



RIALTO

-RESTAURANT-



Christmas

MENU



VORSPEISEN

Gebackener Ziegenkäse auf Birnen Carpaccio, schwarzes Seelenbrot mit Gojibeeren 8,50 €

Antipasti / gemischte Vorspeise mit Gemüse, Büffelmozzarella, Garnelen, halb 11,50 €
getrockneten Tomaten, Artischocken und pro
Parmaschinken Person

Entenbrustcarpaccio / Dünn geschnittene, 8,50 €
geräucherte Entenbrust an Fenchel-Orangen-
salat und Preiselbeeren

Blumenkohl Creme-Suppe mit Walnuss und 6 €
Trüffeln

PASTA

Pappardelle mit Entenfleischragout 11,50 €

Risotto „Bisque“ - Arborio Reis mit grünem 13,50 €
Spargel, Kirschtomaten und Garnelen in
Hummer Sauce

Tagliatelle mit frischen Trüffeln und 17,50 €
Rinderfilet in geschmolzener Parmesansud

HAUPTSPEISEN

Steinbeisserfilet mit Mandeln und Amaretto-
soße, in Tempura gebackener Blumenkohl
und Süßkartoffelpüree 19,50 €

Halbe Ente mit Glühweinjus,
Quitten-Rotkohl, und Gnocchi 17,50 €

Chateaubriand (600 Gr.) mit
Kartoffel-Gemüse-Gratin und
Rowein-Zimt-Sauce 59,50 €

Süßländer Schweine-Karree mit
Kartoffelbaumkuchen und
Bier-Kirsch-Sauce 17,50 €

Desserts

Weißer Mousse au Chocolate auf Rotwein
Pflaumen 6,50 €

Dessert Variation "Rialto" 8,50 €