

# Rudolph's

EST 2012



## VORWEG

<b>GEZUPFTER MOZZARELLA DI BUFALA</b> Büffelmozzarella   Marinierte Kirschtomaten Basilikum-Pesto   Pflücksalat   7 Jahre alte Balsamico	16,9
<b>GEGRILLTE RIESENGARNELEN</b> Knoblauch-Chili-Olivenöl-Marinade   Kalamata-Oliven Hausgemachte Aioli   Gehackte Petersilie	18,9
<b>CARPACCIO DI MANZO</b> Rindercarpaccio   Mariniertes Rucola Gehobelter Parmesan   Geröstete Pinienkerne	17,9
<b>ERBSEN-RAHM-SÜPPCHEN</b> Erbsen   Minze <i>+ Garnelentatar</i>	9,9 12,9

## SPECIALS

<b>ARROSTO DI MANZO</b> Scheiben von rosa gegartem Roastbeef   Bratkartoffeln Hausgemachte Sauce Remoulade	26,5
<b>RUDOLPH'S CURRYWURST</b> Geräucherte Bratwurst   Fruchttige Tomaten-Curry-Sauce Pommes Frites   Trüffelmayonnaise	18,9
<b>PIZZA CASALINGA</b> Paprika-Salami   Schafskäse   Grüne Pfefferschoten	18
<b>PIZZA TARTUFO BIANCO</b> Parmesan-Trüffelcreme   Champignons   Büffelmozzarella <i>+ Salsiccia</i>	22 24



## PASTA

<b>GNOCCHI AL LIMONE DI AMALFI</b>	21
Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi   Amalfi-Zitronenrahm Basilikum   Ricotta Salata	
+ <i>Gegrillte Riesengarnelen (5 St.)</i>	28,9
<b>PAPPADELLE AI FINFERLI</b>	23
Eierbandnudeln   Pfifferlings-Rahm   Gebratene Pfifferlinge Confierte Kirschtomaten   Schnittlauch	
<b>SPAGHETTI AI GAMBERI</b>	24
Gegrillte Riesengarnelen   Kirschtomaten   Knoblauch Peperoncini   Petersilie   Olio d'Oliva	
<b>BOLOGNESE BIANCO</b>	23
Weißes Kalbfleischragout   Velouté „Crema Dolce“ Parmigiano Reggiano	

## DESSERT

<b>SCHWARZWÄLDER KIRSCH IM GLAS</b>	12,9
Schokoladenbiskuit   Kirschwasser   Sauerkirschkompott Mascarpone-Stracciatella-Creme   Schokocrumble	
<b>PANNA COTTA ALLA PESCA</b>	12,9
Geflämmter Pfirsich   Minze	
<b>EIS &amp; SORBET</b>	je Kugel 3,5
Vanilleeis   Schokoladeneis   Zitronensorbet   Kirschsorbet	

## DESSERTWEIN

<b>MOSCATO DI TRANI DOC</b>	0,1l 6,9
2016   Apulien   100% Moscato   Torrevento	
<b>VIN SANTO DEL CHIANTI</b>	0,1l 6,9
2017   Toskana   Malvasia & Trebbiano   Le Chiantigi	