

# AMTSKELLER

## AUBERGE & WINSTUB

- AUSSERGEWÖHNLICH TAFELN & FEINE WEINE PROBIEREN -



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

CÔTÉ = WAS BETRIFFT, SEITENS

### **A** CÔTÉ MER – MEER (€ 16,5)

NOIX SAINT-JACQUES PÔELLÉES –  
GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN  
AN EINER ERFRISCHENDEN VELOUTÉ  
VON GRANNY SMITH ÄPFELN, SEDANO  
& LIMETTENSAFT

THUNFISCHTARTAR  
MARINIERT MIT FEINEM INGWER-  
OLIVENÖL, ZITRONENSAFT & SESAM  
AN KLEINER SALATGARNITUR

INSALATA DI POLYPO –  
SALAT VOM FRISCHEN KRAKEN  
BUTTERZART & INTENSIV

### **A** CÔTÉ TERRE – LAND (€ 16,5)

CARPACCIO VOM RINDERFILET\*  
MARINIERT MIT UNSEREM EVO-  
OLIVENÖL\*\* NEUE ERNTE, DAZU ETWAS  
RUCCOLA & GROBE PARMESANHOBEL

OËUF POCHÉ & TRUFFÉ –  
POCHIERTES & GETRÜFFELTES EI (+5,-)  
IN EINER HERRLICHEN MOUSSE AUS  
GESCHMOLZENER ENTENLEBER\*\*\* –  
EINE AROMENEXPLOSION!

KROSS GEBRATENE, ZARTROSA  
ENTENBRUST & ENTENBRUSTSTREIFEN  
MIT LEBERKERN\*\*\* AN FELDSALAT  
MIT EINEM DRESSING AUS  
HIMBEERESSIG & WALNUSSÖL

PASTA TONNO & BERGAMOTTE  
PASTA MIT FRISCHEM THUNFISCH  
UND DEM BETÖRENDEN DUFT EINER  
BERGAMOTTE-ZITRUSFRUCHT!

### **A** CÔTÉ VÉGÉTAL – PFLANZE (€ 13,5)

EDELGEMÜSE MIT FAGIOLINA\*\*\*\*  
GEDÜNSTETE WINTER- & BITTERGEMÜSE  
AN HERZHAFTER MOUSSE VON  
BOHNENKERNEN AUS UMBRIEN

AVOCADO-MANGO-SALAT  
AROMA-INTENSIVES ZUSAMMENSPIEL  
MIT EINER ORANGENSAFT-OLIVENÖL-  
VINAIGRETTE. MIT RIESENGAMBA  
DAZUGEBRATEN (+5,- PRO GAMBA)

CHÈVRE CHAUD – ZIEGENFRISCHKÄSE  
SERVIERT MIT SESAM & HONIG AN  
KLEINER SALATGARNITUR  
(VARIANTE: IM SPECKMANTEL)

### **A** CÔTÉ HAUPTGERICHT (€ 29,5)

RINDERRÜCKENSTEAK\* - ROASTBEEF  
ZART, SAFTIG & MIT KRÄUTERBUTTER  
SAISONGEMÜSEN & BRATKARTOFFELN

MILCHLAMMSCHULTER  
IN KRÄFTIGEM SCHMORSUD MIT  
ALLERLEI GEMÜSEN UND VOLLER  
AROMEN, DAZU KARTOFFELGRATIN.  
WIRD IN DER VOLLENDET SCHÖNEN  
COCOTTE SERVIERT!

EIN SCHÖNES FLEISCHGERICHT AUF  
ZURUF AUSSERHALB DER KARTE

FILET VOM FRISCHEN SAISONFISCH  
AN RIESLINGSAUCE, DAZU FEINE  
SAISONGEMÜSE & BUTTERNÜDELN

### **A** CÔTÉ DESSERT (€ 9,5)

TAGESANGEBOT(E) ODER  
ASSIETTE DU FROMAGE – KÄSETELLER

# AMTSKELLER

AUBERGE D'EXCEPTION & WINSTUB HAUT DE GAMME  
- AUSSERGEWÖHNLICH TAFELN & FEINE WEINE PROBIEREN -



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

## IHRE MENÜ-ZUSAMMENSTELLUNG

IST VOLLKOMMEN FREI NACH PERSÖNLICHEM GUSTO! AB DEM 3TEN GERICHT ZIEHEN SIE GEDANKLICH 3 EURO, AB DEM 4TEN 6 EURO UND SO WEITER GEGENÜBER DEN KUMULIERTEN EINZELPREISEN AB

## ENTWEDER „LAUTER NETTE KLEINIGKEITEN“

- EIN MENÜ BESTEHEND AUS LAUTER KLEINIGKEITEN IHRER WAHL – ANHALTSPUNKT: 3 KLEINIGKEITEN SÄTTIGEN 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 KREIDETAFELN HOCH- & RUNTERTRINKEN

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

\*\* *UNSER EIGENES EXTRA VERGINE OLIVENÖL (EVO) UND DER BIO-SAFRAN STAMMT AUS DER AKTUELLEN KAMPAGNE VON UNSERER HEIDI, CITTA DELLA PIEVE, UMBRIA, SIEHE [WWW.PODEREDELLAQUERCIA.COM/DE](http://WWW.PODEREDELLAQUERCIA.COM/DE)*

\*\*\* *FOIE GRAS – ENTENLEBER VON UNSEREM BAUERNHOF FERME DIDIER MEYER IN DEN NORDVOGESEN, SIEHE [WWW.FERMEMEYER.FR/PRODUITS](http://WWW.FERMEMEYER.FR/PRODUITS)*

\*\*\*\* *„FAGIOLINA“ SIND BOHNENKERNE EINER URALTEN LEGUMINÖSEN-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)*

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