AMTSKELLER
AUBERGE & WINSTUB

- AUSSERGEWÖHNLICH TAFELN & FEINE WEINE PROBIEREN -

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

CÔTÉ = WAS BETRIFFT, SEITENS

CÔTÉ MER – MEER (JE 16,5)

NOIX SAINT-JACQUES PÔELLÉES – JAKOBSMUSCHELN AN GEBRATENEM GRÜNEN SPARGEL
MIT FEINER KRÄUTERVINAIGRETTE

POLYPO SU CECI* - GEBRATENER TINTENFISCH
AUF KLEINEN, NUSSIGEN BIO-KICHERERBSEN VOM TRASIMENOSEE IN UMBRIEN & FEINSTES OLIVENÖL**

INSALATA DI CARCIOFI – FRISCHE ARTISCHOCKENHERZEN MIT RIESENGAMBA DAZUGEBRATEN
MARINIERT MIT FEINSTEM OLIVENÖL, ZITRONE, MINZE & PARMESAN

CÔTÉ TERRE – LAND (JE 16,5)

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

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

„ŒUF EN MEURETTE“
POCHIERTES EI IN ZWIEBEL-SPECK-ROTWEINSAUCE NACH ORIGINAL **BURGUNDISCHER REZEPTUR**

TAGLIATELLE CON RAGÙ BOLOGNESE
ORIGINAL & OHNE TOMATEN, AUS REINEM KALBSHACK MIT PARMESAN & SALZBUTTERFLOCKEN

CÔTÉ VÉGÉTAL – PFLANZE (JE 13,5)

CARPACCIO VOM FRISCHEN CHÈVRE FRANZÖS. ZIEGENFRISCHKÄSE
AN BÄRLAUCHPESTO MIT KLEINER SALATGARNITUR **(ODER SÜSSE VARIANTE?)**

EDELGEMÜSE** MIT CECI**
GEDÜNSTETE WINTER-& BITTERGEMÜSE AN HERZHAFTER MOUSSE VON KICHERERBSEN AUS UMBRIEN

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

CÔTÉ HAUPTGERICHT (JE 29,5)

RINDERRÜCKENSTEAK – BISTECCA DI MANZO***
AN SELBSTGEMACHTER BÄRLAUCH-PESTO MIT PINIENKERNEN. DAZU GEMÜSE & DURCHAUS POMMES

KALBSRÜCKENSTEAK – PAVÉ DE VEAU AU SAUCE ÉPOISSES (+5,-)
MIT TRAUMHAFTER SAUCE VON ÉPOISSES-WEICHKÄSE AUS DEM BURGUND. FRISCHES SAISONGEMÜSE & BRATKARTOFFELN

FILET VOM FRISCHEN MEERESFSICH AN INTENSIVER BRATENJUS(!)
KRÄUTER, GEMÜSE, & LINSENSALAT

CÔTÉ DESSERT (JE 9,5)

TAGESANGEBOT(E) ODER
ASSIETTE DU FROMAGE – KÄSETELLER

AMTSKELLER

AUBERGE D´EXCEPTION & WINSTUB HAUT DE GAMME

- AUSSERGEWÖHNLICH TAFELN & FEINE WEINE PROBIEREN -

AROMENVIELFALT IM FRÜHJAHR!
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**

---

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

** *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*

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

**** *INTENSIVE* ***BITTERGEMÜSE*** *WIE Z.B. MANGOLD, RADICCHIO TARDIVO, CHICORÉE*

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