



# TRESOR SPECIALE

## GENUSS IN VIER GÄNGEN

- jeden Monat ein neues kulinarisches Vergnügen -

### PRALINE

Karamellierter Ziegenkäse  
Urtomate & Wildkräutersalat an fruchtiger Vinaigrette  
D

\*\*\*

### KALBSBRIES

gebacken in Pankoknusper-  
Spargelstange auf 3erlei Arten gegart  
mit Bärlauch & Kapuzinerkresse  
A,D,I

\*\*\*

### KALBSTAFELSPITZ

-rosa gegart-  
an Jus mit Lauch, Spargel, Karotte  
& Kartoffel-Baumkuchen  
A,D,I

\*\*\*

### CANNOLI

Sizilianisches Gebäck, Passionsfrucht-Ricottacrème  
Schokolade & Maracuja  
A,D,I

4 Gang Menü 64.50

3 Gang Menü (mit Zwischengang) 55.50

3 Gang Menü (mit Vorspeise) 52.50



# FÜR DAVOR

## 3ERLEI

marinierte Kalamata-Oliven | gutes Olivenöl aus Italien | Kalamata Tapenade  
geröstetes Focaccia

|  
8

## BRUSCHETTA »TRESOR STYLE«

geröstetes Focaccia,  
Tomate & Knoblauch, Balsamicoperlen,  
Grana Padano & Basilikumpesto

D,G,I,L,K,5

9

## BURRATA

mit bunten Tomaten,  
Aceto Balsamico di Modena & Basilikumpesto

D,G,K,5

13

## VITELLO TONNATO

Kalbfleisch -rosa gegart-  
Thunfisch-Kapern-Crème, Rotwein-Perlzwiebeln,  
Kräutermayo & frittierte Kartoffelchips

B,D,G,3,5

13.50

## PRALINE

Karamellierter Ziegenfrischkäse  
Urtomate & Wildkräutersalat mit fruchtiger Vinaigrette

14

## PETTINE

gebratene Jakobsmuscheln, Krustentierschaum  
Mango & Avocado, Passionsfrucht-Vinaigrette & Estragonöl

C,N

16



# INSALATA

## BUNTER PFLÜCKSALAT

Blattsalate mit geraspelten Wurzeln, Gurke,  
Paprika, Tomate, Radieschen & geröstetem Kerne-Mix  
an Balsamico-Vinaigrette **VEGAN**

A,G,K,L

9 | 12

## CAESAR SALAD

Römersalat mit Ceasardressing, Tomate & Paprika,  
Grana Padano, Kapernäpfeln & Croûtons

A,B,D,I,L,2,3

10 | 13

## »TRESOR« BOWL

Perlgrauen & Amaranth, Tomate & Gurke,  
Hummus, eingelegte Spitzpaprika, Mango-Chili-Chutney  
Avocado, Blattsalat & Sesam-Wan Tan

K,G,I

17

## ACCESSORIO

- mit Maishähnchenbrust + 8.50
- mit Rinderstreifen + 11.50
- mit gezupftem Rauchlachs<sup>B</sup> + 9.50
- mit **planted.** "chicken"<sup>I,L</sup> **VEGAN** + 7.50
- mit 3 gegrillten Garnelen<sup>C</sup> + 10.50



## ZUPPA

### ZUPPA DI POMODORO **VEGAN**

Tomatensuppe  
mit Basilikumschaum

<sup>E</sup>  
7.50

- mit Garnele<sup>C</sup> + 3.50

## SAISONALE SCHÄTZCHEN

### SPARGELSUPPE

mit gebackenem Tempuraspargel  
& Bärlauchpesto

<sup>D,E,I</sup>  
9

### DEUTSCHER SPARGEL

- 500G Rohgewicht -  
mit jungen Kartoffeln  
& Sauce Hollandaise oder Buttersauce

<sup>A</sup>  
19.50

- mit Kalbsschnitzel<sup>I</sup> + 11  
- mit 150G Rumpsteak + 23  
- mit 140G Lachs<sup>B</sup> + 14

### RISOTTO ASPARGI

Crémiges Spargelrisotto  
mit gebratenem Lachs & Bärlauchschaum

<sup>B,F,I</sup>  
28

VEGI 17

### RAVIOLI DI ASPARGI

gefüllt mit Spargel-Crème Fraîche in Bärlauchrahm  
mit Kirschtomate, Spargel, Frühlingslauch  
& mariniertem Rucola

