

SALATE, STARTER & BOWLS

CREMIGE PFIFFERLINGS-SUPPE | 10,90

Gebratene Pfifferlinge | Kresse-Pesto
Karamellisierter Pancetta

CAESER SALAD | 15,50 / 17,50

Caesar-Dressing | Avocado | Hausgemachte Croûtons
Kirschtomaten | Parmesansplitter
mit **gegrilltem Honey-Glazed Chicken / Riesengarnelen**

GLASNUDEL-BOWL „BOGOGI STYLE“ | 15,90 / 17,90 / 19,90

Warme Glasnudeln | Bunter Sesam | Pak Choy | Korean Chili
Daikon-Rettich | Karotte | Gurke | Soja-Ei vom Feldkiosk
Champignons | Roasted Peanuts | Soja-Minze-Joghurt
mit **Huli-Huli BBQ-Chicken / Riesengarnelen / Rinderfilet**

KLEINER HAUSSALAT | 7,50

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

TOMATEN-BROT-SALAT "BURRATA" | 14,50

Bunte Heirloom-Tomaten | Burrata di Andria
Hausgebackene Ciabatta-Würfel | Rucola | Bio-Zitrus-Öl
Geröstete Pinienkerne | Basilikum-Pesto

UNSERE ETWAS ANDERE "ANTIPASTI" | 13,50 / für 2 Pers. 20,50

Gegrillter Riesengarnelen-Spieß | Knusprige Ofenkartoffeln
„Pimentón de la Vera“ mit cremigem Kräuterquark
Rucola-Tomaten-Balsamico-Salat mit Parmesanspänen
Gewürfeltes Antipastigemüse | Basilikum-Pesto
als **Vegetarische Variante** 11,50 / 18,50

LACHS-TATAKI | 14,50

Bio-Wildlachs rundum mit schwarzem Sesam & Chili
angebraten | Mariniertes Baby-Leaf-Salat
Green Thai-Chili-Sauce | Creamy Ponzu-Mayo-Sauce

PASTA, FISCH & FLEISCH

SPAGHETTI CON GAMBERONI | 18,50

Bunte Hof-Tomaten | Gebratene Riesengarnelen
Olivenöl | Peperoncini | Knoblauch | Frühlauch
Marinierter Rucola

CREMIGES PFIFFERLINGS-RISOTTO | 17,50

Cremiges Risotto mit Chardonnay & Parmesan
Gebratene Pfifferlinge | Thymian | Lorbeer | Kresse-Pesto
Marinierter Baby-Leaf-Salat

FLANKSTEAK (250g) | 27,50

24h gegartes Dry-aged Beef von True Wilderness
Pommes frites „Altes Land“ mit Meersalz & Pepper Dust
Caesar Salad | Hausgem. Sour Crème | High-Coffein-BBQ-Sauce | Kräuterbutter mit grünem Pfeffer |
Black Hawaiian Lava Salt

RUMPSTEAK VOM GRILL (280g) | 28,50

Black Angus Beef „Grain-fed“ aus Freilandhaltung
Pommes frites „Altes Land“ mit Meersalz & Pepper Dust
Rudolph's House Salad mit Balsamico-Dressing | Hausgem.
Sour Crème | High-Coffein-BBQ-Sauce | Kräuterbutter mit
grünem Pfeffer | Black Hawaiian Lava Salt

TAGLIATELLE AL TARTUFO | 18,90 / 23,90

Frische Eierbandnudeln | Cremige Trüffel-Velouté
Sommer-Trüffel | Parmesan-Chips
mit **gegrillten Rinderfiletstreifen**

LACHSFILET | 25,00

Bio-Wildlachsfilet vom Grill | Pfifferlings-Risotto
Bio-Hoftomaten | Marinierter Baby-Leaf-Salat

DESSERT

BLONDES BROWNIE-CRUMBLE | 9,90

Delicious Crumble vom Valrhona-Blondie
Frischkäse-Skyr-Matcha-Creme
Maracuja-Mango-Ragout

RUDOLPH'S TIRAMISU | 11,50

Hausgemachter Biskuit | Mascarpone-Creme
Espresso | Amaretto (ohne Alkohol)
Erdbeer-Rhabarber-Ragout

EIS & SORBET mit Früchten | je Kugel 2,90

Bourbon-Vanille | Valrhona-Chocolate
Himbeere | Zitrone Amalfi

GRAPPA

COMING SOON 😊