



Silvestermenü

Happy New Year

2019



Aperitiv

Ferrari Gran Spumante Brut
Trento

Entrée

Gratinierte Jakobsmuschel (a,m)

Edles Räucherfisch & und feines vom Schinken

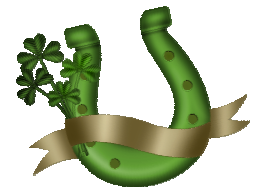
Lachs, Schwertfisch, Schinkenröllchen mit Ital. Salat, Bresaularöllchen, Garnele (a,c,h,k,m)

Hausgemachte Teigtaschen

mit Radicchio und Kalbfleisch, Schnittlauch-Frischkäse-Sauce (m,f,h,b)

Ochsensüppchen mit Griesnockerln & Chilifäden (m,f,h,b)

Frischer Wolfsbarsch gegart
auf Gemüsejulienne (c)



Rosa gebratenes Edelfilet vom Rind
an Cabernet Sauce
Kartoffelgratin u. Wintergemüse
im Brotkörbchen serviert (m,h)



Panetone Tiramisu & Mousse vom Lebkuchen
bunte Früchtégarnitur (m,f)

Linsensuppe (l)

ab Mitternacht (Selfservice vom Buffet)

Dieses Menü wird vom Küchenchef Scutella Giuseppe & Team zubereitet und
ist nach Ruster's Küchentradition Südtirol-Mediterran kreiert

€ 75,00

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

Ferrari Brut Flasche 0,7 l € 45,00

Prosecco Flasche 0,7 l € 18,50



Sie können sich gerne an das Personal wenden, um die detaillierte Speisekarte mit den Allergenangaben zu erhalten=
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