

# AMTSKELLER

## AUBERGE & WINSTUB

- AUSSERGEWÖHNLICH TAFELN & FEINE WEINE PROBIEREN -



AROMENVIELFALT IM SOMMER!  
LAUTER NETTE KLEINIGKEITEN ZUM KOMBINIEREN -  
UND BESONDERE GROSSE GERICHTE

CÔTÉ = WAS BETRIFFT, SEITENS

### A CÔTÉ MER – MEER (€ 16,5)

JAKOBSMUSCHELN –  
COQUILLES SAINT JACQUES  
AN STEINPILZRISOTTO

THUNFISCHFILET IM WÜRZMANTEL  
FEIN AUFGESCHNITTEN UND IN  
INTENSIVER MARINADE AUF EINEM  
KRÄUTERBETT PRÄSENTIERT.  
MIT WASABI - MAYONNAISE  
& ZWIEBELCONFIT

POLYPO SU FAGIOLINA\* -  
GEBRATENER TINTENFISCH  
AUF EINER NUSSIGEN MOUSSE VON  
KLEINEN BÖHNCHEN VOM  
TRASIMENOSEE IN UMBRIEN  
& FEINSTES OLIVENÖL\*\*

### A CÔTÉ VÉGÉTAL – PFLANZE (€ 13,5)

ERSINGER BIO-FREILAND-TOMATEN  
MIT BURRATA/MOZZARELLA DI  
BUFALA GEZOGEN AUF DEN HOCHBEET  
PLANTAGEN DER FAMILIE BEIHOFFER!  
MIT UNSEREM OLIVENÖL MARINIERT

PASTA- FEINE ZITRONEN-FETTUCCINE  
MIT GEBRATENEN KIRSCHTOMATEN  
MIT OBSIBLUE - GARNELEN\*\*\*  
DAZU GEBRATEN (+5,-/STÜCK)

INSALATA DI CARCIOFI –  
ZARTE ARTISCHOCKENHERZEN  
MARINIERT MIT ALLERFEINSTEM  
OLIVENÖL, ZITRONE, MINZE &  
PARMESAN  
MIT OBSIBLUE - GARNELEN\*\*\*  
DAZU GEBRATEN (+5,-/STÜCK)

### A CÔTÉ TERRE – LAND (€ 16,5)

MINZ-HACKFLEISCHBÄLLCHEN  
MIT FEINEN BLATTSALATEN, GRÜNEN  
BUSCHBOHNEN, MÖHREN & GURKEN

VITELLO TONNATO  
ZARTROSA FLEISCH VOM EDLEN  
KALBSRÜCKEN\*\*\*\* DÜNN  
TRANCHIERT MIT HERZHAFTER  
THUNFISCHCRÈME

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

### A CÔTÉ HAUPTGERICHT (€ 29,5)

RINDERRÜCKENSTEAK\*\*\*\* -ROASTBEEF

° ALS ZWIEBELROSTBRATEN ODER  
° MIT FRISCHEN STEINPILZEN (+5,-)  
JEWEILS MIT RATATOUILLEGEMÜSE  
SOWIE OFENKARTOFFEL-SPALTEN

EIN SCHÖNES FLEISCHGERICHT AUF  
ZURUF AUSSERHALB DER KARTE

FILET VOM FRISCHEN SAISONFISCH  
NUR WILDFANG! AN CREMIGER  
(STEIN)PILZ-RISOTTO & GEMÜSEN

### A CÔTÉ DESSERT (€ 9,5)

TAGESANGEBOT(E) ODER

ASSIETTE DU FROMAGE – KÄSETELLER  
FRANZÖSISCHE WEICHKÄSESORTEN  
VOM FEINSTEN

# AMTSKELLER

## AUBERGE D'EXCEPTION & WINSTUB HAUT DE GAMME

- AUSSERGEWÖHNLICH TAFELN & FEINE WEINE PROBIEREN -



*AROMENVIELFALT IM SOMMER!  
LAUTER NETTE KLEINIGKEITEN ZUM KOMBINIEREN -  
UND BESONDERE GROSSE GERICHTE*

### IHRE MENÜ-ZUSAMMENSTELLUNG

IST VOLLKOMMEN FREI NACH PERSÖNLICHEM GUSTO! AB DEM 2TEN GERICHT ZIEHEN SIE GEDANKLICH 3 EURO, AB DEM 3TEN 6 EURO UND SO WEITER GEGENÜBER DEN KUMULIERTEN EINZELPREISEN AB

### ENTWEDER „LAUTER NETTE KLEINIGKEITEN“

- EIN MENÜ BESTEHEND AUS LAUTER KLEINIGKEITEN IHRER WAHL – 3 KLEINIGKEITEN SIND AUSREICHEND

### ODER MIT TRADITIONELLEM HAUPTGERICHT

- EIN MENÜ MIT KLEINIGKEITEN & HAUPTGERICHT NACH IHRER WAHL

### 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 FREI DIE KREIDETADEL HOCH- & RUNTERTRINKEN

---

\* *„FAGIOLINA“ SIND BOHNENKERNE EINER URALTEN LEGUMINOSEN-VARIETÄT AUS ETRUSKISCHER ZEIT IM VAL DI CHIANA AM TRASIMENOSSEE IN UMBRIEN. VON UNSEREM ZÜCHTER FABIO BERNA SIEHE [WWW.MELAGRANI.IT](http://WWW.MELAGRANI.IT)*

\*\* *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.COM/DE](http://WWW.PODEREDELLAQUERCIA.COM/DE)*

\*\*\* *UNSERE OBSIBLUE - RIESENGAMBAS SIND ARTGERECHT & OHNE ANTIBIOTIKA IN NATÜRLICHER LAGUNE GEWACHSEN, SIEHE [WWW.HONEST-CATCH.COM](http://WWW.HONEST-CATCH.COM)*

\*\*\*\* *FLEISCH VON TIEREN AUS REGIONALER AUFZUCHT, GESCHLACHTET IN ERSINGEN: [WWW.METZGEREI-VIELSACK.DE](http://WWW.METZGEREI-VIELSACK.DE)*

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