 Riesling - Weingut Wittmann / Westhofen Rheinhessen 0,1l - 4,20€
Knocked carpaccio of beef, balsamic vinegar, parmesan, wild rocket

~

Spargeltarte - Bacon - Rosmarin / Vorspeisen Portion 14€

2010 Forster Ungeheuer Riesling - Weingut von Winning / Deidesheim Pfalz 0,1l - 5,90€
Tarte from asparagus - bacon - rosemary / as a starter 14€

~

Spargelragout mit Gnocchi

Schmortomaten, Salbei & Rahmmorcheln / Vorspeisen Portion 15€

2015 Silvaner Centgrafenberg - Weingut Rudolf Fürst / Bürgstadt Franken 0,1l - 5,90€
Ragout of asparagus with gnocchi, stewed tomatoes, sage and cream morels / as a starter 15€

~

Lammrücken "Lion Poivre" auf Bärlauchgrauen & breite Bohnen

2001 Wallufer Walkenberg Spätburgunder - Weingut J.B. Becker / Walluf Rheingau 0,1l - 6,30€
Lamb saddle "Lion Poivre" on wild garlic barley & wide beans

~

Topfenmousse mit Rhabarber & gebranntem Mandelschaum

2006 Veldenzer Elisenberg Riesling Auslese ** - Weingut Max Ferd. Richter / Mühlheim Mittelmosel 0,1l - 9€
Quark mousse with rhubarb & burnt almond foam

3 Gang Menu (mit Dessert)	45 €	mit Weinempfehlung	66 €
3 Gang Menu (ohne Dessert)	49 €	mit Weinempfehlung	65 €
4 Gang Menu (mit Dessert)	57 €	mit Weinempfehlung	82 €
4 Gang Menu (ohne Dessert)	61 €	mit Weinempfehlung	83 €
5 Gang Menu	69 €	mit Weinempfehlung	99 €

Land Menu

Caesar Salad

Caesar salad

~

Cordon bleu oder Spargelragout

Cordon bleu or Ragout of asparagus

~

Schokoladentarte

Chocolate cake

37 €

Straubs

Restaurant

Vorspeisen & Suppen *Starters & Soups*

Bärlauchsuppe mit getrockneten Tomaten & confierten Champignons <i>Soup from wild garlic with dried tomato planed & confit of mushroom</i>	8 €
Kraftbrühe vom Franzosenhuhn <i>Consommé from French chicken</i>	9 €
3 Royale Cabanon Austern No.2 - Limette <i>3 "Royale Cabanon" oysters no.2 - lime</i>	14 €
Bärlauchkutteln mit gereiftem Balsamessig <i>Wild garlic tripe with ripened balsamic vinegar</i>	14 €
Lachstatar mit Frankfurter Grüner Sauce & Spargel <i>Tatar of salmon with Frankfurter green sauce & asparagus</i>	16 €
Geklopftes Carpaccio vom Rind, Balsamessig, Parmesan, wilder Rucola <i>Knocked carpaccio of beef, balsamic vinegar, parmesan, wild rocket</i>	15 €
Spargelsalat mit Zitrone, Kapern, Schnittlauch & Coppa di Parma <i>Asparagus salad with citron, caper, chive and coppa di parma</i>	16 €

Hauptgänge *Main Courses*

Kabeljaufilet auf Bärlauchpüree, Spargel & Nussbutterschaum <i>Roasted cod filet on wild garlic smash, asparagus & nut butter 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 €
Junge Franzosenpoularde ausgelöst auf Spargelragout, Gnocchi & Spitzmorcheln <i>Young French poularde on asparagus ragout, gnocchi & morels</i>	24 €
Lammrücken „Lion Poivré“ auf Bärlauch Graupen & breiten Bohnen <i>Lamb saddle "Lion Poivré" on wild garlic barley & wide beans</i>	28 €
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 €
Spargelragout mit Gnocchi, Schmortomaten, Salbei & Rahmmorcheln <i>Ragout of asparagus with gnocchi, stewed tomatoes, sage and cream morels</i>	21 €
Rib Eye Steak mit Sauce Café de Paris, Kartoffelbällchen & breiten Bohnen <i>Rib Eye Steak with sauce café de paris, potato balls & wide beans</i>	27 €
Desserts & Käsegang <i>Sweets & Cheese Course</i>	
Schokoladentarte Guanaja mit Ananas-Minzsorbet <i>Chocolate cake Guanaja with pineapple - mint sorbet</i>	11 €
Topfenmousse mit Rhabarber & gebranntem Mandelschaum <i>Quark mousse with rhubarb & burnt almond foam</i>	11 €
Taleggio mit Tomaten - Orangenmarmelade & Olivenöl <i>Taleggio with tomatoes - orange jam & olive oil</i>	11 €

