

AMTSKELLER AUBERGE & WINSTUB

- AUSSERGEWÖHNLICH TÄFELN & FEINE WEINE PROBIEREN -



AROMENVIELFALT IM SPÄTERBST!
LAUTER NETTE KLEINIGKEITEN ZUM KOMBINIEREN -
UND BESONDRE GROSSE GERICHTE

CÔTÉ = WAS BETRIFFT, SEITENS

CÔTÉ TERRE - LAND (JE 16,5)

„KÖNIGSDISZIPLIN“ (+12,5)
- AUF NACHFRAGE -

KROSS GEBRATENE, ZARTROSA
ENTENBRUST* AN FELDSALAT
MIT EINEM DRESSING AUS HIMBEER-
ESSIG & WALNUSSÖL

LINSENSALAT MIT CHÈVRE -
LENTICCHIE DEL TRASIMENO**
FRANZÖSISCHER ZIEGENFRISCHKÄSE
AUF LINSEN & ROTE BEETE

VITELLO TONNATO
ZARTROSA FLEISCH VOM KALBS-
RÜCKEN*** DÜNN TRANCHIERT
MIT HERZHAFTER THUNFISCHCRÈME

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

CÔTÉ VÉGÉTAL - PFLANZE (JE 16,5)

RISOTTO MILANESE - SAFRANRISOTTO
CREMIGE, MIT WEISSWEIN, BUTTER
& PARMESAN VERFEINERTE RISOTTO
AUS DEM NORDITALIENISCHEN
CARNAROLI-REISKORN****. GAMBA
DAZUGEBRÄTEN (+5,- PRO GAMBA)

GEMÜSETELLER - VERDURA
SAISONALE FRISCHGEMÜSE & EINE
MOUSSE VON KICHERERBSEN**
VOM TRASIMENOSEE IN UMBRIEN

PASTA BLATTSPINAT
FRISCHE, HANDWERKLICH HERGE-
STELLTE TAGLIATELLE AN FRISCHEM
BLATTSPINAT & PARMESAN

CÔTÉ MER - MEER (JE 16,5)

TONNO SU CREMA DI AVOCADO
FRISCHE THUNFISCHFILETS AN
NUSSIGER AVOCADO-CRÈME

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

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

CÔTÉ HAUPTGERICHT (JE 36,5)

ZARTES RINDERRÜCKENSTEAK***
MIT KRÄUTERBUTTER MAISON
NIEDERTEMPERATUR-GEGÄRT UND
SEHR KURZ SEHR HEISS ANGEBRÄTEN,
SCHÖNE SAUCE, GEMÜSEN, FRITES

MAGRET DE CANARD ENTIER* -
ENTENBRUST AM STÜCK GEBRÄTEN
SERVIERT AN INTENSIVER PORTWEIN-
JUS, FEIGENROT KRAUT &
STÄMPFKARTOFFELN „PROVENÇALE“

FILET VOM FRISCHEN MEERESFISCH
AN RIESLINGSAUCE, DAZU FEINER
BLATTSPINAT & BUTTERNUDELN

CÔTÉ DESSERT (JE 9,5)

TAGESANGEBOTE ODER

ASSIETTE DU FROMAGE (+5,-)

AMTSKELLER

AUBERGE D'EXCEPTION & WINSTUB HAUT DE GAMME
- AUSSERGEWÖHNLICH TÄFELN & FEINE WEINE PROBIEREN -



AROMENVIELFALT IM SPÄTERBST!
LAUTER NETTE KLEINIGKEITEN ZUM KOMBINIEREN -
UND BESONDRE GROSSE GERICHTE

IHRE MENÜ-ZUSAMMENSTELLUNG

IST VOLLKOMMEN FREI NACH IHREM PERSÖNLICHEN GUSTO!

ENTWEDER „LAUTER NETTE KLEINIGKEITEN“

- EIN MENÜ BESTEHEND AUS LAUTER KLEINIGKEITEN IHRER WAHL –
ANHALTPUNKT: 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 GLÄS UNSERER ERLESENEN WEINE AUS
FRÄNKREICH & ITALIEN, AUSGESUCHT VOM PATRON DASELBST

- DAS GLÄS À 0,15 L PAUSCHAL ZU 8
- ODER ABER FREI DIE KREIDETÄFELN HOCH- & RUNTERTRINKEN

ZUTATENLISTE

- * ENTEN- & GÄNSESACHEN GEZÜCHTET & GESTOPFT VON UNSEREM BIO-BAUERNHOF
IN DEN NORD-VOGESEN: FERME MEYER WWW.FERMEMEYER.FR
- ** LINSEN UND 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
- *** FLEISCH VON TIERNEN AUS REGIONALER AUFZUCHT, GESCHLÄCHTET IN ERSINGEN:
WWW.METZGEREI-VIELSACK.DE
- **** VON UNSEREM „REIS-BARON“ PIERO RONDOLINO AUF SEINER TENUTA COLOMBARA
IN LIVORNO-FERRARIS BEI VERCCELLI ERZEUGT, SIEHE WWW.ACQUERELLO.IT

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

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

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