



ISS MITTAG IM TRESOR

VON ZWÖLF BIS ZWEI

MITTWOCH, 25. JANUAR - FREITAG, 27. JANUAR

»ZUPPA«

Tom Kha Gai

Geflügelbrühe mit Kokosmilch, Zitronengras, Koriander,
Sojasprossen & Hähnchenstreifen

^{E,F,M}

8.90

»VEGETARIANO«

Quiche mit Pilzen & Lauch, Kräuterdip & kleinem Salat ^{A,D,E}

14.50

»PESCE«

Pasta Salmone

Nudeln in Zitronen-Dillrahmsauce mit Lachs,
Kirschtomaten & Frühlauch ^{A,B,D,E,I}

15.90

»CARNE«

Kalbstafelspitz

mit Meerrettichsauce, Wurzelgemüse
& Bouillonkartoffeln ^{D,E}

16.90

»BURGER«

CHICKEN BURGER

gebackene Hähnchenbrust mit Mangochutney,
Tomate, Gurke, Salat & Pommes ^{I,D}

16.90

»CLASSICO«

Penne mit hausgemachter Sauce Bolognese vom Rind & Grana Padano ^{D,E,I}

12.00

»DOLCE«

Mousse au Chocolat an Karamellsauce ^{D,A}

6.90

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

VITELLO TONNATO

Kalbfleisch -rosa gegart-
Thunfisch-Kapern-Crème, rohem Sashimi Tuna,
gepuffte Kapern & frittierte Kartoffelchips

B,D,G,3,5

15.90

INSALATA

»TRESOR« BOWL

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

K,G,I

16.50

HERBSTSALAT

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

K, L, D

14.50

CAESAR SALAD

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

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

11.90 | 14.90

ACCESSORIO

- mit Hähnchenstreifen + 6.50
- mit Rinderstreifen + 9.50
- mit 3 gegrillten Garnelen^C + 10.50



ZUPPA

ZUPPA DI POMODORO **VEGAN**

Herzhafte Tomatensuppe
mit Basilikumschaum

E

8.50

- mit gebratener Garnele^C + 3.20

PASTA-MANUFAKTUR

Aus eigener Herstellung

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

MITTENDRIN VOM LAND & MEER

L'ORATA

gebratenes Doradenfilet
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 IHREN WÜNSCHEN

gebratene Garnele oder Jakobsmuschel pro Stück3.50

mit Pommes & kleinem Salat
+ 9.50

mit Sweet Fries & kleinem Salat
+12.50



FÜR DANACH

CRÈME BRÛLÉE

mit weißer Schokolade & Mangosorbet

A,D

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

Q