

# Rudolph's

EST 2012



## 3-GANG MENU

### VORWEG

#### GEFLÄMMTER HONIG-ZIEGENKÄSE

Auf marinierten Rote Bete Carpaccio  
Himbeer-Gel | Kandierte Walnüsse

### HAUPTGANG

#### RUMPSTEAK

Speckbohnen | Kartoffelgratin | Schalottenjus

oder

#### TAGLIATELLE CON CAVOLETTI DI BRUXELLES

Rosenkohl | Rahmsauce | Schnittlauch

### DESSERT

#### VANILLE CREME-BRÛLÉE

Weißes Schokoladeneis | Kandierte Haselnüsse

ab 2 Personen | Preis pro Person 49

### PASSENDE WEINE

#### ADELSECK GRAUBURGUNDER

2022 | Nahe | Grauburgunder | Adelseck

0,2l 0,75l  
12,9 42,9

#### SYRAH VIN DE PAYS D'OC IGP

2020 | Languedoc-Roussillon | 100% Syrah | Abbotts & Delaunay

0,2l 0,75l  
12,9 32

# Rudolph's

EST 2012



## VORWEG

**GEFLÄMMTER HONIG-ZIEGENKÄSE** 16,9  
Auf marinierten Rote Bete Carpaccio  
Himbeer-Gel | Kandierte Walnüsse

**GEGRILLTE RIESENGARNELEN** 17,9  
Knoblauch-Chili-Olivenöl-Marinade | Kalamata Oliven  
Hausgemachte Aioli | Gehackte Petersilie

**VITELLO TONNATO PIEMONTESE** 17,9  
Zartrosa Sous-Vide gegarter Kalbsrücken | Thunfischcreme  
Bio-Zitrone | Kapernäpfel

**CAESAR SALAD** 15,5  
Romana | Croûtons | Parmesan | Kirschtomaten  
Hausgemachtes Caesar-Dressing

**ZUSÄTZLICHE KÖSTLICHKEITEN**  
dazu gegrillte Hähnchenbrust +7  
dazu gegrillte Riesengarnelen +11

**WINTERLICHER BLATTSALAT** 15,5  
Büffelmozzarella | Orangen Chicorée  
Blutorange

**RAHMSÜPPCHEN VOM KNOLLENSELLERIE** 12,9  
Tatar von der Riesengarnele  
Panko Crunch

vegetarisch 10,9

## SPECIALS

**TAGLIATELLE CON SPECCHIO TIROLESE \*** 23  
Tiroler Speck | Rosenkohl | Rahmsauce  
Schnittlauch

**PIZZA TARTUFO BIANCO** 22  
Parmesan Trüffelcreme | Champignons | Büffelmozzarella

mit Salsiccia 24



## HAUPTGANG

|   |      |
|---|------|
| <b>RUMPSTEAK</b><br>Speckbohnen   Kartoffelgratin<br>Schalottenjus  | 32   |
| <b>RAGOUT VOM GESCHMORTEN RIND</b><br>Mezze Rigatoni   Wurzelgemüse   Kerbel  | 29,9 |
| <b>SPAGHETTI AI GAMBERI *</b><br>Gebratene Riesengarnelen   Kirschtomaten   Olivenöl<br>Schwarze Oliven   Gerösteter Knoblauch   Peperoncini<br>Frühlingslauch   Rucola   Parmigiano Reggiano | 23   |
| <b>BOLOGNESE BIANCO</b><br>Weißes Kalbfleischragout   Velouté „Crema Dolce“<br>Parmigiano Reggiano  | 22   |

## DESSERT

|   |    |
|---|----|
| <b>VANILLE CREME-BRÛLÉE</b><br>Weißes Schokoladeneis   Kandierte Haselnüsse   | 13 |
| <b>RUDOLPH'S FAMOUS TIRAMISU</b><br>Hausgemachter Biskuit   Mascarpone-Creme<br>Espresso   Alkoholfreier Amaretto   Minze | 13 |
| <b>SORBET</b><br>je Kugel 3,5   |    |

## DESSERTWEIN

|  |            |
|--|------------|
| <b>MOSCATO DI TRANI DOC</b><br>2016   Apulien   100% Moscato   Torrovento            | 0,1<br>6,9 |
| <b>VIN SANTO DEL CHIANTI</b><br>2017   Toskana   Malvasia & Trebbiano   Le Chiantigi | 0,1<br>6,9 |