



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 & Riesengarnele
auf Safran-Risotto, gepickelter Ringelbete & Beurre Blanc

1,3,C,G

16.50

TUNA TATAR

Yellow Fin Tuna Tatar In asiatischer Marinade mit Topioka-Algenchip,
Koriander-Wasabi-Crème & Wildkräutern

8,B,D,F

16.90

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

WINTERSALAT

winterliche Blattsalate mit Birnenvinaigrette, Feigen, marinierte Bete
& Ziegenkäsecrumcle

^{1,2,3}

14.50

»TRESOR« BOWL

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

^{K, G, J}

16.50

ACCESSORIO

- mit Hähnchenstreifen + 6.50

- mit Rinderstreifen + 9.50

- mit 3 gegrillten Garnelen^C + 10.50

- mit planted chicken **VEGAN** + 8.50



PASTA-MANUFAKTUR

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 ZUCCA

hausgemachte Rigatoni in Kürbissauce mit sautierten Kirschtomaten,
Spinat & cremigem Ziegenkäse

A,E,I,N

17.50 / 13.90

PASTA GAMBA

hausgemachte Linguine in Krustentierbisque mit getrockneten Tomaten,
sautierten Zucchini & 5 gegrillten Riesengarnelen

A,E,I,N

26.00 / 21.50

ALLA PUTTANESCA

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

A,E,I,6

16.50 / 12.90



MITTENDRIN VOM LAND & MEER

BARBARIE ENTENBRUST

an Kirschjus mit Rotkohlpüree, Karotte, mariniertes Birne
& Kartoffelbeignet

A,D,E,I,5

31.50

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

BISTECCA DI CERVO

Hirschrückensteak
an Gewürzjus mit 2erlei Kürbis, Rote Bete
& rotes Shiso-Öl

I,D,2,3

36.50

WIENER SCHNITZEL

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

A,B,I,L,2,3

28.50

TRESOR BURGER

saftig gegrilltes Rinderhack im Brioche Brötchen
mit Gurken-Jalapenorelish, Pancetta, Bergkäse, Tomate & gegrillten Austernpilzen
dazu Hauspommes mit Ketchup & Mayonnaise

D,E,I

23.50



MITTENDRIN VOM FELD & MEER

FILET VOM WEIßEN HEILBUTT

unter der Kräuterkruste,

an Kaviar-Beurre Blanc, Petersilenwurzelpüree & Flower Sprouts

B,D,E,I

36.50

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 & abgeflämtem Ziegenkäse

B,D,E

20.50



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



FÜR DANACH

CRÈME BRÛLÉE

von weißer Schokolade mit Mandarinsorbet

A,D

10.50

APFEL-TARTE TATIN

mit Sauerrahmeis & Salz-Karamellsauce

A,D

11.00

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



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.



ERLÄUTERUNG ZUR KENNZEICHNUNG DER ZUSATZSTOFFE UND ERLÄUTERUNG ZUR KENNZEICHNUNG DER 14 HAUPTALLERG

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