

SALATE & STARTERS

KLEINER HAUSSALAT | 8,50

Gemischter Blattsalat mit Rudolph's-Balsamico-Dressing
Kirschtomaten | Gurken | Paprika | Bio-Radieschen-Sprossen

CAESER SALAD | 16,90 / 19,50

Caesar-Dressing | Zweierlei Kirschtomaten
Hausgemachte Croûtons | Gehobelter Parmesan
mit gegrillter Hähnchenbrust & Speck
mit gegrillten Riesengarnelen

CARPACCIO VON DER MARINIERTEN ROTEN BETE | 12,90

Geflämmter Ziegenkäse | Kandierte Walnüsse
Himbeergel | Zorri-Kresse

SÜPPCHEN VOM GERÖSTETEN HOKKAIDO-KÜRBIS | 12,90 / 9,90

Schwarzer Knoblauch | Garnelentartar

CARPACCIO ROSA GEGARTEM RINDERFILET | 16,00

Babyleaf | Geröstete Pinienkerne

PASTA, FISCH & FLEISCH

SPAGHETTI CON GAMBERONI | 19,90

Bunte Tomaten | Gebratene Riesengarnelen
Olivenöl | Schwarze Oliven | Peperoncini | Knoblauch
Frühlach | Marinierter Rucola

RISOTTO D'INVERNO | 15,90

Cremiges Carnaroli Risotto | Gebratene Schwarzwurzeln
Junger Lauch | Parmesan

LANGSAM GESCHMORTE RINDERSCHAUFEL | 25,90

Cous-Cous | Wurzelgemüse

TAGLIATELLE AL TARTUFO AUS DEM PARMESANLEIB | 24,50 (16,50)

- im Restaurant zubereitet -

Frische Eierbandnudeln | Gehobelter Herbst-Trüffel
Trüffel-Butter-Nage
(kleine Portion)

ENTRECOTE VOM GRILL (220g) | 28,90

Naturbelassenes „grass-fed beef“ vom Angus-Rind
Speck-Rosenkohl | Kartoffelgratin

GEBRATENES LACHSFILET | 24,90

Wilder Brokoli | Süßkartoffelpüree

SÜSSES zum DESSERT

VANILLE CRÈME BRÛLÉE | 10,90

Bratapfel-Kompott | Honigkresse
Zimtbaizer

EIS & SORBET mit Bratapfel-Kompott & Crumble | je Kugel 3,50

Diverse Sorten nach Angebot

VARIATION VON DER VALRHONA SCHOKOLADE | 11,90

Tarte | Brownie | Sponge | Frische Minze
- auch glutenfrei, ein absolutes Highlight -