


Rudolph's



VORSPEISEN - INTRO

GEFLÄMMTER ZIEGENKÄSE

Tomaten-Chutney | Pfeffer-Zitronen-Honig
12,9

LILA KLEID

Gebackene Burrata | Rucola
Fermentiertes Gemüse
14,9

PULPO MIT HAZELNUT

Gegrillter Octopus | Passe Pierre | Ingwer
Gurke | Haselnuss
14,9

CAESAR SALAD

Romana | Dressing | Croûtons | Parmesan
gegrillte Hähnchenbrust & Oliven-Crumble
gegrillte Riesengarnelen
14,9 | 16,9 | 19,9

GREEN GARDEN

Erbse | Ackergold | Fisherman's Friend
Affilla Cress
9,9

HAUPTGANG – MAIN

SALMON ON EARTH

Lachsfilet | Safran-Weißwein-Risotto
Portobello | Parmesan-Blubber
26,9

FLANK STEAK "SOUS VIDE"

Irisheses Weiderind | Chimichurri
Pastinake-Pinienkerne-Püree
31,5

LINGUINE AMORE

Riesen-Garnelen | Jakobsmuscheln
Weißwein | Tomaten-Concassée | Pikante Kräuter-Nage
21,9

BOLOGNESE BIANCO

Weißes Kalbsfleischragout
Velouté „Crema Dolce“ | Parmigiano Reggiano
17,9

TAGLIATELLE AL TARTUFO

Frische Eierbandnudeln | Trüffel-Butter-Nage
direkt aus dem Parmesanleib im Restaurant
14,9 | 19,9

DESSERT - OUTRO

CRÈME BRÛLÉE

Blanco
nur mit Knack
10,9

SORBET

Frische Beeren
je Kugel 3,5

TIRAMISU

Biscuit | Mascarpone
Espresso | Amaretto | Kakao
10,9

* Alle Gerichte auf Wunsch auch glutenfrei



Rudolph's glutenfreier Pizzateig +2 | Glutenfreie Pasta +1,5