

# Rudolph's

## VORSPEISE

### LAUWARMER SPARGELSALAT

Geflämmter Ziegenkäse | Knackiger Frühlingsalat  
Kandierte Walnüsse

16,5

### CREMIGES SPARGELSÜPPCHEN

Grüner & Weißer Spargel | Schnittlauch-Öl  
*Vegetarisch / +Garnelen-Tatar*

9,9 | 11,9

### GEGRILLTE RIESENGARNELEN

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

15,9

### GEZUPFTER BÜFFELMOZZARELLA

Kirschtomaten | Pflücksalat | Gelber Frisee  
Natives Olivenöl | 7 Jahre alter Balsamico

16,5

### CAESAR SALAD

Romana | Croûtons | Parmesan  
Kirschtomaten | Hausgemachtes Caesar-Dressing  
*Vegetarisch / +Hähnchenbrust / +Riesengarnelen*

15,5 | 19 | 21

## SPECIAL

### GESCHNETZELTES VOM KALBSRÜCKEN

Braune Wiesen-Champignons | Kartoffelrösti

28,5

Alle Gerichte auf Wunsch auch glutenfrei.

Eine mit Allergenen deklarierte Karte  
erhältet Ihr auf Nachfrage von unserem Personal.

## HIER EMPFIEHLT DER CHEF

### DEUTSCHER STANGENSPPARGEL\*

Spargel „Lüneburger Heide“ (350g) | Neue Kartoffeln  
Hausgemachte Sauce Hollandaise | Zerlassene Butter

24

### EXTRAS

Kalbsrücken (120g) | 10  
Katenschinken aus der Blume (50g) | 6,5

## HAUPTGANG

### GEBRATENER ZANDER

Kirchererbsen | Staudensellerie  
Karotten | Ras el hanout

28,5

### SPAGHETTI AI GAMBERI \*

Gebratene Riesengarnelen | Bunte Hof-Tomaten | Olivenöl  
Schwarze Oliven | Gerösteter Knoblauch | Peperoncini  
Frühlingslauch | Rucola | Parmesan

22,9

### TAGLIATELLE AL TARTUFO

Cremige Frühlings-Trüffel-Velouté  
24 Monate gereifter Parmesan

25,9

### BOLOGNESE BIANCO

Weißes Kalbsfleischragout | Velouté „Crema Dolce“  
Parmigiano Reggiano

19,5

### GNOCCHI AGLIO SELVATICO

Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi | Basilikum-Pesto  
Gebratener Weißer & Grüner Spargel | Ricotta Salata

19,5

\*Dieses Gericht gibt es auch vegan 🌱 oder laktosefrei 🥛

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