



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,G,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^B + 9.50
- mit **planted.** "chicken"^{I,L} **VEGAN** + 7.50
- mit 3 gegrillten Garnelen^C + 10.50



ZUPPA

ZUPPA DI POMODORO **VEGAN**

Tomatensuppe
mit Basilikumschaum

^E
7.50

- mit Garnele^C + 3.50

SAISONALE SCHÄTZCHEN

SPARGELSUPPE

mit gebackenem Tempuraspargel
& Bärlauchpesto

^{D,E,I}

9

RISOTTO ASPARGI

Crémiges Spargelrisotto
mit gebratenem Lachs & Bärlauchschaum

^{B,F,I}

28

VEGI 17

RAVIOLI DI ASPARGI

gefüllt mit Spargel-Crème Fraîche in Bärlauchrahm
mit Kirschtomate, Spargel, Frühlingslauch

& mariniertem Rucola

^{A,D,E,I}

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 & MEER

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

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



STEAK

200G RINDERFILET

an Trüffeljus mit grünem 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 Färsche 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



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 Butter ^{A, I, D}	4.00

KLASSIKER

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

^{A, B, I, K}
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,I

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