



FÜR DAVOR

ANTIPASTI

Gegrilltes und mariniertes Gemüse,
gefüllte Minipaprika, marinierte Oliven, Balsamico-Perlzwiebeln,
Mozzarella mit Zitronenöl, Pinienkernen & Rucola dazu Aioli

5,6,8,A,D,G,I,L,K

11.90

- mit Oldenburger Landschinken | Milano Salami | gebratener Mini-Salsiccia

3,7,D,G,M

+5.90

BRUSCHETTA »TRESOR STYLE«

Frittierter Teigfladen

mit Tomate, Knoblauch, Zwiebel, Basilikum & Grana Padano

2,8,A,D,I

8.20

VITELLO TONNATO

Rosa gegarte Scheiben vom Kalb
an Thunfisch-Kapern-Crème mit Fenchelkraut
und frittierter Kartoffelhaut

1,2,3,A,B,E

12.60

SALMONE ALLA FIAMMA

Geflammtes Lachsfilet mit Zitronen-Nussbutter,
Salat von Queller & Sesam, Vanille-Tomaten & Senfkohl

2,B,8, D,F

16.90

HANDGESCHNITTENES TATAR VOM RIND

mariniert mit Weinbrand, Kapern & Eigelb
dazu Kerbelcrème, Zwiebelmarmelade & geröstetes Jausebrot

3,5,8,A,D,I

16.50



GRÜNZEUGS

BUNTER PFLÜCKSALAT

Zarte Blattsalate mit geraspelten Wurzeln, Radieschen, Landgurke,
Frühllauch & geröstetem Vital-Kerne-Mix
in Tomatenvinaigrette

2,3,5,L

7.90 | 9.50

CAESAR SALAD

Römersalat mit Parmesanchips, krossem grünen Speck,
Tomate und Knoblauchcroûtons in Caesardressing

2,8,A,B,D,E,I

8.90 | 10.90

- mit gebratenen Hähnchenstreifen +3.90

SUPPENKESSEL

ZUPA DI FUNGHI

Leichtes Pilzcremesüppchen
mit sautierten & gekräuterten Pilzen der Saison
und Speck-Schaum

D, 8

7.00



WEINHAPPEN

CARPACCIO

geplättete "a mano" Scheiben vom Rinderfilet
mariniert mit Olivenöl & Gremolata

^{1,2,3}

10.90

ARRANCINI E SALSICCIA

Gebackenes Reisbällchen & gegrillte Salsiccia
mit Gurkenrelish und Zitronenaioli

^{1,3,8,A,D}

8.90

GAMBERETTO

Gegrillte Garnele mit Kopf & Schale

^C

Stk. 2.70

POLPO

Gegrillte Sepiatube mit Olivenöl & Knoblauch

^N

Stk. 4.50

GRANA PADANO BROCKEN

70 g mit Olivenöl & Ciabatta

^{2,3,8,1}

5.70

PANE E BURRO

Frisches Brot & gute Butter

^{D,1}

3.50



PASTA-MANUFAKTUR

Aus eigener Herstellung

RAVIOLI AI PORCINI

Steinpilzravioli mit karamellisierten Mirabellen, Pfifferlingen,
Kirschtomaten, Parmesanhobel & gerösteten Mandeln

2,8,A,D,I,K

16.90

ALLA PUTTANESCA

pikantes Tomatensugo

mit Kapern, schwarzen Oliven, Knoblauch & Pepperoncini

1,2,3,5,A,I

11.90

SALZIG CARBONARA ORIGINALE **SALZIG**

Spaghetti in Pecorino-Eigelsauce mit Guanciale
(italienischer, luftgetrockneter Speck aus der Schweinebacke)

Balsamico-Kaviar & frisch gemahlenem Pfeffer

2,3,A,I

15.50

SALMONE E SPINACI

leichte Zitronen-Rahmsauce mit gebratenen Lachswürfeln,
frischem Blattspinat & gerösteten Pinienkernen

2,3,8,A,D,I

16.90

TARTUFO

Parmesan-Trüffel-Emulsion

mit frischem, grobem Pfeffer & Hobel vom schwarzen Trüffel der Saison

2,5,A,I

23.50

PASTASORTE ZUR WAHL

TAGLIOLINI - Feine Bandnudeln

SPAGHETTI

RIGATONI - Röhrennudel

2,A,I



MITTENDRIN VOM LAND & FELD

RUOLO

Geschmorte Dry Aged Roulade
italienisch gefüllt mit getrockneten Tomaten, Balsamicozwiebeln & Pancetta
an süß-saurem Salat von grünen Bohnen & Speck
dazu gebutterte Stampfkartoffeln & eigene Sauce

1,2,5,7,1,D,G,L

22.90

KALBSTAFELSPITZ

Bei Niedertemperatur rosa gegart mit Preiselbeer-Pfeffersauce
auf Spinat-Pfifferlinggemüse & Kartoffelbiskuit

A, D, 8, I, G, 1

25.90

WIENER SCHNITZEL

In Butterschmalz souffliertes Kalbschnitzel
mit Petersilien-Pfannkartoffeln, zartem Kopfsalat in Zitronen-Sahne,
kaltgerührten Preiselbeeren & Grillzitrone

2,3,8,A,G,I,L

21.90

GEMÜSEGARTEN **VEGETARISCH**

Sautiertes junges Gemüse mit gebackenen neuen Kartoffeln
und frittierten Gorgonzola-Bällchen

