

DELTA-GIN MEETS GASTHOF ZUR TRAUBE 2.0

SAMSTAG, 22. OKTOBER 2022 19:00 UHR

AMOUSE BOUCHE

VORSPEISE

Forellenkloßchen-Carpaccio | Frisches Baguette

Vegetarische Alternative

Gurken-Carpaccio | Frisches Baguette

SUPPE

Überbackene Zwiebelsuppe

HAUPTGANG

Variation vom Rind | Bratkartoffeln

Vegetarische Alternative

Variation vom Kürbis | Linsenklößchen

DESSERT

Hausgemachtes Apfel-Kastanieneis | Trauben-Birnen Chutney

Michael Boos, der Inhaber von delta gin, wird Euch zu jedem Gang einen seiner **fünf leckeren Gin Longdrinks** zubereiten.

Natürlich dürft ihr auch die Gins **Black Forest, Topaz und Navy Strength**, pur probieren.

Die Zutaten für alle Speisen aus diesem Menü stammen aus dem Bereich des Schwarzwaldes Mitte-Nord.

Das Rindfleisch ist von unserem Rind von der Wäldele's Mutterkuhhaltung aus Baden-Baden/Steinbach.

Preis pro Person 75,00 €



ZUR TRAUBE

GASTHOF | PENSION | SOMMERGARTEN