

Rudolph's

EST 2012

LEGENDE ALLERGENE

1. GLUTENHALTIGES GETREIDE

(d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. a.)
sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

2. KREBSTIERE

und Krebstierezeugnisse

3. EIER

und Eierzeugnisse

4. FISCH

und Fischerzeugnisse

5. ERDNÜSSE

und Erdnüssezeugnisse

6. SOJA

und Sojaerzeugnisse

7. MILCH

und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)

8. SCHALENFRÜCHTE

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia, Kaschunüsse, ... etc. müssen eindeutig angegeben werden. Kann enthalten sein in Gebäck und Pesto. Nüsse zur Herstellung von alkoholischen Destillaten sind von der Regelung ausgenommen.

9. SELLERIE

und Sellerieerzeugnisse

10. SENF

und Senferzeugnisse

11. SESAMSAMEN

und Sesamsamenerzeugnisse

12. SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg
oder 10 mg/l als SO₂ angegeben

13. LUPINE

sowie Erzeugnisse daraus

14. WEICHTIERE

(Mollusken, Austern, Schnecken, Calamares u. a.)
sowie Erzeugnisse daraus

Rudolph's

EST 2012



VORWEG

GEZUPFTER MOZZARELLA DI BUFALA Büffelmozzarella Bunte Vierländer Tomaten Marinierter Rucola 7 Jahre alter Balsamico	(7, 8, 10, 12)
GEGRILLTE RIESENGARNELEN Knoblauch-Chili-Olivenöl-Marinade Kalamata-Oliven Hausgemachte Aioli Gehackte Petersilie	(2, 3)
CARPACCIO DI MANZO Rindercarpaccio Marinierter Rucola Gehobelter Parmesan Geröstete Pinienkerne	(7, 8, 12)
ERBSEN-RAHM-SÜPPCHEN Erbsen Minze + Garnelentatar	(7) (2)

SPECIALS

ARROSTO DI MANZO Scheiben von rosa gegartem Roastbeef "Sous Vide" Bratkartoffeln Hausgemachte Sauce Remoulade	(7, 9, 10, 12)
RUDOLPH'S CURRYWURST Smoky Metzger-Bratwurst Fruchttige Tomaten-Curry-Sauce Pommes Frites Trüffelmayonnaise	(3, 10)
PIZZA FINFERLI Crème Fraîche Gebratene Pfifferlinge Pancetta Rucola	(1, 7)
PIZZA TARTUFO BIANCO Parmesan-Trüffelcreme Champignons Büffelmozzarella + Salsiccia	(1, 7)



HAUPTGANG

LANGSAM GESCHMORTE LAMMHAXE	(7, 9, 12)
Gebackene Polenta Vanille-Fingermöhrchen Schalotten-Jus	
GNOCCHI ALLA GENOVESE	(1, 7)
Hausgem. Gnocchi Grüne Bohnen Kartoffelwürfel Feine Basilikumcreme Parmigiano Reggiano	
SPAGHETTI POLPETINE	(1)
Fruchtig-pikantes Tomatensugo Rindfleischbällchen Petersilie Parmigiano Reggiano	
BOLOGNESE BIANCO	(1, 7, 9)
Weißes Kalbfleischragout Velouté „Crema Dolce“ Parmigiano Reggiano	
LINGUINE ASPARAGI	(1, 7, 12)
Weißer & Grüner Spargel Cremige Spargel-Trüffelsauce + <i>gegrillte Riesengarnelen</i>	

DESSERT

SAFTIGER SCHOKOLADEN-BROWNIE	(3, 7, 8)
Mandeln Kirschsorbet	
ERDBEER-MOUSSE	(3, 7)
Marinierte Erdbeeren Zitronencreme Minze	
EIS & SORBET	Eis (3, 7)
Vanilleeis Schokoladeneis Zitronensorbet Kirschsorbet	

DESSERTWEIN

MOSCATO DI TRANI DOC	(12)
2016 Apulien 100% Moscato Torrovento	
VIN SANTO DEL CHIANTI	(12)
2017 Toskana Malvasia & Trebbiano Le Chiantigi	



PASTA

GNOCCHI AL LIMONE DI AMALFI (3, 7)

Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi | Amalfi-Zitronenrahm
Basilikum | Ricotta Salata

+ *Gegrillte Riesengarnelen*

PAPPARDELLE AI FINFERLI (1, 3, 6, 7, 10)

Eierbandnudeln | Pfifferlings-Rahm | Gebratene Pfifferlinge
Speck | Confierte Kirschtomaten | Schnittlauch

SPAGHETTI AI GAMBERI (1, 6, 10)

Gegrillte Riesengarnelen | Kirschtomaten | Knoblauch
Peperoncini | Petersilie | Olio d'Oliva

BOLOGNESE BIANCO (1, 3, 6, 7, 10)

Weißes Kalbfleischragout | Velouté „Crema Dolce“
Parmigiano Reggiano

DESSERT

SCHWARZWÄLDER KIRSCH IM GLAS (7, 8)

Schokoladenbiskuit | Kirschwasser | Sauerkirschkompott
Mascarpone-Stracciatella-Creme | Schokocrumble

PANNA COTTA ALLA PESCA (7)

Geflämmtter Pfirsich | Minze

EIS & SORBET Eis (3, 7)

Vanilleeis | Schokoladeneis | Zitronensorbet | Kirschsorbet

DESSERTWEIN

MOSCATO DI TRANI DOC (12)

2016 | Apulien | 100% Moscato | Torrovento

VIN SANTO DEL CHIANTI (12)

2017 | Toskana | Malvasia & Trebbiano | Le Chiantigi