2,4,7

16.10

KÖNIGSBERGER **VEGAN**

Zarte Klopse auf Erbsenbasis
in Zitronenrahm mit Champignons, Erbsen und Mangoldblätter
auf Sauerampfer- Stampfkartoffeln & gepufften Kapern

2,4,7

16.50



MITTENDRIN VOM MEER

SALTIMBOCCA RANA PESCATRICE

Zarte Seeteufelmedaillons mit Salbei & Pancetta
auf gegrillten Zucchinischeiben und geschmolzenen Kirschtomaten
an Sepiarisotto & leichter Kräutersauce

2,3,7,E,I

24.80

L'ORATA

Filet von der Dorade auf der Haut gebraten
an mediterranem Artischocken-Olivengemüse mit Kapern,
getrockneten Tomaten, gebratenen Pfifferlingen
und Gnocchi mit Ziegenkäse & Trüffel

I, 8, D, B, 3

21.50

RISOTTO VERDE

Cremiges Risotto verfeinert durch zartes Erbsenpüree,
gebratenem grünen Spargel und Babyspinat
mit frittiertem Pulpo & leichtem Weißweinschaum

3,8,D,N

21.60



STEAKS

Die Gramm-Angaben beziehen sich auf das Rohgewicht

Alle Steaks sind von Grain Fedded premium Angus Rindern

250 g RUMPSTEAK MIT FETTRAND	29.00
200 g FILET	35.00
400 g TOMAHAWK vom Bentheimer Schwein	23.50



DRY AGER

SUPERIOR BEEF

**Deutsche Färsen aus eigener Dry Ager-Reifung,
mindestens 42 Tage trocken gereift ist.**

300 g RUMPSTEAK	36.00
300 g ENTRECÔTE	36.00

Stellen Sie sich Ihre Beilagen zu Ihrem Steak nach eigenen Wünschen
aus unseren Accessoires zusammen



TRESOR STEAK ACCESSOIRES

Steakhouse Chips	3.50
mit Heinz Ketchup und Mayonnaise ^{2,3}	
Rosmarin-Quetschkartoffel	3.50
mit Sour Cream ^{D,2}	
Kartoffelpüree	3.50
mit Butter	
Weißweinrisotto ^{7,8,D}	4.50
Knackiges Grillgemüse	4.50
mit Olivenöl	
Speckbohnen ^{2,3}	3.50
Kräuter-Tomatensauce ^D	2.00
Barolojus ^{E,G,M}	2.60
Gebräunte Butter	2.00
mit Knoblauch	
Gebratene Garnele Stk	2.70
mit Kopf & Schale	



BAMBINI & ZWERGE

Sollte Für Ihr Kind in unserer Karte nichts dabei sein,
sprechen Sie uns gerne an.
Wir sind sehr flexibel und machen (fast) alles möglich.



PASTAPARTY

BEQUEME KURZE ODER MUTIGE LANGE
NUDEL ?

mit Bolognese ^{A,I}	5.50
mit Tomatensauce ^{A,I,D}	5.00
mit Lachssahne ^{8,D}	5.50
mit Butter ^{A,I,D}	4.00

Bitte beachten Sie, dass wir unsere Kinder-Gerichte
ausschließlich Kindern bis 12 Jahren servieren.



FÜR DANACH

TIRAMISU CLASSICO

Löffelbiskuit getränkt in Espresso & Amaretto
geschichtet mit lockerer Mascarponecreme im Weckglas
und Fruchtkick

A,D,I,K

7.10

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

mit Beeren, Pistazienschaum und Kirschwasser

A,D,I,K

9.90

SPAGHETTI-EIS »TRESOR«

Gepresstes Bio-Vanilleeis,
Erdbeerpüree & geraspelter weißer Valrhona-Schokolade

A,D,K

9.50

GELATO SOLO »BIOHOF KAEMENA«

Vanille & Schokolade sind immer da
weitere Sorten nach Lust & Laune, wir berichten tagesaktuell

3.00

DAS GEWISSE ETWAS ZUM KAFFEE

RICCIARELLI

» PASTICCERIE SINATTI« Siena/Italien

Feinstes Gebäck aus Mandelteig mit zarter Orangennote

A

2.00



ERLÄUTERUNG ZUR KENNZEICHNUNG DER ZUSATZSTOFFE UND ERLÄUTERUNG ZUR KENNZEICHNUNG DER 14 HAUPTALLERGENE

Erläuterung zur Kennzeichnung der Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff(en)
2. mit Konservierungsstoff(en)
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker(n)
5. mit Schwefeldioxid
6. mit Schwärzungsmittel
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. Koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. gewachst
12. mit Taurin
13. Enthält Phenylalaninquellen
14. mit Süßungsmittel

Erläuterung zur Kennzeichnung der 14 Hauptallergene

- A. mit Ei
- B. mit Fisch
- C. mit Krebstieren
- D. mit Milch
- E. mit Sellerie
- F. mit Sesam
- G. mit Schwefeldioxid und Sulphite
- H. mit Erdnüssen
- I. mit Glutenhaltiges Getreide
- J. mit Lupine
- K. mit Schalenfrüchten
- L. mit Senf
- M. mit Sojabohnen
- N. mit Weichtieren

und jeweils daraus gewonnene Erzeugnisse

Alle unsere Produkte können Spuren von Weizen Glutenen enthalten, da wir ein Mehl verarbeitender Betrieb sind und Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden können.

Unser Brot und die Dips Enthalten folgende Allergene und Zusatzstoffe:

1, 3, 14 / a, d, i Weizen/Roggen, l