Straubs

Restaurant

Wein Menu

Geklopftes Carpaccio vom Rind, Balsamessig, Parmesan, wilder Rucola

2013 Riesling - Weingut Wittmann / Westhofen Rheinhessen 0,1l - 4,20€
Knocked carpaccio of beef, balsamic vinegar, parmesan, wild rocket

~

Spargeltarte - Bacon - Rosmarin / Vorspeisen Portion 14€

2010 Forster Ungeheuer Riesling - Weingut von Winning / Deidesheim Pfalz 0,1l - 5,90€
Tarte from asparagus - bacon - rosemary / as a starter 14€

~

Spargelragout mit Gnocchi

Schmortomaten, Salbei & Rahmmorcheln / Vorspeisen Portion 15€

2015 Silvaner Centgrafenberg - Weingut Rudolf Fürst / Bürgstadt Franken 0,1l - 5,90€
Ragout of asparagus with gnocchi, stewed tomatoes, sage and cream morels / as a starter 15€

~

Lammrücken "Lion Poivre" auf Bärlauchgrauen & breite Bohnen

2001 Wallufer Walkenberg Spätburgunder - Weingut J.B. Becker / Walluf Rheingau 0,1l - 6,30€
Lamb saddle "Lion Poivre" on wild garlic barley & wide beans

~

Topfenmousse mit Rhabarber & gebranntem Mandelschaum

2006 Veldenzer Elisenberg Riesling Auslese ** - Weingut Max Ferd. Richter / Mühlheim Mittelmosel 0,1l - 9€
Quark mousse with rhubarb & burnt almond foam

3 Gang Menu (mit Dessert)	45 €	mit Weinempfehlung	66 €
3 Gang Menu (ohne Dessert)	49 €	mit Weinempfehlung	65 €
4 Gang Menu (mit Dessert)	57 €	mit Weinempfehlung	82 €
4 Gang Menu (ohne Dessert)	61 €	mit Weinempfehlung	83 €
5 Gang Menu	69 €	mit Weinempfehlung	99 €

Land Menu

Caesar Salad

Caesar salad

~

Cordon bleu oder Spargelragout

Cordon bleu or Ragout of asparagus

~

Schokoladentarte

Chocolate cake

37 €

Straubs

Restaurant

Vorspeisen & Suppen *Starters & Soups*

Bärlauchsuppe mit getrockneten Tomaten & confierten Champignons <i>Soup from wild garlic with dried tomato planed & confit of mushroom</i>	8 €
Kraftbrühe vom Franzosenhuhn <i>Consommé from French chicken</i>	9 €
3 Royale Cabanon Austern No.2 - Limette <i>3 "Royale Cabanon" oysters no.2 - lime</i>	14 €
Bärlauchkutteln mit gereiftem Balsamessig <i>Wild garlic tripe with ripened balsamic vinegar</i>	14 €
Lachstatar mit Frankfurter Grüner Sauce & Spargel <i>Tatar of salmon with Frankfurter green sauce & asparagus</i>	16 €
Geklopftes Carpaccio vom Rind, Balsamessig, Parmesan, wilder Rucola <i>Knocked carpaccio of beef, balsamic vinegar, parmesan, wild rocket</i>	15 €
Spargelsalat mit Zitrone, Kapern, Schnittlauch & Coppa di Parma <i>Asparagus salad with citron, caper, chive and coppa di parma</i>	16 €

Hauptgänge *Main Courses*

Kabeljaufilet auf Bärlauchpüree, Spargel & Nussbutterschaum <i>Roasted cod filet on wild garlic smash, asparagus & nut butter 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 €
Junge Franzosenpoularde ausgelöst auf Spargelragout, Gnocchi & Spitzmorcheln <i>Young French poularde on asparagus ragout, gnocchi & morels</i>	24 €
Lammrücken „Lion Poivré“ auf Bärlauch Graupen & breiten Bohnen <i>Lamb saddle "Lion Poivré" on wild garlic barley & wide beans</i>	28 €
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 €
Spargelragout mit Gnocchi, Schmortomaten, Salbei & Rahmmorcheln <i>Ragout of asparagus with gnocchi, stewed tomatoes, sage and cream morels</i>	21 €
Rib Eye Steak mit Sauce Café de Paris, Kartoffelbällchen & breiten Bohnen <i>Rib Eye Steak with sauce café de paris, potato balls & wide beans</i>	27 €
Desserts & Käsegang <i>Sweets & Cheese Course</i>	
Schokoladentarte Guanaja mit Ananas-Minzsorbet <i>Chocolate cake Guanaja with pineapple - mint sorbet</i>	11 €
Topfenmousse mit Rhabarber & gebranntem Mandelschaum <i>Quark mousse with rhubarb & burnt almond foam</i>	11 €
Taleggio mit Tomaten - Orangenmarmelade & Olivenöl <i>Taleggio with tomatoes - orange jam & olive oil</i>	11 €

