

Vorspeisen / Zwischengänge

KÜRBIS-MARACUJA-SUPPE 6,5 €
mit Kürbiskernen und Öl ^{1,3,7,9}

FRISCHER GAUESBROTKORB 6,0 €
mit Aioli, Butter und Oliven ^{1,3,7}

FLAMMKUCHEN „ROYAL“ 11,5 €
Serranoschinken und Rucola ^{1,7,8}

6 GARNELEN 16,9 €
mit Aioli und Brot ^{1,7,2}

CREMIGER BURRATA 13,9 €
Burrata mit Ochsentomaten und Himbeersauce ^{5,7,8}

CARPACCIO VOM BLACK ABERDEEN RIND 13,9 €
mit Rucola, Parmesan, gebratenen
Rosamarin-Champignons und Brot von Gaues ^{1,7,8}

FAMILIY STYLE (ab 2 Personen) p.P. 13,9 €
gegrilltes Gemüse, gebratene Garnelen, Roastbeef,
Serrano-Schinken, Avocado, Oliven, Aioli, Manchego,
Gaes-Brot ^{1,2,6,7,9}

Salate

CAESAR SALAD AUS DEM TRESOR 9,5 €
Knackige Römersalatherzen, gehobelter
Parmesan und Knoblauch-Croûtons, hausgemachtes
Dressing ^{1,3,7,9,10}

POKE BOWL 13,9 €
Wildreis, Avocado, Papaya, Karotten, Staudensellerie,
Gurke, Wildkräutersalat, Mango-Chili-Dressing, Kürbis-
und Sonnenblumkerne ^{3,5,7}

VITALSALAT 9,5 €
Bunte Blattsalate in Vinaigrette von
weißem Balsamico, Granatapfel, Kirschtomaten,
Radieschensprossen ^{3,9,10}

Sie können wahlweise dazu bestellen

knuspriges Hähnchen ^{6,9,10} 6,5 €
3 gegrillte Garnelen ² 9,0 €
gratinierten Ziegenkäse ⁷ 6,0 €

Vegetarisch

LINGUINE ROSSO PIKANTE ^{1,13} 21,0 €
in Rotweinschalotten, Datteln, Pinienkernen
und getrockneten Tomaten

CREMIGES STEINPILZRISOTTO ^{5,7,9} 16,9 €
mit Cherrytomaten, Lauchzwiebeln
und Gemüsechips

Michelle's Lieblingsgericht

THUNFISCHSTEAK ^{4,5,6,7,9,11} 24,8 €
mit Süßkartoffel-Gemüse-Curry

Max' Lieblingswein

2018 FEDERSTAHL SOMMERCUVÉE.. ^{0,2l} 8,0 € / ^{0,75l} 26,0 €
Winzerhof Stahl | Franken

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 Sesamenerzeugnisse | 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 RIND 200g ^{6,7,9} 31,0 €

BLACK ABERDEEN RUMPSTEAK 300g ^{6,7,9} 35,8 €

TRESOR-BURGER VOM RIND

mit Tomate, Gurke, Käse, Bacon, Salat und Sauce ^{1,3,7,9,11}

mit Pommes Frites 17,9 €

mit Süßkartoffelpommes 19,9 €

dazu servieren wir

> Maiskolben

> eine kräftige Jus

> cremiges Trüffelpüree

> Beilagensalat

FRISCHE TAGLIOLINI 13,9 €
Im Parmesanrad geschwenkt ^{3,7}

FRISCHE TAGLIOLINI mit Garnelen² 26,9 €

FRISCHE TAGLIOLINI mit Rinderfiletstreifen 25,9 €

FRISCHE TAGLIOLINI mit gehobeltem Trüffel (nach Saison) 28,9 €

Hauptgerichte

GESCHMORTE RINDERBÄCKCHEN ^{7,9,10} 24,9 €
auf Topinamburcreme und gebratenen Kürbis

WIENER SCHNITZEL

Kalbsschnitzel, Kapern, Zitrone, Preiselbeeren und Sardellen ^{1,3,4}

mit Pommes Frites 23,9 €

mit Süßkartoffelpommes 25,9 €

SCHEIBEN VOM ROSA ROASTBEEF 17,9 €

mit hausgemachter Remoulade und Bratkartoffeln (mit Speck und Zwiebeln) ^{3,7,9}

WOLFSBARSCHFILET 21,9 €

auf Steinpilzravioli mit Babyspinat und Pinienkernen ^{1,3,4,5,7,9}

Zusatzkarte

ZIEGENKÄSEGNOCCHI ^{1,3,7,9} 18,8 €
mit gebratenem Kürbis und Lauchzwiebeln

VITELLO TONATO ^{4,5,9} 14,9 €
rosagebratene Scheiben vom Kalb unter einer Thunfischsauce mit Kapern



Folge uns auf Instagram



Englische Karte