

Suppen

Bretonische Fischsuppe

mit Croûtons, Rouille und Emmentaler

als Vorspeise 8,90 als Hauptgang 16,50

Hokaido-Ingwer Suppe mit Kokosmilch (vegan) 7,20

Vorspeisen

Traube – Tapas Teller

- Tagessüppchen
- Mango-Oliven-Tarpenade
- Champignons in Honig-Balsamico Jus
- Scampi-Spieß auf warmem
Kartoffel-Gurkgensalat
- Humus mit Minze & Kräuterbaquette

Für 1 Person 15,- Für 2 Personen 28,-

Couscous-Salat mit Kichererbsen, Koriander
mariniertem, gegrilltem Lammrücken

und Schafskäse-Schnee 10,90

Gegrillte Tomate mit Jacobsmuschel-Ragout

Und Hummersauce 10,90

Crespelle mit Roquefort & Birne 9,50

Kleiner gemischter Salat 6,50

Hauptgänge

Schwarze Spaghetti mit gebratener Maispoularde
à la Moutarde, Cherrytomaten und Zucchini 16,50

Pot au feu mit Zander
auf Beluga-Linsen, Orangen
und getrüffelten Pommes Pont Neuf 23,--

Geschmorte Iberico-Schweinebäckchen in Rotwein-Jus
mit Kartoffel-Sellerie-Pürrée und Zuckerschoten 21,--

Rinderfilet auf Morchelsauce mit Rosenkohl
und Kartoffelgratin mit Thymian 25,--

Hirschsteak mit Preiselbeersauce, Spitzkohl
und Gnocchis 25,--

Die Traube Klassiker

Portion Oliven 4,90

Französischer marinierter Schafskäse
auf buntem Salat 9,80

Gratinierter Honig-Ziegenkäse
auf großem buntem Salat 13,50

Warmer Berglinsensalat
mit gebratener Lyoner Wurst 14,50

Käseteller

mit karamellisierten Walnüssen und Feigensenf

- Deichkäse aus Rohmilch
- Ländle Weinkäse
- Husumer Schnittkäse aus Rohmilch
- Tiroler Bergkäse
- Getrüffelter Weichkäse

klein 11,50 / groß 19,--

Dessert

Crème Catalane 6,-

Mousses aux chocolats 6,90

Portwein-Pflaumen mit Mascarpone gratiniert 7,50