



PASTA N° 1 – MEDITERRANES FEELING MIT SEEBLICK

Herzlich willkommen in unserem Restaurant „Ritter's Pasta N° 1“ mit direktem Blick auf den wunderschönen Bodensee und das Schloss Montfort. Das Restaurant lebt das Konzept von Gastgeber und Sommelier Michael Ritter mit einer köstlichen Mittelmeerküche inklusive frischer und überwiegend regionaler Zutaten, einer traumhaften Kulisse mit Blick auf den Bodensee und einer großen Auswahl an Weinen.

Das Team wird Sie mit feiner Pasta, leckeren Fleisch- und Fischgerichten sowie sorgfältig zubereiteten Beilagen und mediterranen Spezialitäten verwöhnen. Die hierfür verwendeten Zutaten beziehen wir von sorgfältig ausgewählten Produzenten wie der Metzgerei Philipp Sonntag in Kisslegg, dem Heldernhof in Höchst, dem Maitre Affineur Waltmann in Erlangen sowie weiteren fairen Erzeugern in der Region Bodensee – Österreich - Schweiz.

Sind Sie auf den Geschmack gekommen? Im Kochbuch Pasta N° 1 sind fantastische Pasta-Kreationen zusammengestellt. Mit ausgesuchten Nudelspezialitäten und allerbesten regionalen Zutaten sind die köstlichen Rezepte leicht nachzukochen – das ideale Souvenir von einem unvergesslichen Aufenthalt.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Genuss!

Ihr Gastgeber Michael Ritter mit dem Pasta N° 1 - Team



...ZU ANFANG...

WIESENSALATE AUS DER REGION MIT KRÄUTERN UND SPROSSEN Stundenei Tiroler Speck Radieschen Balsamico-Dressing	D,H,I,J,K	12,80 EUR
ALS BEILAGENSALAT		7,80 EUR
HAUSGEMACHTE ANTIPASTI Getrocknete Tomate gegrillte Paprika Grana Padano Basilikumpesto Oliven Allgäuer Schinken	D,H,I,J,K,O	17,80 EUR
AUSGEWÄHLTE SCHINKEN UND SALAMI Fenchelsalami Bresaola Coppa di Parma	B,C,E,I,J,K	21,80 EUR
BÜFFELMOZZARELLA MIT TOMATEN Sassicaia Olivenöl Extra Vergine Griechischer Basilikum	C,H,O	15,80 EUR

Gerne servieren wir Ihnen die Vorspeisen auch in die Tischmitte.



...VORWEG UND ZWISCHENDURCH...

LAUWARMER FUSSILI-NUDELSALAT

Ochsenherztomate | Büffelmozzarella | Basilikumpesto

A,C,I,J,K,O

14,80 EUR

SPAGHETTI "A LA CHEF"

Chilli | Parmesan | Tomate | Knoblauch

A,B,C

14,80 EUR

CRESPE DI GALLO „POMODORO E CAPRINO“

Tomate | Basilikum | Ziegenkäse

A,C,O,H

16,80 EUR

Alle Gerichte sind auch als Vorspeise erhältlich, hierfür werden 4 EUR pro Gericht abgezogen.



...AUS FLUSS & SEE...

FISCHSUPPE PASTA N°1

Süßwasserfisch | Safran | Fenchel | Paprika | Sellerie

I,L,N,M,K

26,80 EUR

FISCHSUPPE PASTA N°1 – ALS VORSPEISE

I,L,N,M,K

16,80 EUR

GEBRATENE LACHSFORELLE

Ofenpaprika | Belugalinsen

A,B,C,H,L,O

29,00 EUR



...DIE HAUPTSACHE....

HAUSGEMACHTE RICOTTA-RAVIOLI

Ricotta | Blattspinat | Pinienkerne

A,C,D,I,O

19,80 EUR

FETTUCCINE „AL RAGU“

Schweineschopf 12 Stunden gegart | Tomate | Basilikum

A,C,O,H

17,80 EUR

GERÄUCHERTES MAISHUHN

Buchenholz | Basilikum | getrocknete Tomaten | Gnocchi | Haselnuss

A,D,E,H,I

26,80 EUR

BRASATO VOM ALLGÄUER OCHSEN

Bugstück | Polenta „Bramata“ | Wurzelgemüse | Madeirajus

C,K,O

28,00 EUR



...DAS NACHSPIEL...

SEMIFREDDO

Valrhona Schokolade | Wildheidelbeere

D,H,O

9,80 EUR

ESPRESSO „AFFOGATO“

Espresso | Vanilleeis | Kaffeelikör

1,2,D,O,E,C

5,80 EUR

ITALIENISCHER CHEESECAKE

Mascarpone | Ricotta | Vanille | Sauerkirschen

A,C,D,O

9,80 EUR

FORMAGGI

Ricotta | Pecorino di Sardegna | Grana Padano Reggiano | Gorgonzola dolce

C,E,O

12,80 EUR



Liste der Zusatzstoffe und Allergene:

- | | |
|-------------------------|-------------------|
| 1) Coffeinhaltig | A) Gluten |
| 2) Farbstoff | B) Lupinen |
| 3) Chininhaltig | C) Laktose |
| 4) Säuerungsmittel | D) Eier |
| 5) Antioxidationsmittel | E) Soja |
| 6) Konservierungsstoffe | F) Sesam |
| 7) Nitritpöckelsalz | G) Erdnüsse |
| 8) Geschmacksverstärker | H) Schalenfrüchte |
| 9) Phosphat | I) Sellerie |
| 10) Milcheiweiß | J) Senf |
| 11) Taurin | K) Sulfite |
| 12) Süßungsmittel | L) Fisch |
| 13) Geschwefelt | M) Krebstiere |
| 14) Geschwärzt | N) Weichtiere |
| 15) Gewachst | O) Milch |