

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 **gegrilltem Maishähnchen & Speck**
mit **gegrillten Riesengarnelen**

CARPACCIO VON DER MARINIERTEN ROTEN BETE | 12,50

Geflämmtter Ziegenkäse | Kandierte Walnüsse
Himbeergel | Zorri-Kresse

RAHMSÜPPCHEN VOM KNOLLESELLERIE | 9,90

Geräucherte Entenbrust | Schnittlauch

GEBEIZTES ENTRECOTE VOM CAMPO BEEF | 13,50

24 Stunden in Meersalz und Pfeffer Gebeizt
Blumenkohl | Wilder Brokkoli | Affilakresse

PASTA, FISCH & FLEISCH

SPAGHETTI CON GAMBERONI | 19,90

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

GNOCCHI DI PATATE DOLCI | 19,90

Hausgem. Süßkartoffel-Gnocchi | Tranchen vom Lachsfilet
Spinatsalat | Nussbutter

SOUS-VIDE GEGARTE BARBERIE ENTENBRUST | 23,90

Shiitake- & Buchenpilze | Erbsen | Junger Lauch
Curry-Creme

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
Rahmspitzkohl | Speck | Röstkartoffeln

FILET VOM ST. PETERSFISCH | 24,90

eine wahre Delikatesse | Topinambur in Textur
Gebratener Frühlingslauch

SÜSSES zum DESSERT

CRÈME BRÛLÉE VON DER TONKABOHNE | 10,90

Birnen-Ragout | Honigkresse
Zitronenbaiser

EIS & SORBET mit Früchten & Crumble | je Kugel 3,50

Diverse Sorten nach Angebot

SAFTIGER SCHOKOLADEN-BROWNIE VON DER VALRHONA | 11,50

Vanille Eis | Kirschkompott | Frische Minze
- *auch glutenfrei, ein absolutes Highlight* -