

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 "G AVI DI GAVI". 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 GRASSIND 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 UMGESSETZT. FEINER APFELDUFT UND FRUCHTIGE PFIRSICHAROMEN. 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 PORTUGIESER

APPASSIMENTO "G OLD" C À 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 VERDÜNSTET. 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

**Abholung / Lieferung  
12 bis 14 und 18 bis 20 Uhr**

[Lieferung nur im Stadtgebiet]

Bäckerstraße 106 | 38640 Goslar

Vorbestellungen unter

[www.restaurant-trueffel.de](http://www.restaurant-trueffel.de)

[info@restaurant-trueffel.de](mailto:info@restaurant-trueffel.de) oder 0 53 21 / 2 96 77

FOLGEN SIE UNS AUF



# Speisen zum Regenerieren

Tomatensuppe   Gin   Thymian   Sahne	€ 7
Klare Steinpilzsuppe „Toskanische Art“   Parmesan *****	€ 8
1/2 Gans (für 2 Personen) Apfelrotkohl   Maronen   Bratapfel   Gänsesoße   Kartoffelklöße	€ 52
1/2 Barberie Ente Orangensoße   Apfelrotkohl   Kartoffelgratin	€ 20
Schweinefilet   Madeira-Trüffeljus   * Kartoffelgratin   Salat	€ 23
Involtini von der Pute* Weißweinsosse   [Rucola   getrockneten Tomaten gefüllt]   Kartoffelpüree   Salat	€ 20
Perlhuhnbrust mit Trüffel gespickt* Estragonsoße   Kartoffelpüree   Salat	€ 30
Medaillons vom Seeteufel* Hummersoße   Flußkrebsfleisch   Kartoffelpüree   Salat	€ 28
Ochsenbäckchen geschmort   Kräuterjus Apfelrotkohl   Kartoffelpüree	€ 18
Thai-Curry Zucchini   Aubergine   Karotte   Sellerie   Paprika   Chili   Kokosmilch   Ingwer   Reis *****	€ 14
„Trüffel´s“ Schoko-Kuchen im Glas Flüssigen Kern   Vanillesoße	€ 8
Panacotta im Glas   Erdbeersoße	€ 8
Hausgemachtes Orangen Tiramisu im Glas	€ 8

\*\*Eignet sich auch zum regenerieren. \* kann auch warm bestellt werden

# Warme Speisen

Schafskäse Zwiebeln   Peperoni   Tomaten   in Folie gebacken	€ 8
Rindercarpaccio   frischem Champignons   Parmesan   Olivenöl-Zitronen-Knoblauch-Dressing   Aceto Balsamico -mit Rucola Salat	€ 10 € 12
Getruffeltes Rindercarpaccio   frischer Trüffel Parmesan   Fleur de Sel	€ 19
„Pastirma“ [Türkischer Rinderschinken]   Schafskäse Zwiebeln   Peperoni   Tomaten   in Folie gebacken	€ 13
Ziegenkäse in Folie   Trüffelhonig frischer Trüffel	€ 15
Fettuccine in feiner Trüffelsosse   frischer Trüffel**	€ 21
Penne   Putenbrust   Weisswein-Gorgonzola-Sosse frische Tomaten   Lauchzwiebeln   Champignons	€ 15
Penne   Thymianbutter   Lammlachse frische Tomaten   Knoblauch   Lauchzwiebeln	€ 19
Rinderleber „Berliner Art“ Kartoffelpüree   Salat	€ 15
Rumpsteak   Pfeffersosse Kartoffelgratin   Salat	€ 23
Rinderfilet   Gorgonzolasosse Kartoffelgratin   Salat	€ 30
Putenbrust   Schafskäsesosse Kartoffelgratin   Salat	€ 16
Putengeschnetzeltes „Bombay“ Curry   Obst   Reis   Salat	€ 14
Schweinefilet   Pfeffersosse** Kartoffelgratin   Salat	€ 18
Lammlachse   Rotwein-Rosmarinsosse Kartoffelgratin   Salat	€ 24
Zanderfilet   Campagner-Safransoße Fettuccine   Salat	€ 23
Trüffel´s Kalbsburger   frischer Trüffel Focaccia Buns   Dionsenf-creme   Trüffelmajo   Bergkäse   Tomate   Salat   gebratene Kartoffeln	€ 27