


Rudolph's



VORSPEISEN - INTRO

GEFLÄMMTER ZIEGENKÄSE

Tomaten-Chutney | Pfeffer-Zitronen-Honig

12,9

SPARGELSUPPE

Weißer und Grüner Spargel | Spargelsud

9,9

GRÜN-WEISSER SPARGELSALAT

Dijonsenf-Schalotten-Vinaigrette | Erdbeeren

12,9

CAESAR SALAD

Romana | Dressing | Croûtons | Parmesan
gegrillte Hähnchenbrust & Oliven-Crumble
gegrillte Riesengarnelen

14,9 | 16,9 | 19,9

RUDOLPH'S SALAT

Bunter Blattsalat | Tomaten
Gurken | Paprika | Hausdressing
mit gegrillter Hähnchenbrust
mit gratiniertem Ziegenkäse

12,5 | 14,9 | 14,9

HAUPTGANG – MAIN

BOLOGNESE BIANCO

Weißes Kalbsfleischragout
Velouté „Crema Dolce“ | Parmigiano Reggiano

17,9

LINGUINE AMORE

Riesen-Garnelen | Jakobsmuscheln
Weißwein | Tomaten-Concassée | Pikante Kräuter-Nage

21,9

SALMON ON EARTH

Lachsfilet | Safran-Weißwein-Risotto
Portobello | Parmesan-Blubber

26,9

WEISSER HEIDE-SPARGEL

Neue Kartoffeln | Sauce Hollandaise oder geklärte Butter
mit Holsteiner Katenschinken aus der Pape
mit gebratenem Lachsfilet

18,9 | 24,9 | 28,9

PIZZA ASPARAGO

Grüner & Weißer Spargel | BIO-Hähnchenbrust-Filet
Kirschtomaten | Sauce Hollandaise

17,9

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