

# SALATE & STARTERS

---

## KLEINER HAUSSALAT | 8,50

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

## CAESER SALAD | 12,90 / 14,90

Caesar-Dressing | Zweierlei Kirschtomaten  
Hausgemachte Croûtons | Gehobelter Parmesan  
mit **gegrilltem Maishähnchen & Speck / Riesengarnelen**

## RAHMSÜPPCHEN VOM KNOLLESELLERIE | 9,90

Geräucherte Entenbrust | Schnittlauch

# PASTA, FISCH & FLEISCH

---

## SPAGHETTI CON GAMBERONI | 16,90

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

## RUDOLPH'S BOLOGNESE BIANCO | 14,90

Weißes Kalbsfleischragout | Weiße Velouté „Crema Dolce“  
Parmigiano Reggiano

## GNOCCHI DI PATATE DOLCI | 19,90

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

# SÜSSES zum DESSERT

---

## CRÈME BRÛLÉE VON DER TONKABOHNEN | 10,90

Birnen-Ragout | Honigkresse  
Zitronenbaiser

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

Diverse Sorten nach Angebot

## CARPACCIO VON DER MARINIERTEN ROTEN BETE | 12,50

Geflämmter Ziegenkäse | Kandierte Walnüsse  
Himbeergel | Zorri-Kresse

## GEBEIZTES ENTRECOTE VOM CAMPO BEEF | 13,50

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

## SOUS-VIDE GEGARTE BARBERIE ENTENBRUST | 23,90

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

## FILET VOM ST. PETERSFISCH | 24,90

Eine wahre Delikatesse | Topinambur in Textur  
Gebratener Frühlingslauch

## SAFTIGER SCHOKOLADEN-BROWNIE VON DER VALRHONA | 11,50

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