



Silvestermenü

Happy New Year

2020



Aperitiv

Ferrari Gran Spumante Brut - Trento

Entrée

Quiche Lorraine (a,m)

Edles von winterlichen Vorspeisen

Lachs u. Schwertfisch geräuchert, Krabben in Gelee, „Mousse Foie D'Oie“
u. geräucherte Entenbrust (a,c,h,k,m)

Hausgemachte Ravioloni

auf Wirsingblatt Kalb und Rind (m,f,h,b)

Fangfrischer Norwegen Lachs gegart

auf Dillschaum, Safrankartoffeln und Brokkoli (c)

Kurz gebratenes Edelfilet vom Kalb mit Sauce von „Foie Gras Canard Entier“

Kartoffelpurre Wintergemüse (m,h)

Tannenbaumtörtchen, weiße Schokoroulade bunte Früchtegarnitur (m,f)

Linsensuppe (l)

ab Mitternacht (Selfservice vom Buffet)

Dieses Menü wird von unseren Küchenchefs Scutella Giuseppe u. Simone & Team zubereitet und
ist nach Ruster's Küchentradition Südtirol-Mediterran kreiert

€ 79,00

Moët Chandon Flute 0,10 l € 9,00 - Flasche 0,7 l € 58,00

Ferrari Brut Flasche 0,7 l € 45,00

Prosecco Flasche 0,7 l € 18,50

Piccolo Henkel 0,2 l € 9,00



Sie können sich gerne an das Personal wenden, um die detaillierte Speisekarte mit den Allergenangaben zu erhalten a=Krebstiere, b=Eier, c=Fische, d=Erdnüsse, e=Sojabohnen, f=Milch, g=Schalenfrüchte, h=Sellerie, i=Senf, j=Sesam, k=Schwefeldioxid, l= Lupinen, k=Weichtiere, m= Gluten

**„Mr. Amadeus“, der Zauberer der Harmonie,
unterhält Sie diesen Abend mit speziellen Zauberkünsten**

Alle anderen Karten heute nicht im Angebot

Restaurant & Keller Ruster – 39022 Algund Tel. +39 0473 220202 Fax +39 0473 440267

info@ruster.com www.ruster.com