

AMTSKELLER AUBERGE & WINSTUB

- AUSSERGEWÖHNLICH TAFELN & FEINE WEINE PROBIEREN -



*AROMENVIELFALT IM HERBST!
LAUTER NETTE KLEINIGKEITEN ZUM KOMBINIEREN -
UND GANZ WENIGE GROSSE GERICHTE*

CÔTÉ = WAS BETRIFFT, SEITENS

A CÔTÉ MER – MEER (JE 16,5)

NOIX SAINT-JACQUES PÔELLÉES –
GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN
AN LIMETTENSAFT &
BLUMENKOHLMOUSSE

POLPO CROCCANTE - OKTOPUS
CON CREMA DI CECI* (KICHERERBSEN-
MOUSSE) & MAIONAISE DI POLPO

TONNO SU CREMA DI AVOCADO
GEKOCHTE THUNFISCHFILETS AN
NUSSIGER AVOCADOCRÈME

A CÔTÉ TERRE – LAND

FOIE GRAS MI-CUIT**
ENTENLEBERPASTETE 19,5
AN FEIGENCONFIT & BRIOCHEBROT
(AM BESTEN MIT EINEM GLAS SPÄTLESE)

CHÈVRE CHAUD –
ZIEGENFRISCHKÄSE 13,5
IM SPECKMANTEL GEBRATEN AN
KLEINER SALATGARNITUR (AUCH ALS
VEGETARISCHE VARIANTE MACHBAR)

VITELLO TONNATO 16,5
ZARTROSA FLEISCH VOM EDLEN
KALBSRÜCKEN DÜNN TRANCHIERT
MIT HERZHAFTER THUNFISCHCRÈME

A CÔTÉ DESSERT (JE 10,5)

TAGESANGEBOT(E) ODER

ASSIETTE DU FROMAGE – KÄSETELLER
FRANZÖSISCHE KÄSE VOM FEINSTEN

A CÔTÉ VÉGÉTAL – PFLANZE (JE 12,5)

ASSIETTE DE CRUDITÉS –
SALATE & ROHKOST
4ERLEI BLATTSALATE & 3ERLEI
ROHKOST AN SCHÖNER
HAUSGEMACHTER VINAIGRETTE

EDELGEMÜSE MIT CECI*
SAISONALE GEMÜSE, DARUNTER
GEDÜNSTETE BITTERGEMÜSE.
AN HERZHAFTER MOUSSE VON
KICHERERBSEN (AUCH ALS HAUPT-
GERICHT MACHBAR)

PASTA MIT GEMÜSEN
ABGESCHMECKT MIT UNSEREM TOP-
OLIVENÖL*** & PECORINOHOBEL

A CÔTÉ HAUPTGERICHT

SCHMORGERICHT 29,5
IN DER COCOTTE PRÄSENTIERT
ZARTE LAMMSCHULTER VOM TEXEL-
LAMM IN ÜPPIGER SAUCE
MIT ALLERLEI GEMÜSEN &
OFENKARTOFFELN IN SPALTEN

FISCH DER WOCHE 29,5
NUR AUS WILDFANG! SANFT
GEDÜNSTET & MARINIERT MIT
FRISCHEN KRÄUTERN, DAZU GEMÜSE
& KARTOFFELSPALTEN ODER BAGUETTE

BŒUF GROS SEL 25,5
RINDFLEISCH MIT MEERRETTICH
ÜPPIGER FLEISCHGENUSS MIT GROBEM
SALZ, GEMÜSE & VIEL ROHKOST

AMTSKELLER

AUBERGE D'EXCEPTION & WINSTUB HAUT DE GAMME

- AUSSERGEWÖHNLICH TAFELN & FEINE WEINE PROBIEREN -



*AROMENVIELFALT IM HERBST!
LAUTER NETTE KLEINIGKEITEN ZUM KOMBINIEREN -
UND GANZ WENIGE GROSSE GERICHTE*

MIT UNSEREM NEUEN KONZEPT „LAUTER NETTE KLEINIGKEITEN“

- AUS DEM MEER, VOM LAND UND VEGETARISCH KREUZ UND QUER DURCHPROBIEREN ANSTATT EINEM HAUPTGANG
- EMPFOHLENE MENGE: GUTE 3 DURCHGÄNGE (ODER MEHR)

ODER MIT TRADITIONELLEM HAUPTGERICHT

- EMPFOHLENE MENGE: 2 KLEINIGKEITEN VORAB

UND VOR ALLEM DER PASSENDEN WEINBEGLEITUNG

ZU JEDEM GANG EIN PASSENDES GLAS UNSERER ERLESENEN WEINE AUS FRANKREICH & ITALIEN, AUSGESUCHT VOM PATRON DASELBST

- DAS GLAS À 0,15 L PAUSCHAL ZU 8
- ODER ABER VON DER KREIDETADEL AUSWÄHLEN

* „CECI“ SIND KICHERERBSEN EINER URALTEN LEGUMINOSEN-VARIETÄT AUS ETRUSKISCHER ZEIT IM VAL DI CHIANA AM TRASIMENOSSEE IN UMBRIEN. VON UNSEREM ZÜCHTER FABIO BERNA SIEHE WWW.MELAGRANI.IT

** GEZÜCHTET & GESTOPFT VON UNSEREM NACHHALTIG WIRTSCHAFTENDEN BAUERNHOF IN DEN NORD-VOGESEN: FERME MEYER WWW.FERMEMEYER.FR

*** UNSER EIGENES EXTRA VERGINE OLIVENÖL UND DER BIO-SAFRAN STAMMT AUS NEUER ERNTE VON UNSERER HEIDI, CITTA DELLA PIEVE, UMBRIA, SIEHE WWW.PODEREDELLAQUERCIA.DE

INFORMATIONEN ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN, ERHALTEN SIE GERNE AUF NACHFRAGE BEIM SERVICEPERSONAL!