

AMTSKELLER

AUBERGE & WINSTUB

- AUSSERGEWÖHNLICH TAFELN & FEINE WEINE PROBIEREN -



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

CÔTÉ = WAS BETRIFFT, SEITENS

A CÔTÉ TERRE – LAND (€ 16,5)

GEBRATENE WACHTEL

SEHR ZARTES GEFLÜGELFLEISCH AN
EINER KRÄFTIGEN BRATEN-JUS MIT
BLATTSALATEN

VITELLO TONNATO

ZARTROSA FLEISCH VOM KALBS-
RÜCKEN * DÜNN TRANCHIERT
MIT HERZHAFTER THUNFISCHCRÈME.
KLASSISCH PIEMONTESESISCH ...

CHÈVRE CHAUD

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

A CÔTÉ VÉGÉTAL – PFLANZE (€ 16,5)

BURRATA AN PESTO GENOVESE **
ECHTE BASILIKUMPESTO, TOMATEN
& CREMIGE BURRATA

STEINPILZ RISOTTO

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

STEINPILZSALAT MIT GAMBA (+10,-)

MARINIERT MIT UNSEREM TOP-
OLIVENÖL & PARMESANHOBELN

PASTA RATATOUILLE

FRISCHE HANDWERKLICH HERGE-
STELLTE TAGLIATELLE AN SAFTIGEM
RATATOUILLEGEMÜSE & PARMESAN

A CÔTÉ MER – MEER (€ 16,5)

THUNFISCHTARTAR

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

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN

NOIX SAINT-JACQUES PÔELLÉES –
AN BLUMENKOHLMOUSSE MIT LIMETTE

INSALATA DI POLYPO - PULPOSALAT

ZARTES PULPOFLEISCH, GERÖSTETE
PINIENKERNE, TAGGIASCA-OLIVEN,
GETROCKNETE POMODORINI, PATATE

A CÔTÉ HAUPTGERICHT (€ 36,5)

ZARTES RINDERRÜCKENSTEAK * ALS ZWIEBELKOSTBRATEN

NIEDERTEMPERATUR-GEART UND
SEHR KURZ SEHR HEISS ANGEBRATEN,
SAUCE & BRATKARTOFFELN/NUDELN

SAFTIGES LAMMCARRÉE (+5,-)

RATATOUILLEGEMÜSE, ROSMARIN-
KARTOFFELN

FILET VOM FRISCHEN MEERESFISCH

MIT GEMÜSEN AN ZITRONENRISOTTO

A CÔTÉ DESSERT (€ 9,5)

TAGESANGEBOTE ODER

ASSIETTE DU FROMAGE (+5,-)

AMTSKELLER

AUBERGE D'EXCEPTION & WINSTUB HAUT DE GAMME

- AUSSERGEWÖHNLICH TAFELN & FEINE WEINE PROBIEREN -



*AROMENVIELFALT IM 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

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

** *UNSER EIGENES EXTRA VERGINE OLIVENÖL (EVO) STAMMT AUS DER AKTUELLEN KAMPAGNE VON UNSERER HEIDI, CITTA DELLA PIEVE, UMBRIA, SIEHE WWW.PODEREDELLAQUERCIA.COM/DE*

*** *VON UNSEREM „REIS-BARON“ PIERO RONDOLINO AUF SEINER TENUTA COLOMBARA IN LIVORNO-FERRARIS BEI VERCELLI ERZEUGT, SIEHE WWW.ACQUERELLO.IT*

**** *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!