



...denn TRARES ist Wahres.

Unter diesem Motto servieren wir einen Mix aus altbekannter, traditioneller & junger, weltoffener Deutscher Küche. Eine hohe Produktqualität und ein saisonal wechselndes Angebot sind neben der Einbindung von Regionalem die Basis unserer Speisekarte.

Neben den à-la-Carte-Gerichten können Sie bei uns auch ein monatlich wechselndes Menü, mit jeweils zwei Varianten genießen.

Die umfassende Weinkarte geht mit der Zeit und ergänzt unsere Speisen ganz individuell.



#trares #traresrestaurant #denntraresistwahres



Trares Restaurant & Bar

Sollten Sie Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen haben, wenden Sie sich an uns oder Ihren Apotheker.

# Menü der Saison

## Amuse Bouche

### Lauwarmer Grüner Spargel

Polonaise . Onsen-Ei . Schnittlauch . Hollandaise

\*\*\*

### Kaltschale von Gartengurke und Buttermilch

Dill . Zitronenöl . Sauerteig Croutons . Nordseekrabben

\*\*\*

### Glasiger Glen Douglas Lachs

Zweierlei Fenchel . Chili-Pfefferzwiebeln . Rucola

\*\*\*

### Gebratenes Rinderfilet

Selleriepüree . wilder Brokkoli . Pinienkerne . Kirsche

\*\*\*

### Grießflammerie mal anders

Grießcreme . Frankfurter grüne Soße Kräuter . marinierte Erdbeeren

Oder

Käseauswahl vom Käseladen am Merianplatz

3 Gang Menü ( VS . HG . NT )	54
4 Gang Menü ( VS . ZG . HG . NT )	63
5 Gang Menü ( VS . ZG . Fischgang . HG . NT )	77

## Flaschenweinempfehlung

2018 Chardonnay & Weissburgunder / Knipser / Pfalz	30
2015 Chardonnay Diamond Collection / Francis Ford Coppola / Kalifornien	44
Weinbegleitung 3 Gang	19
- jeder weitere Gang 5,- Euro	

# Menü

## Vegan / Vegetarisch

Amuse Bouche

Lauwarmer Grüner Spargel  
Polonaise . Onsen-Ei - Schnittlauch . Hollandaise

\*\*\*

Kaltschale von Gartengurken | vegan  
Dill . Zitronenöl . Senfgurke

\*\*\*

Gebackene Arancini | vegan  
Fenchelcreme . wilder Brokkoli . Rucola

\*\*\*

Kalamansi Creme | vegan  
Kokosnuss Staub . Rum . Eis

Oder

Grießflammerie mal anders  
Grießcreme . Frankfurter grüne Soße Kräuter . marinierte Erdbeeren

Oder

Käseauswahl vom Käseladen am Merianplatz

3 Gang Menü ( VS . HG . NT )	44
4 Gang Menü ( VS . ZW . HG . NT )	51

### Flaschenweineempfehlung

2018 Chardonnay & Weissburgunder / Knipser / Pfalz	30
--	----

2015 Chardonnay Diamond Collection / Francis Ford Coppola / Kalifornien	44
---	----

Weinbegleitung 3 Gang - jeder weitere Gang 5,- Euro	19
--	----

## VORSPEISEN &amp; ZWISCHENGERICHTE

Lauwarmer Grüner Spargel	11,5
Polonaise . Onsen-Ei - Schnittlauch . Hollandaise	
Kaltschale von Gartengurke und Buttermilch	12
Dill . Zitronenöl . Sauerteig Croutons . Nordseekrabben	
Mozzarella di Buffalo	12,5
Tamarillo . Wildkräutersalat . Honig-Schalotten-Dressing	
Tatar vom Thunfisch	17
Hass Avocado . Mandarinsorbet . Popcorn	
24 Std. Schweinebauch	15
Gepoppte Schweineschwarte . Süsskartoffel - Trüffel Salat	
- Als „Trares-Gedeck“ mit einem 2cl Stork Rye Whisky	17,5

## HAUPTGANG

Sommerliche Blattsalate	
Schafskäse in Kräuterpanade . Paprika Relish . Pesto	
	16
„Frankfurtliebe“ Grüne Soße . Bratkartoffeln	
+ 4 Halben Eiern	15
+ kleines Rinderfilet	28
+ kleinem Wiener Schnitzel	22
Hausgemachte Tagliatelle	
Mit Sommer Trüffel	20
Mit Sommer Trüffel & Rinderfiletspitzen	29
Tagliata Fiorentina . Rucola . Parmesan	28
Marinierte Rinderfiletscheiben auf 300 Grad heissem Teller serviert	

Original Wiener Schnitzel vom Kalb 23  
 Oma Trares Kartoffel-Gurkensalat . kaltgerührte Preiselbeeren

Kross gebratenes Rinderfilet 33  
 Selleriepüree . wilder Brokkoli . Pinienkerne . Kirsche

Glasiger Glen Douglas Lachs 28  
 Zweierlei Fenchel . Chili-Pfefferzwiebeln . Rucola

Tages Angebot

Fragen Sie bitte unseren Service nach unserer Marktfrischen  
 Empfehlung.

## ESSEN MIT FREUNDEN\* (ab 2 Personen)

Filet vom Weiderind . Sauce Béarnaise p.P. 33

Argentinische Rotgarnelen im Ganzen . Hausgemachte Aioli p.P. 25

\*EmF wird mit Steak Fries & gemischtem Salat serviert

## BEILAGEN

Steak Fries 5,5 | mit Parmesan und Trüffel gratiniert 10

Bratkartoffeln 6,5 | saisonales Gemüse 6,5 | Beilagensalat 5,5

Sauce Béarnaise 3,5 | Jus 3,5 |

hausgemachte Aioli 1

## NACHTISCH

Kalamansi Creme   vegan Kokosnussstaub . Rum . Eis	12
Grießflammerie mal anders Griescreme . Frankfurter grüne Soße Kräuter . marinierte Erdbeeren	10
Gunaja Valrhona Schokoladenkuchen Beerenragout und Schmandeis	11
Dreierlei Sorbets	9
Käseauswahl vom Käseladen am Merianplatz	13