

# AMTSKELLER AUBERGE & WINSTUB

- AUSSERGEWÖHNLICH TAFELN & FEINE WEINE PROBIEREN -



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

CÔTÉ = WAS BETRIFFT, SEITENS

## A CÔTÉ MER – MEER (1€ 16,5)

PULPO CON CREMA DI CECI  
GEBRATENER KRAKE AN KICHER-  
ERBSENMOUSSE\* AUS UMBRIEN

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

JAKOBSMUSCHELN AN SAFRANCRÈME  
CAPESANTE ALLO ZAFFERANO\*\*  
MIT FRISCHEM BLATTSPINAT

## A CÔTÉ ASPERGES – SPARGEL (1€ 12,5)

SUPPE VON FRISCHEN SPARGELN  
INTENSIV, MIT EINLAGE VON  
WEISSEN & GRÜNEN SPARGELN

SPARGELSALAT VON GRÜNEM &  
WEISSEM SPARGEL, ERDBEEREN  
& RUCCOLA AN DELIKATEM  
HAUSDRESSING

FRISCHER STANGENSPARGEL  
KLEINE PORTION MIT ZERLEI DIPPS  
VON SALZBUTTER & VINAIGRETTE.  
MAN KÖNNTE SICH DAS AUCH MIT  
GEKOCHTEM SCHINKEN\*\*\* +5,--  
ODER MIT GAMBAS \*\*\*\* +5,--/STÜCK  
VORSTELLEN

## A CÔTÉ TERRE – LAND (1€ 14,5)

CARPACCIO VON FRANZÖSISCHEM  
ZIEGENFRISCHKÄSE - CHÈVRE  
AN BÄRLAUCHPESTO\*\* MIT ECHTEN  
PINIENKERNEN

ROASTBEEF MIT REMOULADENSAUCE  
EIN KLASSIKER DER KALTEN  
FRANZÖSISCHEN KÜCHE!

PASTA MIT BÄRLAUCHPESTO  
FEINE EIER-PASTANUDELN MIT  
PECORINOKÄSE VERFEINERT

## A CÔTÉ HAUPTGERICHT (1€ 29,5)

RINDERRÜCKENSTEAK\*\*\* -ROASTBEEF  
ZART & SAFTIG MIT WÜRZIGEM  
BÄRLAUCHPESTO ALS TOPPING,  
GESCHMORTEM RADICCHIO &  
CHICORÉE SOWIE OFENKARTOFFEL-  
SPALTEN

FISCH DER WOCHE  
NUR AUS WILDFANG! SANFT GE-  
DÜNSTET UND MARINIERT MIT  
FRISCHEN KRÄUTERN. DAZU  
BLATTSPINAT & OFENKARTOFFELN

## A CÔTÉ DESSERT (1€ 9,5)

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 FRÜHLING!  
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 KLEINIGKEITEN

### ODER MIT TRADITIONELLEM HAUPTGERICHT

- EIN MENÜ MIT KLEINIGKEITEN UND HAUPTGERICHT

### 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 KREIDETAFFEL HOCH- & RUNTERTRINKEN

---

\* *„CECI“ UND „FAGIOLINA“ SIND KICHERERBSEN BZW. BOHNEN EINER URALTEN LEGUMINOSEN-VARIETÄT AUS ETRUSKISCHER ZEIT IM VAL DI CHIANA AM TRASIMENOSEE 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)*

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

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

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