



Silvestermenü
Menu Capodanno

*** Aperitif mit frischen Austern und Tatar vom Rind mit hausgemachten Brioche**
Aperitivo con ostriche fresche
e tartara di bue nostrano con brioche fatta in casa

*** Kurz gebratene Jakobsmuscheln mit Variation vom Stangensellerie und Granny Smith Apfel**
Capesante grigliate von variazione di sedano
e mela Granny Smith

Topinambur Schaumsüppchen mit Croutons vom Südtiroler Speck und Schüttelbrot
Crema di topinambur con
crostini di speck e pane croccante

***Champagner Risotto mit Artischocken und Chips von der blauen Kartoffel**
Risotto con Champagne e carciofi
e chips di patate viola

Tranche vom Steinbutt kurz gebraten mit Amalfi Zitrone- Buttersauce, Petersilienwurzelcreme und Perlen von der Urkarotte
Trancio di rombo con salsa al burro e limone D'Amalfi,
crema di prezzemolo rapa e perle di carote

*** Im Ganzen rosa gebratene Tranche vom Kalbsfilet im Kräutermantel, Naturjus, Selleriepüree und Rosenkohl**
Trancio di vitello arrosto al rosa in mantello di erbette,
salsa naturale, purè di sedano rapa e cavolini di bruxelles

***Orangenparfait auf karamellisierten Nüssen, Variation von der Orange und Buttermilcheis**
Semifreddo al arancia con noci caramellati,
variazione d'arancia e gelato al latticello

***4 Gang Menü /Menu da 4 portate € 63,00**
6 Gang Menü Menu da 6 portate € 76,00

Familie Kemenater und das Ritterhof Team wünscht Ihnen ein frohes neues Jahr 2019!
Famiglia Kemenater e lo staff del ristorante Ritterhof
vi augura un buon nuovo anno 2019!