

# AMTSKELLER

## AUBERGE & WINSTUB

- AUSSERGEWÖHNLICH TAFELN & FEINE WEINE PROBIEREN -



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

CÔTÉ = WAS BETRIFFT, SEITENS

### **A** CÔTÉ TERRE – LAND (UE 16,5)

CHÈVRE CHAUD  
FRANZÖSISCHER ZIEGENFRISCHKÄSE  
IM SPECKMANTEL GEBRATEN MIT  
SALATGARNITUR (ODER ALS VEGETAR-  
ISCHE VARIANTE MIT SESAM & HONIG)

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

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

### **A** CÔTÉ MER – MEER (UE 16,5)

THUNFISCHTARTAR  
MARINIERT MIT INGWER-OLIVENÖL,  
CAPERI & ZITRONENSAFT, AN EINER  
KLEINEN SALATGARNITUR

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

POLYPO SU PAPPÀ AL POMODORO  
ZARTES POLPOFLEISCH AUF  
HERZHAFTEM TOMATEN-BROT-PÜRÉE  
MIT REICHLICH KRÄUTERN & OLIO \*

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

TAGLIATELLE - NUDELN  
MIT FRISCHEN STEINPILZEN  
UND GERIEBENEM PARMIGIANO

GEMÜSETELLER – VERDURA  
SAISONALE, FRISCHGEMÜSE, STEINPILZE  
& EINE MOUSSE VON BIOBOHNEN \*\*  
VOM TRASIMENOSEE IN UMBRIEN

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

STEINPILZ RISOTTO  
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI  
CREMIGE, MIT WEISSWEIN, BUTTER  
& PARMESAN VERFEINERTE RISOTTO  
AUS DEM NORDITALIENISCHEN  
ARBORIO-REISKORN. MIT GAMBA \*\*\*  
DAZUGEBRATEN (+5,- PRO GAMBA)

### **A** CÔTÉ HAUPTGERICHT (UE 29,5)

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

ZARTES KALBSRÜCKENSTEAK  
MIT FRISCHEN STEINPILZEN (+5,-)  
DAZU FEINE BUTTERNUDELN

FILET VOM FRISCHEN SEETEUFEL  
MIT ZITRONENRISOTTO (+5,-)

### **A** CÔTÉ DESSERT (UE 9,5)

TAGESANGEBOTE

ODER

ASSIETTE DU FROMAGE (+3,-)  
FRANZÖSISCHE WEICHKÄSESORTEN

# AMTSKELLER

## AUBERGE D'EXCEPTION & WINSTUB HAUT DE GAMME

- AUSSERGEWÖHNLICH TAFELN & FEINE WEINE PROBIEREN -



*AROMENVIELFALT IM FRÜHEN HERBST!  
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. (MINDESTENS JEDOCH 2 KLEINIGKEITEN WENN KEIN HAUPTGERICHT)

### 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

\* 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)

\*\* URALTE LEGUMINOSEN-VARIETÄT AUS ETRUSKISCHER ZEIT AM TRASIMENOSEE VON UNSEREM ZÜCHTER FABIO BERNA SIEHE [WWW.MELAGRANI.IT](http://WWW.MELAGRANI.IT)

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

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

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