

SALATE, STARTER & BOWLS

CREMIGE PFIFFERLINGS-SUPPE | 9,90

Gebratene Pfifferlinge | Kresse-Pesto
Karamellisierter Pancetta

CAESER SALAD | 12,50 / 13,50

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

RUDOLPH'S HOUSE SALAD | 10,90 / 11,90

Bunter Salat | Rudolph's-Balsamico-Dressing
Saisonales Obst & Gemüse | Chiasamen
mit **Hähnchenbrustfilet / gratiniertem Ziegenkäse & Honig**

PASTA, FISCH & FLEISCH

SPAGHETTI CON GAMBERONI | 15,90

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

GNOCCHI CON CREMA AL GORGONZOLA | 12,90

Gorgonzola-Creme | Birnen-Chutney
Walnüsse | Marinierter Baby-Spinat-Salat

CREMIGES PFIFFERLIINGS-RISOTTO | 15,90

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

LACHSFILET | 25,00

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

SÜSSES ZUM DESSERT

BLONDES BROWNIE-CRUMBLE | 9,90

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

EIS & SORBET mit Früchten | je Kugel 2,90

Bourbon-Vanille | Valrhona-Chocolate
Himbeere | Zitrone Amalfi

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

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

GLASNUDEL-BOWL „BOGOGI STYLE“ | 13,50

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 15,50 / Riesengarnelen 17,50
mit Rinderfilet 18,50**

TAGLIATELLE AL TARTUFO | 18,90 / 23,90

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

PENNE ALL'AMATRICIANA | 11,90

Sizilianisches Kirschtomatensugo | Pancetta | Peperoncini
Weißwein | Zwiebeln | Pecorino

RUMPSTEAK VOM GRILL | 18,90

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

RUDOLPH'S TIRAMISU | 11,50

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

* Fast alle Gerichte auf Wunsch auch GLUTENFREI - Rudolph's Glutenfreier Pizzateig +1,5 | Pasta +1