



TOP BEGLEITER

DAVOR

BOURRÉE ROSÉ BRUT

Ein Bremer Crémant,

Jahrgang 2019 aus Traditioneller Flaschengärung.

Der perfekte Einstieg in Deinen Abend!

0.1l / 9.50

DAZU

BAYREUTHER HELL

Nach Bayerischem Reinheitsgebot gebraut

Ehrlich, frisch & würzig

0.33l / 4.50

2021 WEISSER BURGUNDER "TRADITION"

Weingut Philipp Kuhn / Pfalz

0.15l / 8.50

DANACH

ORO DI MAZZETTI

Grappalikör mit 23 Karat Goldflocken

2cl / 5.90

HOPPEN GIN

Der Bremer Premium Gin in Bio Qualität

2cl / 7.00

Q



FÜR DAVOR

BURRATINA

bunte Ur-Tomaten, Basilikum-Öl, Fleur de Sel
& Brotchip

M,E

14.50

CARPACCIO

hauchdünn geschnittenes Carpaccio vom Rind
mit Zitronenöl, Trüffelcrème, Parmesan & Rucola

2,5,A,G,D,L

17.50

WEINBERGSCHNECKEN

gratiniert in Kräuterbutter & geröstetes Landbrot

D,E,L,N

16.50

TATAKI VOM YELLOW FIN TUNA

geflämte Scheiben vom Yellow Fin Tuna mit Yuzu-Vinaigrette, Miso-Mayo,
Affila Kresse & Lotuswurzelschip

B,

D,F,I,K,M

19.50



ZUPPA

ZUPPA DI POMODORO **VEGAN**

Tomatensuppe
mit Basilikum & Croûtons

E,I

9.50

TOM KHA GAI

Geflügelbrühe mit Kokosmilch, Koriander, Chili, Shiitake Pilze
& Hähnchenstreifen

E,F,K,M

12.50

- mit Garnele ^C + 3.50 STK.



PASTA-MANUFAKTUR

AUS EIGENER HERSTELLUNG

PASTA TARTUFO E CARPACCIO

hausgemachte Linguine in Trüffelrahm auf
Rindercarpaccio mit mariniertem Rucola & Parmesan

A,D,E,I

28.00

Vegetarisch - 21.00

PASTA GAMBA

hausgemachte Rigatoni in Krustentierbisque mit getrockneten Tomaten,
sautierte Zucchini & 5 gegrillte Riesengarnelen

A,E,I,N

26.00 / 21.50

STEINPILZ-RAVIOLI

in Salbei-Butter mit Tomate & Pecorino Pepato

A,E,I

23.50 / 17.50

VEGI & VEGAN

ALLES SELLERIE **VEGAN**

Knollensellerie aus dem Salzmantel mit Kerbelöl, Vanille-Selleriepüree,
konfierte Tomate, Salat von Staudensellerie mit Blutorangen-Vinaigrette

E

24.50

FREGOLA SARDA

glasiertes junges Gemüse, Beurre Blanc, Lauchöl, Trüffel
& Salz-Zitrone

E

25.50



MITTENDRIN VOM LAND & MEER

GUANCE DI BUE

12 Std. geschmorte Ochsenbacke in kräftiger Schmorsauce, glasierte
Schwarzwurzeln, gepickelte Zwiebeln & Petersilienwurzelpüree

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

28.90

MAISPOULARDE

in Zitronengras-Chili-Marinade mit Curryschaum, Shiitake Pilze,
Karotte & Wasabi-Kartoffelpüree

D,E,F,I,K,L,M

27.50

WIENER SCHNITZEL

Kalbsschnitzel

Kartoffelsalat mit Essig-Öl-Dressing, Gurke, Radieschen & Dill
dazu Zitrone, Kapernäpfel, Sardelle & Preiselbeeren

A,B,I,L,Z,3

30.00

TRESOR BURGER

saftig gegrilltes Rinderhack im Brioche Brötchen
mit Gurken-Jalapeñoerlish, Pancetta, Bergkäse, Tomate & gegrillte Austernpilze,
dazu Hauspommes mit Ketchup & Mayonnaise

D,E,i

23.50

FILET VOM SKREI

mit Risotto Milanese, Passe Pierre, Paprikaragoût & Kräuterschaum

B,D,E,I

32.50

LACHSFILET

Dijon-Senf-Sauce mit Wirsingroulade & Herzogin-Kartoffeln

A,B,D,E,I,L

29.50



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 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
gegrillter grüner Spargel	7.50
Pfefferrahmsauce ^{A,D,G}	3.20
Jus ^{5,E,G,M}	5.00
Café de Paris Butter ^D	3.00



FÜR DANACH

BLAUBEER PANNA COTTA
& Sorbet von weißer Schokolade

^{A,D}

11.50

TIRAMISU CLASSICO

Mascarponecreme, in Kaffee und Amaretto getränkte Löffelbiscuits
& Kakaohaube ^{A,D}

10.50

SPAGHETTI-EIS »TRESOR«

gepresstes Vanilleeis,
Erdbeersauce & weiße Valrhona-Schokolade

^{A,D,K}

9.00

GELATO SOLO

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 HAUPTALLERGEN

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