



gute Geschmack findet auch im Restaurant seinen Platz. Vielleicht direkt am Kachelofen oder im Sommer im heimeligen Gastgarten – in beiden Fällen genießen Sie im ländlich-eleganten Ambiente eine frische Küche mit saisonalen Spezialitäten. Eine Küche vom Feinsten, die wegen ihrer Perfektion wirklich einen Besuch wert ist. Für Kenner immer wieder aufs Neue ein wahrer Genuss. Und was liegt in der Traube zu Blansingen, dem Ortsteil von Efringen-Kirchen, näher als ein guter Wein? Inmitten des Markgräfler Landes – der Toscana oder Provence Deutschlands im Dreiländereck.

Traube Blansingen

Inmitten des idyllischen Ortes, direkt am leise plätschernden Dorfbrunnen, steht das Hotel Restaurant Traube. Ein alter Bauernhof, bald 200 Jahre alt, wurde liebevoll restauriert und den Bedürfnissen an modernem Komfort in harmonischer Art angepasst. 7 individuell und mit viel Geschmack eingerichtete Zimmer bieten einen Aufenthalt der Ruhe und Erholung. Und dieser



SO RESERVIEREN SIE:

Hotel Restaurant Traube

Adresse:	Alemannenstraße 19 79588 Efringen-Kirchen-Blansingen
Telefon:	0 76 28 / 82 90
Telefax:	0 76 28 / 87 36
Öffnungszeiten:	Do. bis Mo. 12.00 bis 14.00 Uhr, 18.30 bis 24.00 Uhr
Ruhetag:	Dienstag und Mittwoch
Preise Hauptgang:	EUR 19,- bis EUR 34,-
Sitzplätze:	40
Garten/Terrasse:	40 Sitzplätze
Kreditkarten:	Mastercard, Visa, EC-Cash
Internet:	www.traube-blansingen.de

**Stellen Sie sich Ihr ganz persönliches Menü
aus unseren Vorschlägen zusammen**

als 3. Gang € 54,00

als 4. Gang € 68,00

als 5. Gang € 79,00

Oder lassen Sie sich überraschen

Selbstverständlich können Sie die Gerichte auch Einzeln bestellen

Vorspeisen von € 18,00 bis € 23,00

Hauptgänge von € 27,00 bis € 34,00

Vorspeisen

Carpaccio und Tatar vom Thunfisch

Brust und Keule von der Taube auf marinierten Steinpilzen

Neuer Matjes im Tomatenfond mit Apfel-Kartoffeltasche, Rotweinschalotten und Rucolaschmand

Variation von der Gänseleber

Suppen

Brunnenkressensuppe mit gebackenem Wachtelei

Cremesuppe von Krustentieren

Zwischengang

Frische Spitzmorcheln mit Kräutern und feinen Nudeln

Raviolis mit Hauskaninchen auf Spinat

Hauptgänge

Soufflierter Sankt Petersfisch auf Blumenkohlpüree und Kartoffeltaler

Gebratener Atlantik-Seeteufel auf Fenchelscheiben und Reisroulade

Lammrücken mit Lamm-Bolognese im Kartoffelrand auf Paprikagemüse

Tournedo mit Steinpilzkruste auf Semmelschnitte und Kartoffeln

Getrüffelte Barbarie-Entenbrust mit gefülltem Artischockenboden und Kräutergnocchis

Kalbsfilet im Blätterteigmantel mit Pfifferlingsragout, Speckbohnen und gebratener Polenta

Käse

Terrine von Ziegenquark mit Pinienkernen und marinierten Kirschtomaten

Desserts

Buttermilchmus mit Rhabarberkompott und Erdbeereis

Verschiedenes von der Himbeere

Topfensoufflé mit Gewürzkirschen und weißem Kirscheis

Auswahl an Fruchtsorbets