

# Speisekarte



RUDOLF BAR



MENÜ  
56,00

WEIßER SPARGEL  
IM JAPANISCHEN DASHISUD / YUZU MAYO / SAKURA KRESSE

\* \* \*

GEBRATENER SEETEUFEL  
MIT STANGENSPARGEL UND WILDBLÜTEN-SALZ BUTTER

\* \* \*

ERDBEER-SPARGELMOUSSE  
DAZU FRISCHE ERDBEEREN UND VOLLMILCHSCHOKOLADE

WEINEMPFEHLUNG ZUM MENÜ

GRAUBURGUNDER  
Markus Schneider, 2022, Pfalz 28,00

SILVANER STEINMERGEL  
Markus Heid, 2022, Fellbach 39,00

## STARTERS

### CAESAR SALAD

Parmesan-Sesamdressing / Parmesansplitter /  
gebratenes Pollo Fino 15,00

---

### BROTSALAT AUS DER TOSKANA

Geröstetes Sauerteigbrot / Burrata /  
Getrocknete Tomaten / Oliven / Rucola  
/ Pinienkerne 14,00

---

### EIN TAG IN LAOS

Lauwarme Rinderstreifen / Mangochutney  
/ Rote Schalotten / Edamame / Chili /  
Koriander / Pak Choi / Limettensaft 17,00

---

### DRY AGE MEATBALLS MEETS PAPRIKA

Hackfleischbällchen / Paprikacreme /  
Parmesanchip 12,00


---

### OCTOPUS AUS GRIECHENLAND

Weisse Riesenbohnen / Mediterraner Sugo /  
Grüner Spargel / Kräuter 16,50

---

### PORTOBELLO AUF LINSENSALAT

Schwarze Belugalinsen / gebratener Porto  
Bello Pilz / Mango / Gurke /  
Paprika  14,50

---

### BEEFTATAR

Saure Gurken / Schalotte / Senf /  
Trüffelmayo / Parmesanchip 17,50

---

Fragt uns gerne nach  
passenden Weinempfehlungen  
zu den einzelnen Speisen

## HAPPY HOUR

### DI - DO

18 - 20 UHR

### FR & SA

24 - 01 UHR

### ALLE COCKTAILS

MINUS 3€

## MAINS

### RINDERFILET

200g / Grüner Spargel /  
Mediterranes Kartoffelpüree mit Oliven /  
Getrocknete Tomaten / Rosmarin 39,00

---

### SURF & TURF

Skirtsteak / Riesengarnele /  
Süßkartoffelpüree / Grüner Spargel 36,00

---

### WILDFANG ROTGARNELEN

Orangen-Fenchel / Spargelpüree /  
Pak Choi 26,50

---

### RUDOLF SMASH BURGER

180g reines Dry Age Beef / Cheddar Cheese  
/ Romanasalat / Rote Zwiebeln / Saure Gurke  
/ Chili Mayonaise / 14,00  
+ Pommes +3,50

---

### PULLED PLANTED BURGER

180g veganes Pulled Planted / Romanasalat  
/ Tomate / Avocado - Salsa /  13,00  
+ Pommes +3,50

---

### FRIED CHICKEN TENDERS

Pollo Fino / Chimichurri /  
Avocado - Tomatencreme 16,00

# PASTA

## **PASTA TERIYAKI**

Udonnudeln / Chicken / buntes Asia-Gemüse / Edamame / Wasserspinat / Gado Gado / Sesam / Sojasprossen **16,00**

---

## **RAVIOLI**

Ravioli gefüllt mit getrockneten Tomaten-Oliven / Tomaten-Basilikum-Sauce  **vegan** **15,00**

---

## **BOLO ALLA NONNA**

Spaghetti / Bolognese-Sauce mit Kalbs-Rinderhack / Basilikum / Parmesan **15,00**

---

## **PASTA FEIGE**

Halbmond Pasta gefüllt mit Feige & Schafskäse / Spinat / cremige Gorgonzola-Zitronensauce **18,00**

---

# SWEETS

## **TONKABOHNEN - Creme Brulee**

mit Himbeer-Sorbet **8,50**

---

## **ERDBEER - SPARGELMOUSSE**

mit frischen Erdbeeren / Mousse au Chocolat Vollmilchschokolade **11,00**

---

## **CAFFÉ FREDDO**

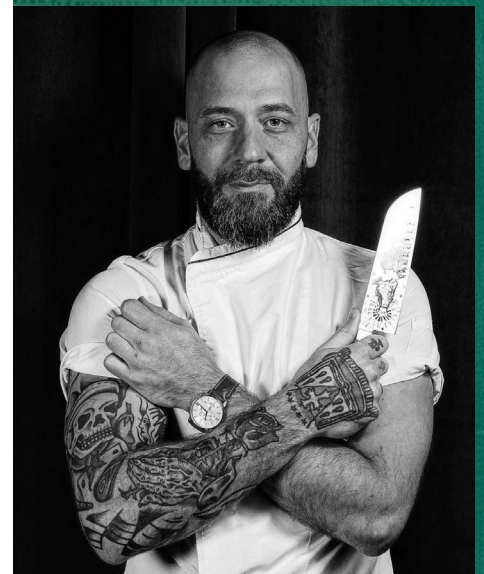
shaked Espresso mit Schuss Milch auf Rudolf-Clear Ice Rock **4,00**

---

Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

Liebe Gäste,

lasst euch überraschen  
von internationaler  
Crossover-Küche -  
einmal um den Globus  
- hier bei uns im  
Rudolf



Sven Ritzmann  
Chef de Cuisine

„Kochen ist für mich,  
wie meine Lieblingsongs  
auf Dauerschleife zu  
hören“