

# SALATE, STARTER & BOWLS

---

## CAESER SALAD | 12,50 / 13,50

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

## SÜPPCHEN VOM GERÖSTETEN BLUMENKOHL | 9,90

Geräucherter Lachs | Rasel-Hanout  
Schnittlauch

## WINTERLICHER BLATTSALAT | 11,00

Geflämmter Ziegenkäse | Kernlose Weintrauben  
Kandierte Walnüsse | Rudolph's Balsamico Dressing

## CARPACCIO | 8,00 / für 2 Pers. 16,00

Vom Argentinischen Rinderfilet | Parmesan-Mayonnaise  
Wildkräutersalat | Weißbrot Crunch | Pinienkerne

# PASTA, FISCH & FLEISCH

---

## SPAGHETTI CON GAMBERONI | 15,90

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

## GEBRATENES FILET VOM LACHS | 25,00

Gegrilltes Filet vom Färöer Lachs  
Geräuchertes Kartoffelpüree | Frühlingslauch  
Petersilienwurzeln

## TAGLIATELLE AL TARTUFO | 18,90 / 23,90

Frische Eierbandnudeln | Cremige Trüffel-Velouté  
Confierte Cherrytomaten |  
mit **gegrillten Rinderfiletstreifen**

## RUMPSTEAK „STRINDBERG“ | 19,00

Black Angus Beef „Grain-fed“ aus Freilandhaltung  
Röstkartoffeln | Prinzessbohnen mit Speck  
Schalotten-Rotweinjus

# SÜSSES ZUM DESSERT

---

## RUDOLPH'S TIRAMISU | 11,50

Hausgemachter Biskuit | Mascarpone-Creme  
Espresso | Amaretto (ohne Alkohol)  
Zimt-Pflaumen-Ragout mit Mohn

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

Bourbon-Vanille | Valrhona-Chocolate  
Himbeere | Zitrone Amalfi

## TOPFENKNÖDEL | 10,00

Sauerkirschenragout | Frische Minze