

AMTSKELLER

AUBERGE & WINSTUB

- AUSSERGEWÖHNLICH TAFELN & FEINE WEINE PROBIEREN -



*AROMENVIELFALT IM NEUEN JAHR!
LAUTER NETTE KLEINIGKEITEN ZUM KOMBINIEREN -
UND WENIGE, ABER BESONDERE GROSSE GERICHTE*

CÔTÉ = WAS BETRIFFT, SEITENS

A CÔTÉ MER – MEER (JE 16,5)

GEBRATENES THUNFISCHFILET
IM WÜRZMANTEL
TRANCHIERT AUF EINEM
KRÄUTERBETT. MIT ZWIEBELCONFIT
& WASABI - MAYONNAISE

INSALATA DI POLYPO –
SALAT VOM FRISCHEN KRAKEN
MIT UNSEREM SPITZENÖL*
& ZITRONENSAFT MARINIERT

NOIX SAINT-JACQUES –
GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN
AN POMELO - CONFIT

A CÔTÉ TERRE – LAND

CHÈVRE CHAUD –
FRANZÖS. ZIEGENFRISCHKÄSE 13,5
AN INTENSIVER BÄRLAUCHPESTO
& KLEINER SALATGARNITUR

ZERLEI VON DER ENTENBRUST** 16,5
AN ROTE BEETE & ACKERSALAT
MIT FEINEM DRESSING AUS HIMBEER-
ESSIG & KALTGEPRESSTEM WALNUSSÖL

RINDERSTEAKSTREIFEN***
IN KRÄUTERMARINADE 16,5
SEHR KURZ GEBRATENES, ROTES
FLEISCH WIE CARPACCIO, NUR
INTENSIVER DURCH RÖST- &
KRÄUTERAROMEN

A CÔTÉ VÉGÉTAL – PFLANZE (JE 12,5)

ROTE BEETE SUPPE
MIT FRISCHEM MEERETTICH
INTENSIVES GESCHMACKSERLEBNIS!

INSALATA SICILIANA
FRISCHE ORANGENSCHNITZEN, ROHER
FENCHEL, SARDENNEN & REICHLICH
NEUES OLIVENÖL

FETTUCCINE MIT TRÜFFEL (+5)
AN EINER SAUCE AUS
GESCHMOLZENEM PECORINO - KÄSE

EDELGEMÜSE AN LENTICCHIE****
SAISONALE GEMÜSE, DARUNTER
GEDÜNSTETE BITTERGEMÜSE AN
LINSEN VOM TRASIMENISCHEN SEE

A CÔTÉ HAUPTGERICHT

SCHMORGERICHT 29,5
IN DER COCOTTE PRÄSENTIERT
- TAGESANGEBOT -

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

A CÔTÉ DESSERT (JE 10,5)

TAGESANGEBOT(E) ODER

ASSIETTE DU FROMAGE – KÄSETELLER
FRANZÖSISCHE KÄSE VOM FEINSTEN

AMTSKELLER

AUBERGE D'EXCEPTION & WINSTUB HAUT DE GAMME

- AUSSERGEWÖHNLICH TAFELN & FEINE WEINE PROBIEREN -



*AROMENVIELFALT IM NEUEN JAHR!
LAUTER NETTE KLEINIGKEITEN ZUM KOMBINIEREN -
UND WENIGE, ABER BESONDERE GROSSE GERICHTE*

MIT UNSEREM NEUEN KONZEPT „LAUTER NETTE KLEINIGKEITEN“

- AUS DEM MEER, VOM LAND UND VEGETARISCH KREUZ UND QUER DURCHPROBIEREN ANSTATT EINEM HAUPTGANG
- VORGESCHLAGENE „DOSIERUNG“: GUTE 3 DURCHGÄNGE

ODER MIT TRADITIONELLEM HAUPTGERICHT

- VORSCHLAG: 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 KREIDETAFEL AUSWÄHLEN

* *UNSER EIGENES EXTRA VERGINE OLIVENÖL UND DER BIO-SAFRAN STAMMT AUS NEUER ERNTE AUS NOVEMBER 2022 VON UNSERER HEIDI, CITTA DELLA PIEVE, UMBRIA, SIEHE WWW.PODEREDELLAQUERCIA.DE*

** *GEZÜCHTET & VERARBEITET VON UNSEREM NACHHALTIG WIRTSCHAFTENDEN BAUERN IN DEN NORD-VOGESEN: FERME DIDIER MEYER WWW.FERMEMEYER.FR*

*** *VON TIEREN AUS REGIONALER AUFGUCHT, GESCHLACHTET IN ERSINGEN: WWW.METZGEREI-VIELSACK.DE*

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

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