

HAFENCITY



EST 2012

VORWEG

Carpaccio di Barbabietola Rossa | 14,9

Carpaccio von mariniertes Rote Bete
Geflämmter Ziegenkäse | Himbeergel
Kandierte Walnüsse

Vitello Tonnato Classico | 16,9

Zartrosa Kalbsrücken aus dem Sous-vide
Bio-Zitrone | Thunfischcreme | Kapernäpfel

Griechischer Bauernsalat | 14,5

Blattsalate | Kirschtomaten | Kalamata Oliven
Gepickelte rote Zwiebeln | Feta

Zuppa di Pomodoro Cremosa | 8,9

Cremige Hausgemachte Tomatensuppe | Croutons
+ Garnelen-Tatar | 12,9

DESSERT

Rudolph's Famous Tiramisu | 11,9

Hausgemachter Biskuit | Mascarpone-Creme
Espresso | Alkoholfreier Amaretto

Vanille-Crème Brûlée | 10,9

Himbeer-Sorbet

Auswahl an Eis & Sorbet | je Kugel 3,5

Vanilleeis | Schokoladeneis | Zitronen-Sorbet
Kirsch-Sorbet | Himbeer-Sorbet | Orangen-Sorbet

SPECIALS

Pasta ai Frutti di Mare | 27,9

Linguine Pasta | Gegrillte Riesengarnelen | Lachsfilet
Kirschtomaten | Beurre Blanc | Gehobelter Parmesan

Saltimbocca alla Romana | 27,9

Gebratene Kalbsschnitzel | Parmaschinken | Blattspinat
Kartoffelstampf | Salbei | Portwein-Jus

PASTA

Gnocchi al Formaggio | 20,9

Creme von Frühlingslauch | Wilder Brokkoli
Bergkäse | Gepoppter Quinoa

Tagliatelle al Tartufo | 23,5

Hausgemachte Tagliatelle in cremiger Trüffelrahm-Sauce
Gebratene Kräuterseitlinge | Parmigiano Reggiano

Bolognese Bianco | 22,5

Weißes Kalbfleischragout | Velouté „Crema Dolce“
Parmigiano Reggiano

Spaghetti ai Gamberi | 23,5

Marinierte & gegrillte Riesengarnelen | Peperoncini
Gerösteter Knoblauch | Kirschtomaten | Frühlingslauch
Jordan Olivenöl | Parmigiano Reggiano

Eine mit Allergenen deklarierte Karte erhaltet Ihr
auf Nachfrage von unserem Servicepersonal.

Alle Gerichte auf Wunsch auch glutenfrei.
Rudolph's glutenfreier Pizzateig +2 | Glutenfreie Pasta +1,5