

SCHLOSSGUT DIEL „DIEL DE DIEL“

€ 20

NAHE

«DIESE ELEGANTE WEISSWEIN-CUVÉE (GRAUBURGUNDER, WEISSBURGUNDER, RIESLING) IST FÜR DIE BUSINESS CLASS DER LUFTHANSA KREIERT WORDEN. DER GRAUBURGUNDER BRINGT FÜLLE UND WÜRZE MIT, DER WEISSBURGUNDER SPIELT DEN ELEGANTEN PART UND DER RIESLING SORGT FÜR SPRITZIGKEIT UND BELEBENDEN NACHHALL. DIE NAMENSGEBUNG "DIEL DE DIEL" IST AUGENZWINKERND ANGELEHNT AN "CAVI DI CAVI". WOBEI DER DIEL DE DIEL DIE MEISTEN GAVIS GANZ BLASS AUSSEHEN LÄSST

MARKUS SCHNEIDER SAUVIGNON BLANC „KAITUI“

€ 22

PFALZ

DER KAITUI, EINER VON MARKUS SCHNEIDER'S KLASSIKERN, IST IM NEUSEELÄNDISCHEN STIL AUSGEBAUT. DIESER WEIN DUFTET INTENSIV NACH FEUERSTEIN, LIMETTE UND STACHELBEERE. AUCH ETWAS HIBISKUS UND VEGETABILE NOTEN VON GRAS SIND ZU ERSCHMECKEN. INSGESAMT IST DER KAITUI SEHR VIELSCHICHTIG UND VOLL, ER BIETET VIEL GESCHMACK, IST LANG UND INTENSIV. MARKUS SCHNEIDER ERNTET DIE TRAUBEN IN VERSCHIEDENEN REIFEPHASEN, UM DIE GESCHMACKLICHEN EIGENHEITEN DES KAITUI HERAUSZUARBEITEN. DER AUSBAU IM EDELSTAHLTANK GIBT SEIN ÜBRIGES UND HÄLT DEN WEIN FRISCH UND SAFTIG.

MARKUS SCHNEIDER WEISSBURGUNDER

€ 19

PFALZ

MARKUS SCHNEIDER WEINE HABEN ES IN SICH UND SIND DENNOCH UNKOMPLIZIERT UND PERFEKT FÜR EINEN ENTSPANNTEN TRINKGENUSS GEEIGNET. WEINE WIE DIESER WEISSBURGUNDER SOLLEN SPASS MACHEN UND SCHMECKEN. DAS HAT MARKUS SCHNEIDER WIE KAUM EIN ANDERER UMGESETZT. FEINER APFELDUFT UND FRUCHTIGE PFIIRSICHAROMEN. EIN ELEGANTER ESSENSWEIN UND SOLO EIN GROSSER GENUSS!

ROTWEINE

MARKUS SCHNEIDER „URSPRUNG“

€ 20

PFALZ

DER URSPRUNG WEIN VON MARKUS SCHNEIDER IST EINE ROTWEINCUVÉE. SIE BEGEISTERT MIT EINEM INTENSIVEM DUFT UND GESCHMACK NACH ROTEN UND SCHWARZEN BEEREN. DAZU GESELLEN SICH AROMEN VON DUNKLER SCHOKOLADE UND KRÄUTERN.

70% AUS CABERNET SAUVIGNON, ZU 15% AUS MERLOT UND ZU 15% AUS PORTUGESER

APPASSIMENTO "GOLD" CÀ VITTORIA IGT

€ 20

PUGLIA

FEINE NOTEN VON GETROCKNETEN FRÜCHTEN UND PFLAUMEN, ANGENEHME WÜRZAROMEN UND EIN HAUCH SCHOKOLADE. SCHÖN FRUCHTBETONT, HARMONISCH UND RUND.

DIE TRAUBEN WERDEN NACH DER ERNTE FÜR EINE WOCHE BIS ZEHN TAGE AN DER LUFT GETROCKNET, UM DIE AROMEN, SÄURE UND DEN FRUCHTZUCKER ZU KONZENTRIEREN, WÄHREND DER WASSERANTEIL VERDUNSTET. FERMENTATION IN ROSTFREIEN EDELSTAHLTANKS BEI STRENG KONTROLLIERTEN TEMPERATUREN MIT ANSCHLIESSENDER REIFEPERIODE. WEITERE REIFUNG AUF DEN FLASCHEN. ZU INTENSIVEN PASTA-GERICHTEN, FEINEN ITALIENISCHEN AUFLÄUFEN ODER DUNKLEM FLEISCH MIT KRÄFTIGEN SOSSEN.

EL COTO DE RIOJA COTO DE IMAZ RESERVA DOCA

€ 20

DIE RESERVA COTO DE IMAZ WURDE REINSORTIG AUS DER REBSORTE TEMPRANILLO ERZEUGT UND IM BARRIQUE AUSGEBAUT. DER WEIN ZEIGT EINE UNGLAUBLICH SCHÖNE NASE VON BROMBEEREN, KIRSCHEN, DÖRRPFLAUME, HIMBEEREN, VANILLE, FICHTENNADELN, KAFFEE, TABAK, RAUCHFLEISCH, NELKEN, THYMIAN, MANDELN UND VEILCHEN. AM GAUMEN KOMPLEX, FLEISCHIG, SAFTIG, ENORME FRUCHT, FEINWÜRZIG, MINERALISCH, VIELSCHICHTIG, DICHTER TANNINMANTEL, SAMTIG, MUSKULÖSE ELEGANZ UND EIN SEHR LANGER NACHHALL

