



ISS MITTAG IM TRESOR

VON ZWÖLF BIS HALB DREI

DIENSTAG, 10. MAI - FREITAG, 13. MAI

»ZUPPA«

Karotten-Ingwersuppe & Baguette

E,I

6.00

»VEGETARIANO«

Rote Beete Gnocchi mit Walnuss-Pesto,
buntem Mangold & Ziegenkäse

A,D,E,K,I

12.00

»PESCE«

Gebratene Fischfilets auf Blattsalaten mit Passionsfrucht-Vinaigrette, Radieschen,
Karotte, Tomate, Gurke & Baguette

D,I

16.00

»CARNE«

Hähnchencurry

buntes Gemüse in Curry- Cocos- Sauce, Minzjoghurt & Pitabrot

D,I

14.00

»BURGER«

saftig gebratenes Rinderhack mit Pastrami im Brioche Bun,
saure Gurken, Röstzwiebeln, Apfel-Chutney & Wlidlkräutersalat
dazu rustikale Hauspommes mit Ketchup & Mayo

A,D,I,2,3

15.00

»DOLCE«

Apfelbeignets mit Vanilleeis

A,D,I,L

5.00

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



LUNCH-TIME

- AUSZUG AUS UNSERER ABENDKARTE -

FÜR DAVOR

BRUSCHETTA »TRESOR STYLE«

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

D,G,I,L,K,5

9

VITELLO TONNATO

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

B,D,G,3,5

13.50

INSALATA

»TRESOR« BOWL

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

K,G,I

17

BUNTER PFLÜCKSALAT

Zarte Blattsalate mit geraspelten Wurzeln, Landgurke, Paprika, Tomaten,
Radieschen & geröstetem Kerne-Mix an Balsamico-Vinaigrette **VEGAN**

A,G,K,L

9.10 | 11.90

CAESAR SALAD

Römersalat mit frischer Tomate & Paprika, gehobeltem Parmesan
gebackenen Kapern & Croûtons in Caesardressing

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

10.20 | 12.90

ACCESSORIO

- mit Maishähnchenbrust + 8.50

- mit Rinderstreifen + 11.50

- mit gezupftem Rauchlachs^B + 9.50

- mit **planted.** "chicken"^{I,L} **VEGAN** + 7.50



ZUPPA

ZUPPA DI POMODORO **VEGAN**

Herzhafte Tomatensuppe
mit Basilikumschaum

^E
7.50

- mit gebratener Garnele^C + 3.20

PASTA-MANUFAKTUR

Aus eigener Herstellung

SALMONE E SPINACI

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

^{A,B,D,I,E}
23

ALLA PUTTANESCA

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

^{A,I,6}
15

PASTASORTE ZUR WAHL

LINGUINE

MAFALDINE

RIGATONI - Röhrennudel

^{A,I}



MITTENDRIN VOM LAND & MEER

200G RINDERFILET

an Trüffeljus mit grünem und weißem Spargel
& getrüffeltem Süßkartoffelpommes

mit Grana Padano

D,E,I

48

220G HANGING TENDER

von der deutschen Färse aus Dry Ager Reifung
an gebratenen Pilzen, Spinat & Tomate

mit Hauspommes & Café de Paris Butter

D,E

34

BRANZINO

Wolfsbarsch

Salzzitronen-Risotto mit Taggiasca-Oliven,
Buchenpilzen, Pak Choi & Weißweinschaum

B,D,E

24

planted.

"CHICKEN" CURRY **VEGAN**

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

E, I, M

23



FÜR DANACH

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



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