# AMTSKELLER
## AUBERGE & WINSTUB

*„TERRE & MER – ERDE & MEER“*

## OSTERMENÜ

IN VIER WOHLDOSIERTEN DURCHGÄNGEN

*AROMENVIELFALT IN 4 WOHLDOSIERTEN DURCHGÄNGEN*

*ZU 69*

| | |
|---|---|
| *1 KLEINE VORSPEISE WENIGER* | *60* |
| *DESSERT-VERZICHT* | *63* |
| *1 VORSPEISE WENIGER & 1 DESSERT-VERZICHT* | *55* |
| *(MINDESTENS 2 DURCHGÄNGE OHNE DESSERT)* | |
| *ODER ABER 3 KLEINE VORSPEISEN* | *49* |

*WEINBEGLEITUNG*
*DAS GLAS À 0,15 L PAUSCHAL ZU 8*

*ODER WEINE OFFEN/ALS FLASCHE VON DER TAFEL*

---

*VEGETAR./VEGANE MENÜS WERDEN INDIVIDUELL BERATEN*

AMUSE BOUCHE

**„SUCH DAS EI“ – „ŒUF EN MEURETTE“**
POCHIERTES EI IN ZWIEBEL-SPECK-PINOT NOIR-SAUCE
NACH ORIGINAL BURGUNDISCHER REZEPTUR

ODER

**JAKOBSMUSCHELN AN GEBRATENEM GRÜNEN SPARGEL**
MIT EINER FEINEN KRÄUTERVINAIGRETTE

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

ODER

**CHÈVRE - FRANZÖSISCHER ZIEGENFRISCHKÄSE**
AN BÄRLAUCHPESTO. MIT SALATGARNITUR

**FILET VOM FRISCHEN MEERESFISCH**
**AN HERZHAFTER BRATENJUS (!!)**
KRÄUTER, GEMÜSE & LINSENSALAT

ODER

**LAMMRÜCKEN IN DER KRÄUTERKRUSTE**
AN GRÜNEN BOHNEN, DAZU KARTOFFELGRATIN

ODER

**KANINCHENFILET & -KEULE**
IN HELLER INTENSIVER SAUCE VOLLER AROMEN.
DAZU SAISONGEMÜSE & NUDELN

**NOUGAT-PARFAIT (SEMIFREDDO)** ODER **TAGESANGEBOT**