

Rudolph's



VORSPEISEN

CRISPY DUCK SALAD

Ente | Blutorangen-Filet | Erdnussdressing

16,9

GEGRILLTE RIESENGARNELEN

Knoblauch-Chili-Olivenöl-Marinade | Hausgemachte Aioli
Kalamata Oliven | Gehackte Petersilie

15,9

CAESAR SALAD

Romana | Croûtons | Oliven-Crumble | Parmesan
Vegetarisch / +Hähnchenbrust / +Riesengarnelen

14,9 | 16,9 | 19,9

HUMMERSCHAUMSÜPPCHEN

Hummerfleisch | Estragon

10,9

MOZZARELLA DI BUFALA

Zweierlei Kürbis | Roh mariniert & aus dem Ofen
Büffelmozzarella | Birne | Kernöl-Vinaigrette

16,5

GEFLÄMMTER ZIEGENKÄSE

Auf mariniertem Rote Bete-Carpaccio | Himbeergel
Kandierte Walnüsse | Zorri-Kresse

15,5

HAUPTGANG

SALMONE CON GORGONZOLA E PERE

Gebrautes Lachsfilet | Cremiges Gorgonzola-Risotto
Karamellisierte Birne | Lila-Senf-Sauce

28

SPAGHETTINI AL NERO DI SEPPIA

Schwarze Pasta | Jakobsmuschel | Riesengarnelen
Tomaten-Concasse | Hummer-Krustentier-Velouté

21,9

WIENER SCHNITZEL GOLDBRAUN GEBACKEN

Kalb | Lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat
Zitrone | Preiselbeeren

29

TAGLIATELLE AL TARTUFO

Aus dem Parmesanlaib | 24 Monate gereifter Parmesan
Cremige Herbst-Trüffel-Velouté | Parmesan Chips

24,5

BOLOGNESE BIANCO

Weißes Kalbsfleischragout
Velouté „Crema Dolce“ | Parmigiano Reggiano

18,9

KNUSPRIGE FREILAND-ENTE AUS DEM OFEN

1/2 Oldenburger Ente | Cassis-Rotkohl
Semmelknödel mit Nussbutter-Brösel
Bratapfel-Chutney | Orangen-Portwein-Jus

28

DESSERT

APFEL-MANDEL-TIRAMISU

Mascarpone | Altländer Apfel
Mandeln | Calvados

11,9

CRÈME BRÛLÉE "CLASSIC"

10,9

WARMER ZWETSCHGEN-CRUMBLE

Portwein-Zwetschgen-Kompott | Zimtblüte
Minze | Vanilleeis

11,9

SORBET

je Kugel 3,5

* Alle Gerichte auf Wunsch auch glutenfrei



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