

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 TERRE – LAND (UE 16,5)

HASENTERRINE – TERRINE DE LAPIN
MIT HERRLICHEM ZWIEBEL-CONFIT,
BLATTSALATEN & BEURRE SALÉ

ROASTBEEF AN SAUCE GRIBICHE
EIN KLASSIKER DER KALTEN
FRANZÖSISCHEN KÜCHE MIT
SCHÖNER REMOULADENSAUCE!

FRISCHER CHÈVRE
FRANZÖS. ZIEGENFRISCHKÄSE
IM SPECKMANTEL GEBRATEN MIT
SALATGARNITUR (ODER ALS SÜSSE
VARIANTE, ODER MIT FRISCHEN
PIFFERLINGEN)

A CÔTÉ VÉGÉTAL – PFLANZE (UE 13,5)

PASTA MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN
& GERIEBENEM PARMIGIANO

HAUSGEMACHTE, ANGEBRATENE
KRÄUTER-SEMMELKNÖDEL MIT
FRISCHEN PFIFFERLINGEN

BUNTE BLATTSALATE
MIT GRANATAPFELKERNEN,
WALNÜSSEN, GEBRATENER ANANAS
MIT OBSIBLUE - GARNELEN**
DAZU GEBRATEN (05,-/STÜCK)

GEMÜSETELLER
MIT EDELGEMÜSEN AN LENTICCHIE
SAISONALE GEMÜSE, DARUNTER
GEDÜNSTETE BITTERGEMÜSE AN
LINSEN VOM TRASIMENISCHEN SEE

A CÔTÉ MER – MEER (UE 16,5)

JAKOBSMUSCHELN –
SAINT JACQUES „EXOTIQUE“
AN EINEM EXOTISCHEN PAPAYA-
MANGO-TARTAR

THUNFISCHFILET IM WÜRZMANTEL
FEIN AUFGESCHNITTEN UND IN
INTENSIVER MARINADE AUF EINEM
KRÄUTERBETT PRÄSENTIERT.

MOULES BOUCHOT -MIESMUSCHELN
DIE SPITZEN - MIESMUSCHEL AUS DER
NORMANDIE IM AROMATISCHEN
WEISSWEIN-CRÈME-GEMÜSESUD

A CÔTÉ HAUPTGERICHT (UE 29,5)

RINDERRÜCKENSTEAK –
TAGLIATA DI MANZO *
TRANCHIERT, MIT ROSMARINO,
THYMIAN, GEMÜSEGARNITUR,
BLATTSALATEN & BAGUETTEBROT

ZARTES KALBSRÜCKENSTEAK
MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN (+5,-)
AN KRÄFTIGER BRATENJUS, MIT
HAUSGEMACHTEN SEMMELKNÖDELN
ODER BUTTERNUEDELN

EIN FLEISCHGERICHT AUF ZURUF!

FILET VOM FRISCHEN MEERESFISCH
MIT SAFRANRISOTTO ***

A CÔTÉ DESSERT (UE 9,5)

TAGESANGEBOT(E) ODER
ASSIETTE DU FROMAGE – KÄSETELLER

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 IHREM PERSÖNLICHEN GUSTO!

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 AUFZUCHT, GESCHLACHTET IN ERSINGEN:
WWW.METZGEREI-VIELSACK.DE*

** *UNSERE OBSIBLUE - RIESENGAMBAS SIND ARTGERECHT & OHNE ANTIBIOTIKA
IN NATÜRLICHER LAGUNE GEWACHSEN, SIEHE WWW.HONEST-CATCH.COM*

*** *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*

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