



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 Thymian-Schmand, geflammtem Ziegenkäse mit Honig
& Rotwein-Feigen

D,G,I

8.50

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,I,K

10.50

3ERLEI VON DER BEETE

auf Schwarzbrotterde mit Frischkäse-Kokospraline, Balsamicoperlen
& Scheiben vom hausgebeiztem Hirschfilet

I,D,3

13.50

VEGETARISCH 10.90



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

-mit gebratenen Rinderstreifen +7.90

SUPPENKESSEL

ZUPPA DI ZUCCA

Kürbiscrèmesuppe mit Trüffel-Espuma
& Wildschweinschinken

D,E,2,3

8.50

CACCIUCCO

Tomatisierte herzhaftes Fischsuppe mit Miesmuscheln,
Venusmuscheln, Krabben, Fischwürfel
& mediterranes Gemüseklein

K,N,B,C

12.50



WEINHAPPEN

KLEINES CARPACCIO

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

^{1,2,3}

9.90

POLPETTE

Praline von der Ente
auf Rotkohlpüree

^{A,1,2}

7.20

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-MANUFAKTUR

Aus eigener Herstellung

RAVIOLI DI FUNGHI

Ravioli gefüllt mit Pilzfarce in leichtem Butter-Salbeisud
mit sautierten Birnen, Prinzessbohnen & getrockneten Tomaten

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

16.90

SPAGHETTI VONGOLE

Venusmuscheln in pikantem Tomaten-Kräutersugo mit Knoblauch & Chili
& hausgemachten Spaghetti

5A,C,G,I

18.90

RAGÙ DI CINGHIALE

zart geschmortes Wildschweinragout mit Pilzen, Kürbis
& Schmorgemüse an Pappardelle

E,G,5,2,3

19.50

ALLA PUTTANESCA

pikantes Tomatensugo
mit Kapern, schwarzen Oliven, Knoblauch & Peperoncini

1,2,3,5,A,I

11.90

PASTASORTE ZUR WAHL

TAGLIOLINI - Feine Bandnudeln

SPAGHETTI

RIGATONI - Röhrennudel

2,A,I



MITTENDRIN VOM LAND

GUANCIA DI BUE

zart geschmorte Ochsenbacke
auf cremigem Püree von weißer & grüner Petersilie
an Trüffeljus & gepufftem Amaranth

2,3,D,E

24.90

BISTECCA DI CERVO

Steak vom Hirschrücken unter der Kräuterkruste
auf Kürbisrisotto mit
karamellisierten Kürbiskernen & Traubenjus

D,I

28.90

PETTO D'ANATRA

Sous vide gegarte Brust von der Barbarie Ente
an Traubenjus mit sautierten Pilzen & Rosenkohl
auf cremigem Kartoffel-Selleriepüree

A,I,G,2,3

25.90



MITTENDRIN VOM MEER & FELD

MERLUZZO

gebratenes Filet vom Kabeljau
auf cremigem Püree von Steckrübe & Kartoffel
mit geschwenkten Rosenkohlblättern & Weißweinsauce

B,D,G

23.50

L´ORATA

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

I, 8.,D, B, 3

21.50

FILET VOM ZANDER

an sautierten, frischen Grünkohl mit Kartoffelgratin,
pikanten Senffrüchten & leichter Senfsauce

D,L,E

21.90

PINK RISOTTO **VEGETARISCH**

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

2,D,K

17.50

KÖNIGSBERGER **VEGAN**

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

2,7

16.50



STEAKS

Die Gramm-Angaben beziehen sich auf das Rohgewicht

Alle Steaks sind von Grain Fed Premium Angus Rindern

200G RINDERFILET

an Trüffeljus & gebackenen Kartoffel-Stäbchen
mit sautierten Wald & Wiesen Pilzen

^{2,D}

42.50

300G FLANKSTEAK

An mariniertem Cole Slaw vom Rotkohl
mit Süßkartoffel-Sticks & Kräuterbutter

^{2,D}

32.50



DRY AGER

SUPERIOR BEEF

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

300G RUMPSTEAK

-mit Fettrand gegrillt-
an mediterranem Kräuterrisotto &
halbgedörrte Kirschtomaten in Olivenöl

^{2,G}

43.50

300G ENTRECÔTE

an Barolojus, geräuchertem Lauch, Gemüse von altdeutschen Wurzeln
& Sellerie-Kartoffelpüree

^{2,E,G}

44.50



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

DUETTO DI CIOCCOLATO

Mousse & Küchlein von dunkler Schokolade an Zimt-Pflaumen,
Malto von weißer Schokolade & Knusper-Hippe

D,G

10.50

TAGLI DI TORRONE

Nougatschnitte mit Fenchel-Schokolade, Zwetschge
& Haselnusseis

D,G,K

9.90

TARTELETTE DI ZUCCA

Saftiges Küchlein vom Kürbis
mit Vanilleeis & Apfelcrème an Kürbiskernöl

D,I

7.90

SPAGHETTI-EIS »TRESOR«

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

A,D,K

9.20

GELATO SOLO »BIOHOF KAEMENA«

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

3.00



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