

Mittagskarte

von 12.00 bis 15.00 Uhr

KLEINER SCHMACKHAFTER TRESOR-BURGER	11,80 €
mit goldbraunen Pommes ^{1,3,6,7,9}	
LACHSFILET AN KARTOFFEL-GURKENSALAT	12,80 €
mit Kräutercreme ^{4,7,9,10}	
MIT BÄRLAUCH GEFÜLLTE GNOCCHI	11,80 €
in Tomatensauce und Parmesan ^{1,3,7,9}	
CURRYWURST A LA TRESOR	9,80 €
mit Mango-Currysauce und Pommes ^{9,10,11}	

Unsere Getränkeempfehlung

EISTEE PFIRSICH-HASELNUSS-LIMETTE	4,50 €
---	--------

Unsere Weinempfehlung

REICHSRAT VON BUHL, RIESLING BONE DRY TROCKEN	0,2L 9,00 €	0,75L 29,00 €
---	-------------	---------------

GENUSS
Tresor
AM BANKPLATZ

Vorspeisen

FEINES STEINPLIZCREMESÜPPCHEN ... 6,50 €
mit frischem Gauesbrot ^{1,7,9}

FRISCHER GAUESBROTKORB 8,00 €
mit Aioli, Butter und Oliven ^{1,3,7}

FLAMMKUCHEN ROYAL 11,50 €
Serranoschinken und Rucola ^{1,7,8}

SECHS GARNELEN 16,90 €
mit Aioli und frisches Gauesbrot ^{1,7,2}

CREMIGER BURRATA 13,90 €
Italienische Frischkäsespezialität Burrata
mit Ochsentomaten und Himbeersauce ^{5,7,8}

CARPACCIO VOM RIND 13,90 €
mit Rucola, Parmesan, gebratenen Rosmarin-
Champignons und Brot von Gaues ^{1,7,8}

FAMILY STYLE (ab 2 Personen) p.P. 13,90 €
gegrilltes Gemüse, gebratene Garnelen,
Roastbeef, Serrano-Schinken, Avocado, Oliven,
Aioli, Manchego-Käse, Gauesbrot ^{1,2,6,7,9,*}

Salate

CAESAR SALAD AUS DEM TRESOR 9,50 €
Knackige Römersalatherzen, gehobelter
Parmesan und Knoblauch-Croutons,
hausgemachtes Dressing ^{1,3,7,9,10}

POKE BOWL 14,90 €
Wildreis, Quinoa, Avocado, Papaya, Karotten,
Staudensellerie, Gurke, Wildkräutersalat,
Mango-Chili-Dressing, Kürbis- und
Sonnenblumkerne ^{3,5,7}

VITALSALAT 9,50 €
Bunte Blattsalate in Vinaigrette von weißem
Balsamico, Granatapfel, Kirschtomaten,
Radieschensprossen ^{3,9,10}

Sie können wahlweise dazu bestellen:

knuspriges Hähnchen ^{6,9,10} 6,50 €

Drei gegrillte Garnelen ² 9,00 €

gratinierten Ziegenkäse ⁷ 6,00 €

Vegetarisch

CREMIGES STEINPILZRISOTTO 16,90 €
mit aromatischen Cherrytomaten,
Lauchwiebeln und Gemüsechips ^{1,7,9}

GEFÜLLTE ZUCCHINI 16,90 €
mit Couscous, Paprika, Lauchwiebeln,
Cherrytomaten, Räuchermozarella und
Tomatensauce ^{1,7,9}

Allergene und Zusatzstoffe: 1 Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (folgend: s.d.h.E.) | 2 Krebstiere und Krebstiererzeugnisse | 3 Eier und Eierzeugnisse | 4 Fisch und Fischerzeugnisse | 5 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | 6 Soja und Sojaerzeugnisse | 7 Milch und Milcherzeugnisse (einschliesslich Laktose) | 8 Schalenfrüchte (d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) s.d.h.E. | 9 Sellerie und Sellerieerzeugnisse | 10 Senf und Senferzeugnisse | 11 Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse | 12 Süßlupine und Süßlupinenerzeugnisse | 13 Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg/kg oder Liter) | 14 Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse. * Family Style Zusatzstoffe: Säuerungsmittel, Süßungsmittel, Stabilisatoren, Emulgatoren, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker.

Vom Grill

ARGENTINISCHES
RINDERFILET 200 g ^{6,7,9} 31,00 €
BLACK ABERDEEN
RUMPSTEAK 300 g ^{6,7,9} 35,80 €
ZARTE KALBSRIPPCHEN ^{5,6,7,8,9} 26,80 €

TRESOR-BURGER VOM RIND (200 g DRY AGE)
mit Tomate, Gurke, Käse, Bacon, Salat und Sauce ^{1,3,7,9,11}
mit Pommes Frites 17,90 €
mit Süßkartoffelpommes 19,90 €

Dazu servieren wir:

Maiskolben, Ofenkartoffel,
Kräuterbutter, Beilagensalat

Pasta

SPAGHETTI PARMIGIANO 13,90 €
im Parmesanrad geschwenkt ^{3,7}
SPAGHETTI PARMIGIANO 26,90 €
mit Garnelen²

SPAGHETTI PARMIGIANO 25,90 €
mit Rinderfiletstreifen
SPAGHETTI PARMIGIANO 28,90 €
mit gehobeltem Trüffel (nach Saison)

Hauptgerichte

GESCHMORTE RINDERBÄCKCHEN 24,90 €
an Kartoffel-Dijon-Senf-Stampf,
dazu gebackene Fingermöhrrchen ^{3,7,10}
WIENER SCHNITZEL
Kalbsschnitzel, Kapern, Zitrone,
Preiselbeeren und Sardellen ^{1,3,4}
mit Pommes Frites 23,90 €
mit Süßkartoffelpommes 25,90 €

SCHEIBEN VOM ROSA ROASTBEEF 17,90 €
mit hausgemachter Remoulade und
Bratkartoffeln (mit Speck und Zwiebeln) ^{3,7,9}
WOLFSBARSCHFILET 21,90 €
auf Steinpilzravioli mit Babyspinat
und Pinienkernen ^{1,3,4,5,7,9}



Folge uns auf Instagram & Facebook
/genusstresor

Englische
Karte

