

AMTSKELLER AUBERGE & WINSTUB

- AUSSERGEWÖHNLICH TAFELN & FEINE WEINE PROBIEREN -



AROMENVIELFALT IM HERBST-WINTER!
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)

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

KROSS GEBRATENE, ZARTROSA
ENTENBRUST AN FELDSALAT
MIT EINEM DRESSING AUS
HIMBEERESSIG & WALNUSSÖL

ŒUF POCHÉ & TRUFFÉ –
POCHIERTES & GETRÜFFELTES EI (+5,-)
IN EINER HERRLICHEN VELOUTÉ AUS
GESCHMOLZENEM PECORINOKÄSE

A CÔTÉ VÉGÉTAL – PFLANZE (UE 13,5)

PASTA MIT FRISCHEM BLATTSPINAT
UND GERIEBENEM PARMIGIANO

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

SAFRANRISOTTO (+3,-)
RISOTTO ALLO ZAFFERANO ***
CREMIGE, MIT WEISSWEIN, BUTTER
& PARMESAN VERFEINERTE RISOTTO
AUS DEM NORDITALIENISCHEN
ARBORIO-REISKORN. MIT GAMBA ****
DAZUGEBRATEN (+5,- PRO GAMBA)

A CÔTÉ MER – MEER (UE 16,5)

TONNO SU CREMA DI AVOCADO
FRISCHE THUNFISCHFILETS AN
NUSSIGER AVOCADOCRÈME

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN
NOIX SAINT-JACQUES PÔELLÉES –
AN BLUMENKOHLMOUSSE MIT LIMETTE

INSALATA DI POLYPO –
SALAT VOM FRISCHEN KRAKEN
BUTTERZART! MIT UNSEREM
SPITZENÖL *** & ZITRONENSAFT
MARINIERT

A CÔTÉ HAUPTGERICHT (UE 34,5)

ZARTES RINDERRÜCKENSTEAK *
LANGE GEGART BEI NIEDERTEMPERATUR
UND KURZ SEHR HEISS ANGEBRATEN

° ALS ZWIEBELROSTBRATEN ODER
° MIT BÄRLAUCHPESTO „MAISON“
ALS TOPPING. MIT FRITES

SAFTIGES LAMMCARRÉE (KRONE)
MIT FRISCHEN KRÄUTERN, GEMÜSE
& ROSMARINKARTOFFELN

FILET VOM FRISCHEN EDELFISCH (AUS
WILDFANG - JE NACH TAGESANGEBOT)
MIT HERRLICHER ZITRONENRISOTTO

A CÔTÉ DESSERT (UE 9,5)

TAGESANGEBOTE

ODER

ASSIETTE DU FROMAGE (+3,-)
FRANZÖSISCHE WEICKÄSESORTEN

AMTSKELLER

AUBERGE D'EXCEPTION & WINSTUB HAUT DE GAMME

- AUSSERGEWÖHNLICH TAFELN & FEINE WEINE PROBIEREN -



*AROMENVIELFALT IM HERBST-WINTER!
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

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

** *URALTE LEGUMINOSEN-VARIETÄT AUS ETRUSKISCHER ZEIT AM TRASIMENOSEE
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*

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

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