



FÜR DAVOR

BRUSCHETTA »TRESOR STYLE«

geröstetes Focaccia,
Tomate & Knoblauch, Balsamicoperlen,
Grana Padano & Basilikumpesto
D,G,I,L,K,5
10.50

CARPACCIO

hauchdünn geschnittes Carpaccio vom Rind
mit Olivenöl aus der Region, Rucola & Parmesan
2,5,A,G,D,L
15.90

VITELLO TONNATO

Kalbfleisch -rosa gegart-
Thunfisch-Kapern-Crème, rohem Sashimi Tuna,
gepuffte Kapern & frittierte Kartoffelchips
B,D,G,3,5
15.90

PETTINE & GAMBERETTO

gebratene Jakobsmuschel & Black Tiger Garnele
auf cremigem Erbsenpüree mit sautiertem Gemüse von Mais & Erbsen
an Noilly Prat-Schaum
K,E,D,C,B,N
16.50

TUNA TATAR

Yellow Fin Tuna Tatar mit Chili & Ingwer
an Buttermilch-Vinaigrette, Kerbelöl, Rote Bete Jelly
& Wildkräutern
B,F,G
16.50

Oliven-Kräuter-Ciabatta-Brötchen
Nachservice / Stck. 0.45



ZUPPA

ZUPPA DI POMODORO **VEGAN**

Tomatensuppe
mit Basilikumschaum

E

8.50

ZUPPA DI ZUCCA

Hokkaido-Kürbisrahmsuppe
mit Schmandcrème, Kürbiskernöl & -kernen

D, E, K

8.90

- mit Garnele^C + 3.50

INSALATA

HERBSTSALAT

Feldsalat in Apfel-Essig-Dressing mit mariniertem Rotkraut,
frischen Weintrauben & Äpfeln, Pekannüssen & Ziegenkäse

K, L, D

14.50

»TRESOR« BOWL

Quinoa, Rote Beete, Edamame, Spitzpaprika, Kürbis-Chutney, Hummus &
marinierte Blattsalate, Sesam-Wan Tan

K, G, I

16.50

ACCESSORIO

- mit Hähnchenstreifen + 6.50

- mit Rinderstreifen + 9.50

- mit 3 gegrillten Garnelen^C + 10.50



PASTA-MANUFATUR

AUS EIGENER HERSTELLUNG

PASTA TARTUFO E CARPACCIO

Hausgemachte Linguine in Trüffelrahm auf
Rindercarpaccio mit mariniertem Rucola & Parmesan

A,D,E,I

26.50

RAGÙ DI CINGHIALE

zart geschmortes Ragout vom Wildschwein
in kräftiger Rotweinsauce mit Sellerie, Wurzeln & Kürbis
auf hausgemachten Mafaldine

A,E,I

21.90 / 16.90

PASTA VONGOLE

Venusmuscheln in leichtem Weißwein-Buttersud mit Sellerie,
Karotte, Lauch, Chili & Tomate mit hausgemachten Linguine

A,E,I,N

22.50 / 16.50

ALLA PUTTANESCA

Tomatensugo mit Kapern, schwarzen Oliven, Knoblauch, Chiliöl,
Kirschtomaten geschwenkt mit hausgemachten Rigatoni
& mariniertem Rucola-Topping

A,E,I,6

15.90 / 11.90



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

32.90

GUANCE DI BUE

geschmorte Ochsenbacke in kräftiger Rotweinsauce mit getrüffeltem
Kartoffelpüree, sautiertem Gemüse von Pilzen & Wurzeln mit Röstzwiebeln

2,3,D,E,G,I,M

28.50

CORDON BLEU ITALIANO

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

I,D,2,3

29.00

WIENER SCHNITZEL

Kalbschnitzel

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

A,B,I,L,Z,3

28.50

TARTUFO BURGER

saftig gegrilltes Rinderhack im Brioche Brötchen
mit getrüffelter Mayonnaise, gegrillter Ochsenherztomate
geschmolzenem Gouda & Rucola dazu Hauspommes mit Ketchup & Mayonnaise

D,E,i

23.50



MITTENDRIN VOM FELD & MEER

SALTIMBOCCA VOM SEETEUFEL

gebratenes Seeteufelfilet im Salbei-Serranomantel
mit sautierten Gnocchi, Kräuterseitlingen & Spitzkohl
an Noilly Prat-Schaum

B,D,E

28.00

L'ORATA

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

B,D,E

26.90

PINK RISOTTO

Rote Beete Risotto mit Würfeln von Kürbis & Beete,
kandierte Walnüssen & abgeflämmtem Ziegenkäse

B,D,E

20.50

SPECIALE

MIESMUSCHELN

1 kg deutsche Wattenmeer-Miesmuscheln im Weißwein-Gemüsesud
mit Pommes Frites

N

21.50



STEAK

Die Gramm-Angaben beziehen sich auf das Rohgewicht

230 g FLANKSTEAK.....	29.00
250 g RUMPSTEAK MIT FETTRAND	30.00
300 g ENTRECÔTE.....	35.00
200 g RINDERFILET.....	37.00

Home dry aged / 42 Tage trocken gereift / nach Verfügbarkeit

300 g DRY AGED RUMPSTEAK.....	40.00
300 g DRY AGED ENTRECÔTE.....	40.00

SURF & TURF NACH ICHREN WÜNSCHEN

gebratene Garnele oder Jakobsmuschel pro Stück	3.50
--	------

ACCESSOIRES

**Stellen Sie sich Ihre Beilagen nach eigenen Wünschen
aus unserer Auswahl zusammen**

Frische Hauspommes ^{1,2,3}	5.00
mit Ketchup und Mayonnaise	
Sweet Fries	6.50
mit Trüffelöl & Parmesan ^D	9.00
Kartoffelpüree mit Butter ^D	4.50
getrüffelt mit Öl & feine Scheiben vom Wintertrüffel	8.50
Hausgemachte Linguine in Trüffelrahmsauce ^D	9.50
Pimientos de Padron mit Olivenöl & Meersalz	5.00
Risotto á la Milanese ^D	6.50
gebratene Pilze mit Zwiebeln	5.00
geschmorte Zwiebeln in Nussbutter mit Kräutern & Meersalz	4.50
gegrillter grüner Spargel	7.50
Pfefferrahmsauce ^{A,D,G}	3.20
Jus ^{5,E,G,M}	5.00
Chimichurri	2.50
Café de Paris Butter ^D	3.00



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 & 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 Pflaumenröster

A,D

10.50

HAUSGEMACHTER MANIOK-KOKOS-KUCHEN

mit Orangen-Chili-Sorbet, Bananenmousse, Kokosgel,

Kakiragout & Erdnuss-Hippe

D,F,H,I

11.90

SPAGHETTI-EIS »TRESOR«

gepresstes 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

NOUGAT-VANILLE TÖRTCHEN

Zweierlei Crème aus Vanille & Nougat

im goldigem Schokomantel

K,H,I

12.50



ERLÄUTERUNG ZUR KENNZEICHNUNG DER ZUSATZSTOFFE UND ERLÄUTERUNG ZUR KENNZEICHNUNG DER 14 HAUPTALLERGE

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