

Straubs

Restaurant

Wein Menu

Rindertatar mit Wachtelspiegelei, Forellenkaviar & Wasabicreme

2004 Kröver Letterlay Riesling Spätlese trocken - Weingut Martin Müllen Traben Trarbach Mittelmosel 0,11 - 5,80€

Beef tartare with quail egg, trout caviar & wasabi cream

~

Gersten-Esskastanienrisotto mit jungem Lauch, Thymian & Parmesan

2012 Uhlen L Riesling Spätlese trocken - Weingut Knebel / Winningen Terrassenmosel 0,11 - 7€

Barley-chestnuts risotto with young leek, thyme & parmesan

~

Ochschwanzragout 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, Maronencreme, gerührter Polenta & Jus Foie Gras

2013 L'Argile - Weingut SaintJeanDuBarroux / Provence Frankreich 0,11 - 6,50€

Confit of duck leg & breast on glazed red cabbage, chestnut cream & stirred polenta & Jus Foie Gras

~

Creme brûlée von Nougat mit Thymian & Quittenbuttereis

2006 Veldenzer Elisenberg Riesling Auslese** - Weingut Max Ferdinand Richter / Mühlheim Mittelmosel 0,11 - 9€

Creme brûlée from nougat with thyme & quince butter ice cream

3 Gang Menu (mit Dessert)	45 €	mit Weinempfehlung	66 €
3 Gang Menu (ohne Dessert)	48 €	mit Weinempfehlung	67 €
4 Gang Menu (mit Dessert)	56 €	mit Weinempfehlung	84 €
4 Gang Menu (ohne Dessert)	60 €	mit Weinempfehlung	85 €
5 Gang Menu	69 €	mit Weinempfehlung	103 €

Land Menu

Feldsalat

Field lettuce

~

Cordon bleu oder Gersten-Esskastanienrisotto

Cordon bleu from "hällischen" country pig or barley-chestnuts risotto

~

Grießknödel

Semolina dumpling

37 €

Straubs

Restaurant

Vorspeisen & Suppen *Starters & Soups*

Rahmsuppe vom Hokaido Kürbis mit Kernöl Mit Kalbszunge <i>Cream soup from Hokaido pumpkin, pumpkin oil with or without veal tongue</i>	7 € 11 €
Klare mediterrane Fischsuppe mit Riesengarnelen und Calamaretti <i>Clear mediterranean fish soup with king prawns and squids</i>	16 €
Feldsalat in Walnußvinaigrette mit Speck, schwarzen Nüssen & Ziegenfrischkäse Als Hauptgang <i>Field lettuce in walnut vinaigrette with bacon, black nuts & fresh goat cheese, also as a main course portion</i>	13 € 19 €
Ochsenschwanzragout auf Petersilienwurzelcreme mit Lion Poivré & Röstzwiebeln Als Hauptgang mit Spitzkohl <i>Oxtail ragout on parsley cream with Lion Poivré & roasted onion, also as a main course portion with cabbage</i>	14 € 26 €
Rindertatar mit Wachtelspiegelei, Forellenkaviar & Wasabicrome <i>Beef tartare with quail egg, trout caviar & wasabi cream</i>	16 €
3 Austern Normandie Spezial Isigny No.1 - Limette <i>3 "Spezial Isigny" oysters no.1 - lime</i>	14 €
Kalbskutteln Tomate mit altem Balsamico & Kräuter <i>Veal tripe Tomato with old balsamico & herbs</i>	14 €

Hauptgänge *Main Courses*

Filet vom Wolfsbarsch auf Hokkaidokürbis Püree, Spitzkohl, Anapurnacurryschaum <i>Filet of sea bass on Hokaido pumpkin puree, cabbage & Anapurna Curry Foam</i>	26 €
Brust & Keule von der Ente auf glasiertem Rotkohl, Maronencreme gerührter Polenta & Jus Foie Gras <i>Confit of duck leg & breast on glazed red cabbage, chestnut cream & stirred polenta & Jus Foie Gras</i>	26 €
Rehrücken auf Gersten-Esskastanienrisotto, jungem Lauch und Preiselbeerjus <i>Red deer saddle on barley-chestnuts risotto, young leek & cranberry jus</i>	30 €
Gersten - Esskastanienrisotto mit jungem Lauch, Thymian & Parmesan Als Vorspeise <i>Barley-chestnuts risotto with young leek, thyme & parmesan</i>	19 € 13 €
Cordon bleu vom hällischen Landschwein mit Schalenkartoffel & Schnittlauchvinaigrette <i>Cordon bleu from the hällischen country pig with shell potato & chive vinaigrette</i>	23 €
Rib Eye Steak mit Sauce Café de Paris, Kartoffelbällchen & Spitzkohl <i>Rib Eye Steak with sauce cafe de paris, potato balls & cabbage</i>	27 €

Dessert's *Sweets*

Crème brûlée von Nougat mit Thymian & Quittenbuttereis <i>Crème brûlée from nougat with thyme & quince butter ice cream</i>	11 €
Geschmelzter Grießknödel auf Rosa Grapefruit & Pimenteis <i>Semolina dumpling on pink grapefruit & pimento ice cream</i>	11 €