



FÜR DAVOR

BRUSCHETTA »TRESOR STYLE«

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

D,G,I,L,K,5

9.00

BURRATA

mit bunten Tomaten,
Aceto Balsamico di Modena & Basilikumpesto

D,G,K,5

12.50

VITELLO TONNATO

Kalbfleisch -rosa gegart-
Thunfisch-Kapern-Crème, mariniertes Fenchelsalat,
gepuffte Kapern & frittierte Kartoffelchips

B,D,G,3,5

13.00

PETTINE & GAMBERETTO

gebratene Jakobsmuschel & Black Tiger Garnele auf Karottenpüree,
feines Julienne Gemüse & Krustentierschaum

K,E,D,C,B,N

14.50

ZUPPA

ZUPPA DI POMODORO **VEGAN**

Tomatensuppe
mit Basilikumschaum

E

7.50

- mit Garnele^C + 3.50



INSALATA

BUNTER PFLÜCKSALAT

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

A,G,K,L

8.90 | 11.90

CAESAR SALAD

Römersalat mit Ceasardressing, Tomate & knuspriger Speck,
Grana Padano, gepuffte Kapern & Croûtons

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

9.90 | 12.90

»TRESOR« BOWL

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

K,G,I

16.50

ACCESSORIO

- mit Hähnchenstreifen + 6.50
- mit Rinderstreifen + 8.90
- mit gezupftem Lachs^B + 8.50
- mit 3 gegrillten Garnelen^C + 10.50



PASTA-MANUFAKTUR

Aus eigener Herstellung

PASTA TARTUFO E CARPACCIO

Linguine in Trüffelrahm &
Rindercarpaccio mit mariniertem Rucola
A,D,E,I
26.50

RAVIOLI DI POMODORO **VEGAN**

Ravioli mit Tomaten-Kräuterfarce gefüllt in Paprika-Tomatencrème
mit veganen Hackbällchen, roten Zwiebeln,
Knoblauch, Chili & Spinat
I,E
20.90 / 15.90

SALMONE E SPINACI

Pasta in leichtem Zitronen-Buttersud mit gezupftem Lachs,
Blattspinat & Kirschtomaten
A,B,D,I,E
22.50 / 16.50

ALLA PUTTANESCA

Tomatensugo mit Kapern, schwarzen Oliven, Knoblauch, Chiliöl,
Kirschtomaten & mariniertem Rucola
A,I,6
15.00 / 11.00

PASTASORTE ZUR WAHL

LINGUINE
MAFALDINE
RIGATONI
A,I



MITTENDRIN VOM LAND & MEER

SHORT RIBS -UNSER LIEBLING-

butterzart geschmortes Fleisch von der Querrippe vom Rind
mit Ahornsirup-Jus lackiert
an cremigem Maispüree, gebratene Kräuter-Polenta-Schnitte,
wilder Brokkoli, Karotte & Babymais

D,E

29.50

WIENER SCHNITZEL

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

A,B,I,L,Z,3

26.50

CORDON BLEU ITALIANO

Kalbsfleisch gefüllt mit Pancetta, Taleggio & getrockneter Tomate
an Zitronen-Hollandaise mit gebratenen Pilzen, Spinat & Tomate
dazu Hauspommes

I,D,2,3

28.00

ITALIANO

180G saftig gegrilltes Rinderhack im mediterranem Burger Brötchen
mit Knoblauch-Mayonnaise, geschmolzenem Taleggio, Antipastigemüse
& Rucola dazu Hauspommes mit Ketchup & Mayonnaise

D,E, I

19.50

RUOLO

Saftig geschmorte Roulade vom Rind
-gefüllt mit Speck, getrockneten Tomaten, Perlzwiebeln & Senf-
auf Kartoffel-Butter-Stampf mit lauwarmen Prinzessbohnen
in süß-saurer Marinade mit Speck

E,L,2,5,3

23.90



MITTENDRIN VOM LAND & MEER

200G RINDERFILET

an Trüffeljus mit grünem Spargel & Pfifferlingen
& getrüffeltem Süßkartoffelpommes

mit Grana Padano

D,E,I

45.00

250G FLANKSTEAK

auf weißem Bohnenpüree, Kenia Bohnen, Rauchzwiebelcrème
& gebackener Zigarre von der Bohne

E,D,I

33.00

GANZE SCHOLLE

mit Speckstippe, Salzkartoffeln & Gurkensalat mit Zwiebeln
in Schmand-Dilldressing

B,D,E

22.50

L'ORATA

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

B,D,E

25.00



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

Chicken Crossies oder Fischstäbchen
mit Erbsen, Möhren & Salzkartoffeln oder Pommes

^{A, B, I, K}
7.50

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



FÜR DANACH

CRÈME BRÛLÉE

mit frischen Früchten

A,D

9.90

PINA COLADA

geflämmte Ananas aus dem Tonka Bohnen-Rum-Sud
mit getränktem Kokosbiscuit, Kokos-Eiscreme & Ananas-Chip

D,F,I

10.50

SPAGHETTI-EIS »TRESOR«

gepresstes Bio-Vanilleeis,
Erdbeersauce & weißer Valrhona-Schokolade

A,D,K

9.00

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, I