

Rudolph's



APERITIF

LOUIS NOBLERAY CRÉMANT BRUT ROSÉ AOC

Loire | Cabernet Franc | Bouvet Ladubay
0,1 | 9,5 0,75 | 39

PORT-ONIC

Deltaforce Fine Port - Ruby oder White
Thomas Henry Tonic
9

VERMOUTH TONIC

Martini Fiero, Tonic Water
9

YOUR SPRITZ

Nach Wahl:
Limoncello | Aperol | Campari | Averna | Maritivo
Prosecco, Soda
11

ZERO SPRITZ

Frische Minze | Holunderblütensirup
Thomas Henry Ginger Ale | Limetten
alkoholfrei
9,5

TEQUILA PALOMA

Tequila | Paloma | Limette
10

GIN BASIL

Tanqueray Gin | The Basil | Frischer Basilikum
10

CAMPARI ORANGE

Campari | Orangensaft
10

YOUR MARTINI

Dry, Bianco, Rosso
6

3-GANG MENU

GEZUPFTER BÜFFELMOZZARELLA

Bunte Tomaten | Geflammter Pfirsich | Baby Leaf Salat
Jordan Olivenöl | 7 Jahre alter Balsamico | Basilikum

GEBRATENES DORADENFILET

Cremiges grünes Carnaroli-Risotto | Junge Erbsen | Bohnen
Erbsenkresse | Gehobelter Parmesan | Bio-Olivenöl

ODER

ZARTES ROASTBEEF

„Deutsche Färsen“ aus Freilandhaltung | Wilder Brokkoli
Rosmarinkartoffeln | Portweinjus

VANILLE-PANNA COTTA

Marinierte Erdbeeren | Tonkabohne
Baiser | Minze

49

EMPFOHLENER WEIN

ADELSECK GRAUBURGUNDER

2022 | Nahe | Grauburgunder | Adelseck
0,2 | 12,9 0,75 | 42,9

SYRAH VIN DE PAYS D'OC IGP

2020 | Languedoc-Roussillon | Syrah | Abbotts & Delaunay
0,2 | 10,9 0,75 | 32,9

Alle Gerichte auf Wunsch auch glutenfrei.
Eine mit Allergenen deklarierte Karte
erhaltet Ihr auf Nachfrage von unserem Personal.