



...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

Saibling trifft Gin Tonic

In Gin gebeizter Saibling | Gurke | Ingwer Mousse | Gin-Limetten Sorbet | Basilikum Gel

Kerbelschaumsuppe | Kerbelöl | Trüffel

Pulpo

Gegrillter Pulpo | Linsen | Rote Beete | Brombeer

Short Rib

Pommery Sellerie Mousseline | Erbsen | Glasierter Sellerie | Wacholderrahm Jus | Nussbutter-Espuma

Granny Smith Panna Cotta

Schokoladen-Sablés | Basilikum Tapioka | Basilikum Sorbet

3 Gang Menü (VS . HG . NT)	59,-
4 Gang Menü (VS . ZG . HG . NT)	69,-
5 Gang Menü (VS . ZG . PULPO . HG . NT)	79,-

Weinbegleitung

2016 „Alte Reben“ Riesling / Weingut Van Volxem / Mosel / aus der Magnum

2018 Auxerrois „Maikammer“ / Weingut Stachel / Pfalz

2019 Spätburgunder Rosé / Weingut Künstler / Rheingau

2016 Zweigelt / Weingut Umathum / Burgenland / Österreich

2016 „Bockstein“ Spätlese Riesling / Weingut Van Volxem / Mosel / aus der Magnum

3 Gang Weinbegleitung	30,-
4 Gang Weinbegleitung	35,-
5 Gang Weinbegleitung	40,-



Veganes Menü

Amuse Bouche

Gin Tonic mal anders
Gurke | Sallicornes | Gin-Limetten Sorbet | Ingwer Mousse | Basilikum Gel

Kerbelschaumsuppe | Kerbelöl | Trüffel

Marinierter Tofu im Kataifii Teig gebacken | Linsen | Rote Beete

Geschmorte Urkarotte | Kichererbsenpüree | Sellerie | Erbsen | Brombeer | Papadam

Mandarine 2.0

Mandarinen Kugel | Orangenkuchen | Mandarinen Sorbet | Mandarinen Espuma

3 Gang Menü (VS . HG . NT)	49,-
4 Gang Menü (VS . ZG . HG . NT)	59,-
5 Gang Menü (VS . ZG . TOFU . HG . NT)	69,-

Weinbegleitung

2016 „Alte Reben“ Riesling / Weingut Van Volxem / Mosel / aus der Magnum

2018 Auxerrois „Maikammer“ / Weingut Stachel / Pfalz

2018 Chardonnay & Weissburgunder / Weingut Knipser / Pfalz

2019 Spätburgunder Rosé / Weingut Künstler / Rheingau

2016 „Bockstein“ Spätlese Riesling / Weingut Van Volxem / Mosel / aus der Magnum

3 Gang Weinbegleitung	30,-
4 Gang Weinbegleitung	35,-
5 Gang Weinbegleitung	40,-

VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

Saibling trifft Gin Tonic	16,5
In Gin gebeizter Saibling . Gurke . Ingwer Mousse . Gin Limetten Sorbet Basilikum Gel	
Kerbelschaumsuppe . Kerbelöl . Trüffel	11,5
Mozzarella di Buffalo	12,5
Tamarillo . Wildkräutersalat . Honig-Schalotten-Dressing	
Tatar vom Thunfisch	17
Hass Avocado . Mandarinensorbet . Trares-Popcorn	
24 Std. Schweinebauch	15
Gepoppte Schweineschwarte . Süsskartoffel-Trüffel Salat	
- Als „Trares-Gedeck“ mit einem 2cl Whisky	17,5

HAUPTGANG

Trares Caesars Salad	21,5
Romanasalat . Rotgarnelen . Confierte Tomate . Brotchips . Ei . Parmesan	
Hausgemachte Tagliatelle	
Mit Herbst Trüffel	20
Mit Herbst Trüffel & Rinderfiletspitzen	29
Tagliata Fiorentina	28
Marinierte Rinderfiletscheiben auf 300 Grad heißem Teller serviert Rucola . Parmesan	
Original Wiener Schnitzel vom Kalb	25
Bratkartoffeln . Schmand-Gurkensalat . Preiselbeeren	

Gegrillter Pulpo . Linsen . Rote Beete . Brombeer 26,5

Short Rib 29,5

Pommery Sellerie Mousseline . Erbsen . Glasierter Sellerie
Wacholder Rahm Jus . Nussbutter Espuma

Geschmorte Urkarotte 22,5

Kichererbsenpüree . Sellerie . Erbsen . Brombeer . Papadam

ESSEN MIT FREUNDEN* (ab 2 Personen)

Filet vom Weiderind . Sauce Béarnaise p.P 36

Bouchot-Muscheln in Weißwein-Chorizo-Sud

Hausgemachte Aioli (auch ohne Chorizo möglich) p.P. 26

*EmF wird mit Pommes frites & kleinem Salat serviert

BEILAGEN

Pommes frites 5,5 | mit Parmesan und Trüffel gratiniert 10

saisonales Gemüse 6,5 | kleiner Salat 5,5

Sauce Béarnaise 4,5 | Jus 6 |

hausgemachte Aioli 3

NACHTISCH

A black circular logo with the word "TRARES" written in white, uppercase, sans-serif font.

Granny Smith Panna Cotta	14,5
Schokoladen-Sablés . Basilikum Tapioka . Basilikum Sorbet	
Mandarine 2.0	15
Mandarinen Kugel . Orangenkuchen . Mandarinen Sorbet . Mandarinen Espuma	
Dreierlei Sorbets	10,5
Käseauswahl vom Käseladen am Merianplatz	16