



ISS MITTAG IM TRESOR

VON ZWÖLF BIS HALB DREI

DIENSTAG, 25. JANUAR - FREITAG, 28. JANUAR

»ZUPPA«

Topinambur-Kartoffelcremesuppe
dazu Baguette
6.50

»VEGETARIANO«

Pasta alla Norma
mit Tomatensauce, Auberginen & Ricotta
10.90

»PESCE«

Gebratenes Seehechtfilet
mit Kräuterschaum, Wurzelgemüse & Risotto
14.10

»CARNE«

Kleines Schweinerückensteak
mit Oliven-Tomatensalsa, mediterranem Gemüse
& Tresorkartoffeln
13.90

»BURGER«

Saftig gebratenes Rinderhack mit Cheddar im Briochebrötchen
mit roter Zwiebelmarmelade, gebackener Gewürzgurke, Tomate & Salat
dazu Steakhouse Chips mit Ketchup & Mayo
13.90

»DOLCE«

Chocolate Fudge
mit salziger Karamellsauce
4.50

ZUM GEMÜTLICHEN LUNCH, MIT ETWAS MEHR ZEIT,
WÄHLEN SIE AUCH GERNE AUS UNSERER GROSSEN KARTE
UNSERE KÖCHE STEHEN FÜR SIE PARAT



FÜR DAVOR

VITELLO TONNATO

Rosa gegarte Scheiben vom Kalb
an Thunfisch-Kapern-Crème mit Fenchelkraut
und frittiertes Kartoffelhaut
1,2,3,A,B,E
12.60

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



PASTA-MANUFAKTUR

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

RAGÙ DI CINGHIALE

zart geschmortes Wildschweinragout mit Pilzen, Kürbis
& Schmorgemüse an Pappardelle

E,G,5,2,3

19.50

MITTENDRIN VOM LAND & MEER

GUANCIA DI BUE

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

2,3,D,E

24.90

PETTO D'ANATRA

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

D

25.90

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

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 Fedded premium Angus Rindern

200 g FILET	42.50
200 g FLANKSTEAK	32.50

Zu den Steaks reichen wir winterliches Wurzelgemüse,
Steak House Chips mit Mayo & Ketchup und Tomaten-Kräuterbutter



DRY AGER

SUPERIOR BEEF

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

300 g RUMPSTEAK	44.50
300 g ENTRECÔTE	44.50

Zu den Steaks reichen wir winterliches Wurzelgemüse,
Steak House Chips mit Mayo & Ketchup und Tomaten-Kräuterbutter



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

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

Q