Straubs

Restaurant

Wein Menu

Geklopftes Carpaccio vom Rind, Balsamessig, Parmesan, wilder Rucola

2013 Riesling - Weingut Wittmann / Westhofen Rheinhessen 0,1l - 4,20€
Knocked carpaccio of beef, balsamic vinegar, parmesan, wild rocket

~

Spargeltarte - Bacon - Rosmarin / Vorspeisen Portion 14€

2010 Forster Ungeheuer Riesling - Weingut von Winning / Deidesheim Pfalz 0,1l - 5,90€
Tarte from asparagus - bacon - rosemary / as a starter 14€

~

Spargelragout mit Gnocchi

Schmortomaten, Salbei & Rahmmorcheln / Vorspeisen Portion 15€

2015 Silvaner Centgrafenberg - Weingut Rudolf Fürst / Bürgstadt Franken 0,1l - 5,90€
Ragout of asparagus with gnocchi, stewed tomatoes, sage and cream morels / as a starter 15€

~

Lammrücken "Lion Poivre" auf Bärlauchgrauen & breite Bohnen

2001 Wallufer Walkenberg Spätburgunder - Weingut J.B. Becker / Walluf Rheingau 0,1l - 6,30€
Lamb saddle "Lion Poivre" on wild garlic barley & wide beans

~

Topfenmousse mit Rhabarber & gebranntem Mandelschaum

2006 Veldenzer Elisenberg Riesling Auslese ** - Weingut Max Ferd. Richter / Mühlheim Mittelmosel 0,1l - 9€
Quark mousse with rhubarb & burnt almond foam

3 Gang Menu (mit Dessert)	45 €	mit Weinempfehlung	66 €
3 Gang Menu (ohne Dessert)	49 €	mit Weinempfehlung	65 €
4 Gang Menu (mit Dessert)	57 €	mit Weinempfehlung	82 €
4 Gang Menu (ohne Dessert)	61 €	mit Weinempfehlung	83 €
5 Gang Menu	69 €	mit Weinempfehlung	99 €

Land Menu

Caesar Salad

Caesar salad

~

Cordon bleu oder Spargelragout

Cordon bleu or Ragout of asparagus

~

Schokoladentarte

Chocolate cake

37 €

Straubs

Restaurant

Vorspeisen & Suppen *Starters & Soups*

Bärlauchsuppe mit getrockneten Tomaten & confierten Champignons <i>Soup from wild garlic with dried tomato planed & confit of mushroom</i>	8 €
Kraftbrühe vom Franzosenhuhn <i>Consommé from French chicken</i>	9 €
3 Royale Cabanon Austern No.2 - Limette <i>3 "Royale Cabanon" oysters no.2 - lime</i>	14 €
Bärlauchkutteln mit gereiftem Balsamessig <i>Wild garlic tripe with ripened balsamic vinegar</i>	14 €
Lachstatar mit Frankfurter Grüner Sauce & Spargel <i>Tatar of salmon with Frankfurter green sauce & asparagus</i>	16 €
Geklopftes Carpaccio vom Rind, Balsamessig, Parmesan, wilder Rucola <i>Knocked carpaccio of beef, balsamic vinegar, parmesan, wild rocket</i>	15 €
Spargelsalat mit Zitrone, Kapern, Schnittlauch & Coppa di Parma <i>Asparagus salad with citron, caper, chive and coppa di parma</i>	16 €

Hauptgänge *Main Courses*

Kabeljaufilet auf Bärlauchpüree, Spargel & Nussbutterschaum <i>Roasted cod filet on wild garlic smash, asparagus & nut butter 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 €
Junge Franzosenpoularde ausgelöst auf Spargelragout, Gnocchi & Spitzmorcheln <i>Young French poularde on asparagus ragout, gnocchi & morels</i>	24 €
Lammrücken „Lion Poivré“ auf Bärlauch Graupen & breiten Bohnen <i>Lamb saddle "Lion Poivré" on wild garlic barley & wide beans</i>	28 €
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 €
Spargelragout mit Gnocchi, Schmortomaten, Salbei & Rahmmorcheln <i>Ragout of asparagus with gnocchi, stewed tomatoes, sage and cream morels</i>	21 €
Rib Eye Steak mit Sauce Café de Paris, Kartoffelbällchen & breiten Bohnen <i>Rib Eye Steak with sauce café de paris, potato balls & wide beans</i>	27 €
Desserts & Käsegang <i>Sweets & Cheese Course</i>	
Schokoladentarte Guanaja mit Ananas-Minzsorbet <i>Chocolate cake Guanaja with pineapple - mint sorbet</i>	11 €
Topfenmousse mit Rhabarber & gebranntem Mandelschaum <i>Quark mousse with rhubarb & burnt almond foam</i>	11 €
Taleggio mit Tomaten - Orangenmarmelade & Olivenöl <i>Taleggio with tomatoes - orange jam & olive oil</i>	11 €