<sup>A,D,E,I</sup>  
17



# PASTA-MANUFAKTUR

Aus eigener Herstellung

## PASTA TARTUFO E CARPACCIO

Linguine in Trüffelrahm &  
Rindercarpaccio mit mariniertem Rucola

A,D,E,I

28

## SALMONE E SPINACI

Pasta in Zitronenrahm mit heißgeräuchertem, gezupftem Lachs,  
Blattspinat & Kirschtomaten

A,B,D,I,E

23

## PASTA ASPARAGI E GAMBERI

Pasta in Weißweinrahm  
mit konfierten Garnelen, Spargel & Kirschtomaten

A,C,D,E,G,I

22

## ALLA PUTTANESCA

Tomatensugo mit Kapern, schwarzen Oliven, Knoblauch, Chiliöl,  
Kirschtomaten, Kapernäpfel & mariniertem Rucola

A,I,6

15

# PASTASORTE ZUR WAHL

LINGUINE  
MAFALDINE  
RIGATONI

A,I

Bestellen Sie unsere Pastagerichte gerne auch  
als Vorspeise oder Zwischengang



# MITTENDRIN VOM LAND

## WIENER SCHNITZEL

Kalbschnitzel

Kartoffelsalat mit Essig-Öl-Dressing, Gurke, Radieschen & Dill  
dazu Zitrone, Sardellenfilet, Kapernäpfel & Preiselbeeren

A,B,I,L,2,3

28.50

## KALBSTAFELSPITZ

-rosa gegart-

an Jus, mit Lauch, Spargel, Karotte  
& Kartoffel-Baumkuchen

D,E

29

## 200G RINDERFILET

an Trüffeljus mit grünem und weißem Spargel  
& getrüffeltem Süßkartoffelpommes  
mit Grana Padano

D,E,I

48

## 250G FLANKSTEAK

auf Fregola Sarda, grünem Spargel, Lauch & Kirschtomaten

E,D,I

32

## 220G HANGING TENDER

von der deutschen Färsse aus Dry Ager Reifung  
an gebratenen Pilzen, Spinat & Tomate  
mit Hauspommes & Café de Paris Butter

D,E

34

## TAGLIATA DI MANZO

150G Tranchen vom Rumpsteak, Rucola Salat mit Tomaten & Aceto Balsamico

E,D,I

25

wahlweise mit:

Hauspommes mit Ketchup & Mayo + 5

getrüffeltes Süßkartoffelpommes mit Parmesan +7



# MITTENDRIN VOM MEER & FELD

## BRANZINO

Wolfsbarsch

Salz Zitronen-Risotto mit Taggiasca-Oliven,  
Buchenpilzen, Pak Choi & Weißweinschaum

B, D, E

24

## STEAK VOM TUNA

leichtem Kräuterrahm, cremigem Kartoffelpüree,  
Spargel, Olive, Paprika & Artischocke

B, D, E

34

**planted.**

"CHICKEN" CURRY **VEGAN**

"Hähnchenragout" auf Erbsenbasis  
in gelber Currysauce mit Kokosmilch, Erbsen,  
Zucchini, Karotten, Paprika & Venere Reis

E, I, M

23



## 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 <sup>A, I</sup> .....	5.50
mit Tomatensauce <sup>A, I, D</sup> .....	5.00
mit Butter <sup>A, I, D</sup> .....	4.00

### KLASSIKER

Hausgemachte Chicken Crossies oder Fischstäbchen  
mit Erbsen, Möhren & Kartoffelpü oder Pommes

<sup>A, B, I, K</sup>  
7.50

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





# FÜR DANACH

## **POLPETTE DI RISO DOLCI** **VEGAN**

Milchreisbällchen in Zimt & Zucker  
mit Sauerkirsch-Coulis, Amarenagel, Kirsch-Kaviar & Knusperhippe

10

## **CANNOLI**

Sizilianisches Gebäck gefüllt mit Passionsfrucht-Ricottacrème,  
Schokolade & Maracuja

A,D,G

11

## **TORTA DI NOCI**

Nougat-Schnitte mit Cru de Cacao  
hausgemachtes Marillensorbet, Kumquat & Sesam

D,F,I

12

## **SPAGHETTI-EIS »TRESOR«**

gepresstes Bio-Vanilleeis,  
Erdbeersauce & weißer Valrhona-Schokolade

A,D,K

9

## **GELATO SOLO »BIOHOF KAEMENA«**

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

3.50

## **SORBETVARIATION**

Sorbet in drei verschieden Sorten mit Früchten und Crunch

10

## **ALLES KÄSE**

3 Sorten | 5 Sorten Käse, Weintrauben, Feigensenf, Brot & Focaccia

D,I,L

14 | 18



## **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, I