

Rudolph's

VORSPEISE

GEBEIZTER FJORDLACHS

Kartoffel Rösti | Getrocknete Kirschtomaten
Bunter Pflücksalat | Limetten-Schmand

17

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE

Kalbsfond | Majoran | Crostini | Comté

11,5

GEGRILLTE RIESENGARNELEN

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

15,9

CARPACCIO VON DER RINGEL BETE

Geschmorter Chicorée | Geflämmter Ziegenkäse
Rucola | Rote & Gelbe Bete-Gel | Geröstete Pinienkerne

15,5

GEZUPFTE BÜFFELMOZZARELLA

Kirschtomaten | Winterliche Blattsalat
Natives Olivenöl | Feigen | Alter Balsamico

16,9

CAESAR SALAD

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

15,5 | 19 | 21



* Alle Gerichte auf Wunsch auch glutenfrei

HAUPTGANG

RUDOLPH'S PANNFISCH „VOM ZANDER“

Gebratener Zander | Sautierter Blattspinat
Hof-Röstkartoffeln | Dijon-Senf-Sauce

27

SPAGHETTI GAMBERONI

Riesengarnelen | Fruchttige Kirschtomaten-Sugo | Knoblauch
Chili | Tomaten-Concassée | Frische Kräuter

22,9

TAGLIATELLE AL TARTUFO

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

25,9

BOLOGNESE BIANCO

Weißes Kalbsfleischragout
Velouté „Crema Dolce“ | Parmigiano Reggiano

18,9

COQ AU VIN

Burgunder-Sauce | Bratkartoffelstampf
Winterliches Gemüse

27

RUMPSTEAK „STRINDBERG“

Arg. Angus Rind | Meerrettich-Pilz-Käse-Kruste | Kartoffelgratin
Gebratener Zitrone-Blumenkohl

29,9



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