

TAPAS & DRINKS

RITZI

GEBRATENE TRÜFFEL SALSICCIA
mit Nussbutterpüree, glasierten Pfifferlingen
und Sauerkraut-Schaum



Bourbon | Madeira | Lapsang Souchong | Haselnuss | Fenchel

RITZI

KROSS GEBRATENER SCHWEINEBAUCH
mit Bohnen-Cassoulet,
Estragon und Salzzitronensud



Rye Whiskey | Calvados | Quittenwein | Birne | Thymian

RITZI

BLACK TIGER GARNELEN CROUSTILLANT
mit Tomaten-Paprika-Salsa, Basilikum
und Pinienkern-Gremolata



Reposado Tequila | Tomatenwein | Tamarinde | Koriander | Pandan |
Geranium | Piment

RITZI

ANGEBRATENES KALBSTARTAR
vom Südtiroler Milchkalb mit
Schalotten-Dijonsenf-Marmelade,
Romanasalat und Olivenjus



Dark Rum | Schokolade | Kirsche | Pedro Ximenez | Kaffee |
Angostura | Orange | Tonkabohne

RITZI

ARTISCHOCKEN-STEINCHAMPIGNON-RAGOUT
mit confiierten Kartoffeln, Rosmarin
und Limetten-Kapern-Marinade



Gyokuro | Bergamotte | Pfirsich | Nadelwald | Colakraut | Ingwer |
Orange | Tonkabohne

RITZI

AUBERGINEN KAVIAR
mit Kichererbsen-Pralinen, Minze und Gewürzjogurt



Gurke | Basilikum | Kurkuma | Kefir | Soda

6 GANG MENÜ 75 € INKLUSIVE TAPAS UND GETRÄNKE
(6 TAPAS 38€ , 6 DRINKS 37€)