CABERNET SAUVIGNON WEINGUT LORENZ

€ 18

RHEINHESSEN

TIEFES GRANATROT, ANKLÄNGE VON JOHANNISBEEREN, ETWAS VANILLE, WEICHE TANNIENE, HARMONISCH UND KRÄFTIG, GESCHMEIDIGER LANGER ABGANG

Trüffel

BISTRO

RESTAURANT

GENUSSBOX

EINFACH REGENERIEREN

ODER

WARM BESTELLEN

WIR SIND FÜR SIE DA

12 - 14 UHR

ABHOLUNG / LIEFERUNG

18 BIS 20 UHR

[LIEFERUNG IM STADTGEBIET 3 €]

BÄCKERSTRASSE 106 | 38640 GOSLAR

VORBESTELLUNGEN UNTER

WWW.RESTAURANT-TRUEFFEL.DE

INFO@RESTAURANT-TRUEFFEL.DE ODER 0 53 21 / 2 96 77



SPEISEN WARM ODER

ZUM REGENERIEREN

SCHAFSKÄSE	€ 8
ZWIEBELN PEPPERONI TOMATEN IN FOLIE GEBACKEN	
RINDERCARPACCIO FRISCHEM CHAMPIGNONS PARMESAN OLIVENÖL-ZITRONEN-KNOBLAUCH-DRESSING ACETO BALSAMICO	€ 10
-MIT RUCOLA SALAT	€ 12
GETRÜFFELTES RINDERCARPACCIO FRISCHER TRÜFFEL	€ 19
PARMESAN FLEUR DE SEL	
„PASTIRMA“ [TÜRKISCHER RINDERSCHINKEN] SCHAFSKÄSE	€ 13
ZWIEBELN PEPPERONI TOMATEN IN FOLIE GEBACKEN	
ZIEGENKÄSE IN FOLIE TRÜFFELHONIG	€ 15
FRISCHER TRÜFFEL	
SUSHI VARIATION	€ 20
THUNFISCH LACHS GARNELEN FLUSSKREBS PUTE MANGO AVOCADO SESAM	
POKE BOWL	MIT FRISCHEM THUNFISCH € 18
WILDKRÄUTERSALAT WILDRIS AVOCADO TOMATE GURKE	MIT PUTE € 16
ZUCCHINI EDAMAME OBST CHILLI NÜSSE KORIANDER	MIT SCHAFSKÄSE € 13
PERLHUHNBRUST MIT TRÜFFEL GESPICKT	€ 30
ESTRAGONSSOSSE KARTOFFELPÜREE SALAT	
INVOLTINI VON DER PUTE	€ 20
WEISSWEINSSOSSE [RUCOLA GETROCKNETEN TOMATEN GEFÜLLT] KARTOFFELPÜREE SALAT	
PUTENBRUST SCHAFSKÄSESOSSE	€ 16
KARTOFFELGRATIN SALAT	
PUTENGESCHNETZELTES „BOMBAY“	€ 14
CURRY OBST REIS SALAT	
OCHSENBÄCKCHEN GESCHMORT KRÄUTERJUS	€ 18
APFELROTKOHL KARTOFFELPÜREE	

TRÜFFEL 'S KALBSBURGER 200G FRISCHER TRÜFFEL	€ 27
FOCACCIA BUNS DIONSENF-CREME TRÜFFELMAJO BERGKÄSE TOMATEN SALAT GEBRATENEN KARTOFFELN	
WIENER SCHNITZEL (VOM KALB)	€ 19
PREISELBEEREN, GEBRATENEN KARTOFFELN, SALAT	
BARBERIE ENTENBRUST 220G	€ 20
ORANGENSOSSE KARTOFFELGRATIN ROTKOHL	
FETTUCCHINE IN FEINER TRÜFFELSSOSSE FRISCHER TRÜFFEL	€ 21
PENNE PUTENBRUST WEISSWEIN-GORGONZOLA-SOSSE	€ 15
FRISCHE TOMATEN LAUCHZWIEBELN CHAMPIGNONS	
PENNE THYMIANBUTTER LAMMLACHSE	€ 19
FRISCHE TOMATEN KNOBLAUCH LAUCHZWIEBELN	
RINDERLEBER „BERLINER ART“	€ 15
KARTOFFELPÜREE SALAT	
RUMPSTEAK PFEFFERSOSSE	€ 22
KARTOFFELGRATIN SALAT	
RINDERFILET GORGONZOLASOSSE	€ 29
KARTOFFELGRATIN SALAT	
SCHWEINEFILET PFEFFERSOSSE	€ 18
KARTOFFELGRATIN SALAT	
SCHWEINEFILET MADEIRA-TRÜFFELJUS	€ 23
KARTOFFELGRATIN SALAT	
LAMMLACHSE ROTWEIN-ROSMARINSSOSSE	€ 24
KARTOFFELGRATIN SALAT	
SEEHECHTFILET WEISSWEIN-DILLSSOSSE	€ 16
FETTUCCHINE SALAT	
MEDAILLONS VOM SEETEUFEL	€ 28
HUMMERSOSSE FLUSSKREBSFLEISCH KARTOFFELPÜREE SALAT	
HAUSEGEMACHTES ORANGEN TIRAMISU IM GLAS	€ 8
„TRÜFFEL 'S“ SCHOKO-KUCHEN IM GLAS	€ 8
FLÜSSIGEN KERN VANILLESOSSE	
PANNA COTTA IM GLAS ERDBEERSOSSE	€ 8