

Rudolph's

EST. 2012



APERITIF

LOUIS NOBLERAY CRÉMANT BRUT ROSÉ AOC

Loire | Cabernet Franc | Bouvet Ladubay
0,1 | 9,5 0,75 | 39

PORTO TONIC

Deltaforce Fine Port - Ruby oder White
Thomas Henry Tonic
9

VERMOUTH TONIC

Martini Fiero | Tonic Water
9

YOUR SPRITZ

Nach Wahl:
Aperol, Maritimo, Limoncello, Campari oder Averna
mit Prosecco & Soda
11

ZERO SPRITZ

Frische Minze | Holunderblütensirup
Thomas Henry Ginger Ale | Limetten
alkoholfrei
9,5

CAMPARI ORANGE

Campari | Orangensaft
10

YOUR MARTINI 5cl

Dry, Bianco, Rosso
6

TEQUILA PALOMA

Tequila | Paloma | Limette
10

GIN BASIL

Tanqueray Gin | The Basil | Frischer Basilikum
10

MENU

GEFLÄMMTER HONIG-ZIEGENKÄSE

Auf Carpaccio von mariniertes Rote Bete
Himbeer-Gel | Kandierete Walnüsse

GESCHMORTER PORTOBELLO-PILZ

Cremige Polenta | Glasierte Bundmöhren

ODER

PALA DI MANZO

24h geschmorte Rinderschaukel (butterweich)
Cremige Polenta | Glasierte Bundmöhren | Portweinjus

ZWEIERLEI SCHOKOLADENMOUSSE

Portwein-Kirschen | Baiser | Minze

49

PASSENDE WEINE

ADELSECK GRAUBURGUNDER

2022 | Nahe | Grauburgunder | Adelseck
0,2 | 12,9 0,75 | 42,9

SYRAH VIN DE PAYS D'OC IGP

2020 | Languedoc-Roussillon | 100% Syrah | Abbotts & Delaunay
0,2 | 10,9 0,75 | 32,9

VORWEG

GEFLÄMMTER HONIG-ZIEGENKÄSE

Auf Carpaccio von mariniertes Rote Bete
Himbeer-Gel | Kandierte Walnüsse

15,9

GEGRILLTE RIESENGARNELEN

Knoblauch-Chili-Olivenöl-Marinade | Kalamata Oliven
Hausgemachte Aioli | Gehackte Petersilie

15,9

HERBSTLICHER BLATTSALAT

Karamellisierte Birne | Pecorino
Trauben | Hausdressing

14,9

CAESAR SALAD

Romana | Croûtons | Parmesan
Kirschtomaten | Hausgemachtes Caesar-Dressing

15,5

ZUSÄTZLICHE KÖSTLICHKEITEN

dazu gegrillte Hähnchenbrust +7
dazu gegrillte Riesengarnelen +11

HIER EMPFIEHLT DER CHEF

PALA DI MANZO

24h geschmorte Rinderschaukel (butterweich)
Cremige Polenta | Glasierte Bundmöhren | Portweinjus

32

HAUPTGANG

FILETTO DI SALMONE

Gebratenes Lachsfilet | Kürbis-Risotto
Gezupfter Fetakäse | Geröstete Kürbiskerne

31

PENNE ALL'ARRABBIATA CON GAMBERI *

Gebratene Riesengarnelen | Gerösteter Knoblauch | Tomatensugo
Peperoncini | Jordan Olivenöl | Parmigiano Reggiano

24

TAGLIATELLE AL TARTUFO

Frische Eierbandnudeln | Herbstrüffel-Velouté
Confierte Cherytomaten

25,9

BOLOGNESE BIANCO

Weißes Kalbfleischragout
Velouté „Crema Dolce“ | Parmigiano Reggiano

19,9

DESSERT

PANNA COTTA

Zimt-Pflaume

11,9

ZWEIERLEI SCHOKOLADENMOUSSE

Portwein-Kirschen | Baiser | Minze

12,5

SORBET *

je Kugel 3,5

Alle Gerichte auf Wunsch
auch glutenfrei.

Eine mit Allergenen deklarierte Karte
erhältet Ihr auf Nachfrage
von unserem Personal.



*Dieses Gericht gibt es auch vegan  oder laktosefrei 

Rudolph's glutenfreier Pizzateig +2 | Glutenfreie Pasta +1,5