



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

GERÄUCHERTER BLUMENKOHL

auf Zitronen-Blumenkohlcreme mit frittierten Knoblauchscheiben,
hausgemachten Röstzwiebeln, Cashewkernen
& getoppt mit frischer gehackter Petersilie & Schnittlauch

D,J,K

10.50

HANDGESCHNITTENES TATAR VOM TUNA

mariniert mit Zitrone, Olivenöl, ein Hauch Knoblauch und Chili
auf Tatar von frischen Gurken & Cantaloupe Melone
mit geröstetem Brotchip & Chili Mayonnaise

B,I

16.90



GRÜNZEUGS

BUNTER PFLÜCKSALAT

Zarte Blattsalate mit geraspelten Wurzeln, Rotkohl, Landgurke,
gepickelter Kürbis & geröstetem Vital-Kerne-Mix
an Orangenvinaigrette

2,3,L

7.90 | 9.50

CAESAR SALAD

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

2,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

7.00

ZUPA DI PARMIGIANO

Cremige Parmesansuppe
mit Tomatenschaum & knusprigem Brotchip

3,D,I

7.50



WEINHAPPEN

KLEINES CARPACCIO

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

^{1,2,3}
9.90

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

OLIVEN

Kleines Schälchen Kalamat-Oliven
mariniert mit Chili, Thymian, Knoblauch & Zitrone

^{2,3,5}
2.80

PETTINE

2 gegrillte Jakobsmuscheln
an cremigem Kürbispüree

^{2,N}
7.50

PANE E BURRO

Frisches Brot & gute Butter

^{D,I}
3.50



PASTA-MANUFATUR

Aus eigener Herstellung

RAVIOLI DI ZUCCA

Ravioli gefüllt mit Kürbis-Amarettinicareme in leichtem Butter-Orangensud
mit Buchenpilzen, sautiertem Spitzkohl, Weintrauben
& Haselnuss-Knusper

8,A,B,C,E,G,I,K,L,M

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-Eigelbsauce mit Guanciale
(italienischer, luftgetrockneter Speck aus der Schweinebacke)
Balsamico-Kaviar & frisch gemahlenem Pfeffer

2,3,A,I

15.50

GAMBERETTO E ALBICOCCA

Pasta in cremiger Krustentiersauce mit gebratenen Garnelen,
Pimentos, Chili und gehackten & getrockneten Aprikosen

5A,C,G,I

19.90

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

GUANCIA DI BUE

zart geschmorte Ochsenbacke
auf cremigem Püree von weißer & grüner Petersilie
an Trüffeljus & Amaranth-Pop Corn

2,3,D,E

24.90

PETTO DI FARAONA

gebratene Perlhuhnbrust an cremigem Süßkartoffelpüree,
Spitzkohlecken in Pangrattato gebacken & Kirschjus

3,D,I

23.90

WIENER SCHNITZEL

In Butterschmalz souffliertes Kalbschnitzel
an mediterranem Kartoffelsalat mit Essig-Öl-Dressing, getrockneten Tomaten,
Olive, Artischocke & Kapern, dazu Zitrone & Sardellenfilet

2,3,6,A,G,I

25.50

PINK RISOTTO **VEGETARISCH**

Rote Bete-Risotto mit karamellisierter Birne, Maronen & Kürbis,
geflämter Ziegenkäse & getoppt mit marinierten Wildkräutern

2,D,K

17.50

KÖNIGSBERGER **VEGAN**

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

2,7

16.50



MITTENDRIN VOM MEER

PARADISO E TERRA

Zanderfilet unter der Blutwurstkruste mit Weißwein-Apfel-Perlen,
geräuchertes Sauerkraut & Kartoffel-Apfel-Lasagne

2,3,4,D,E,I

22.50

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

FILET VOM LENG

an cremigem Erbsenpüree
mit sautiertem Gemüse von Mais & Zuckerschoten,
Weißweinsauce & Limettengel

2,D,G

19.50



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}	
Süßkartoffelpommes	5.50
mit Trüffelöl & Parmesanhobel ^D	
Kartoffelpüree	3.50
mit Butter ⁸	
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

ROSMARIN-HONIG PANNA COTTA

mit hausgemachtem Feigenkompott & Zitronensorbet
vom Lilienthaler Biohof Kaemena

D,G
8.50

GNUDI FRAGOLA

Ricottabällchen in Butter mit Zimt & Zucker geschwenkt
an Orangenragout, weißes Schokoladen-Malto & Blaubeergel

D,I
8.90

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 Glutenthaltiges 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 Glutene 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

Q