



Lieber Gast,

diese Speisekarte ist einzig für Sie bestimmt.

Sie dürfen diese gerne mit nach Hause nehmen oder wir entsorgen diese nach dem Gebrauch.

*Das Papier von Creapaper besteht aus 50 % Graspapier aus nachhaltiger Papierproduktion.
Durch jeden Kauf wird von der grasdruckerei Stuttgart ein Baum gespendet.*

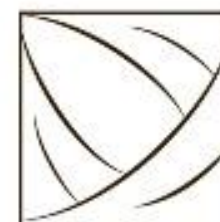
Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Auswählen und Guten Appetit!

Ihre Familie Raub

*Raubs Landgasthof
Hauptstraße 41
76456 Kuppenheim-Oberndorf*

*Telefon 07225 75623
www.raubs-landgasthof.de
info@raubs-landgasthof.de*

Ruhetage: Sonntag, Montag und Dienstag



RAUBS LANDGASTHOF

Menü

*Gepresster Polpo und sautierte Sepien
mit Safranfenchel und schwarzen Trompeten*

*Atlantik Wolfsbarsch mit kross gebratener Haut,
Auberginen, Elefantenknoblauch und Paprikanage*

*Ravioli gefüllt mit Malghesino von Angelo Croce (Blauschimmelkäse)
mit Quitten und Ragout von Lauch und Peperoni*

*Rücken vom Irischen Black Angus mit Thymianjus
Ragout von Bohnen, Artischocken und Steinpilzen*

*Auswahl edler Käse von Edith und Hansi Baumgartner
oder*

*Ofenschlupfer von Feigen und Mandeln
mit blauen Feigen und Feigenrahmeis*

*3 Gänge: Wolfsbarsch, Rind, Käse oder Dessert € 89,00
Weinbegleitung € 38,00*

*4 Gänge: Polpo, Wolfsbarsch, Rind, Käse oder Dessert € 111,00
Weinbegleitung € 49,00*

*5 Gänge: Polpo, Wolfsbarsch, Ravioli, Rind, Käse oder Dessert € 128,00
Weinbegleitung € 66,00*

Heute Mal ohne Fleisch und Fisch

*Suppe von Ochsenherz- und San Marzano-Tomaten mit Basilikum
Auf Wunsch mit Gamba aus Wildfang*

*Spätsommerliches Gröstel mit jungen Äpfeln
und Gartenkräutern*

*Schlutzkrappen mit Graukäse vom Moarhof
und blauen Feigen*

*Auswahl edler Käse von Edith und Hansi Baumgartner
oder*

*Vanille-Grießplätzchen
mit süß-sauren Zwetschgen und Tahiti-Vanilleeis*

4 Gänge ohne Gamba Euro 69,00

4 Gänge mit Gamba Euro 79,00

Gerne servieren wir Ihnen auch begleitende Weine zum Menü.

Menü in 5 kleinen Gängen nach Wahl des Chefs tischweise serviert

*mit Käse oder Dessert pro Person € 79,00
Weinbegleitung € 46,00*

Sehr verehrte Gäste,

sollten Sie Unverträglichkeiten und Allergien haben, bitten wir Sie, uns dies mitzuteilen.

Vorspeisen

Euro

*Bunte Sommersalate mit marinierten Tomaten
und Holunderblütenessig-Dressing*

17,00

*Gepresster Polpo und sautierte Sepien mit Safranfenchel
und schwarzen Trompeten*

28,00

*Cavaillon-Melone und marinierte Brombeeren
mit Gamba aus Wildfang*

22,00

36,00

Suppe

*Suppe von Ochsenherz- und San Marzano-Tomaten mit Basilikum
dazu Gamba aus Wildfang*

12,00

22,00

Fischgerichte

Vorspeise Hauptgericht

*Schottischer Lachs und Feines von Blumenkohl
mit Zitrusfrüchtenage und Szechuanpfeffer*

33,00

44,00

*Atlantik Wolfsbarsch mit kross gebratener Haut,
Auberginen, Elefantenknoblauch und Paprikanage*

37,00

48,00

Zwischengericht

*Ravioli gefüllt mit Malghesino von Angelo Croce (Blauschimmelkäse)
mit Quitten und Ragout von Lauch und Peperoni*

24,00

Hauptgerichte

Schlutzkrappen mit Graukäse vom Moarhof und blauen Feigen

25,00

als Vorspeise oder zwischendurch:

18,00

*Spätsommerliches Gröstel mit jungen Äpfeln und Gartenkräutern
dazu: Salpicon von Jungschweinbäckchen und -zunge*

26,00

29,00

*Poularde aus dem Burgund mit Rosmarinjus,
Schattenmorellen, Pfifferlingen und Kartoffelravioli*

38,00

*Rücken vom Irischen Black Angus mit Thymianjus
Ragout von Bohnen, Artischocken und Steinpilzen*

48,00

*Kotelette und Medaillon vom Somafer Limousin Lamm
Kaiserpilze und Kompott von jungen Tropezazwiebeln
mit Garam Masala*

52,00