

AMTSKELLER AUBERGE & WINSTUB

- AUSSERGEWÖHNLICH TÄFELN & FEINE WEINE PROBIEREN -



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

CÔTÉ = WAS BETRIFFT, SEITENS

CÔTÉ TERRE - LAND (€ 16,5)

RIBOLLITA - TOSKAN. GEMÜSESUPPE
REICH & INTENSIV MIT VIELERLEI
GEMÜSEN & KOHLSORTEN, SOWIE
RINDFLEISCHEINLÄGE

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

LINGUA IN SALSA VERDE -
KALBSZUNGE IN GRÜNER SAUCE
TRAUMHÄFT ZÄRTE DELIKATESSE
AUS DEM PIEMONTE AN GRÜNER
KRÄUTERSAUCE

TAGLIATELLE CON RAGÙ BOLOGNESE
ORIGINAL & OHNE TOMÄTEN, AUS
REINEM KALBSHACK * MIT
PARMESAN & SALZBUTTERFLOCKEN

CÔTÉ VÉGÉTAL - PFLANZE (€ 16,5)

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

INSALATA MISTA CON GAMBERO ***
RADICCHIOSALAT, FENDEL, NÜSSE,
PARMESAN AN HAUSDRESSING MIT
GEBRÄTENEM GAMBA

GEMÜSETELLER - VERDURA
SAISONALE FRISCH- & BITTERGEMÜSE
& MOUSSE VON FAGIOLINA**** VOM
TRASIMENISCHEN SEE IN UMBRIEN

CÔTÉ MER - MEER (€ 16,5)

THUNFISCHFILET IM WÜRZMANTEL
FEIN AUFGESCHNITTEN UND IN
INTENSIVER MARINADE AUF EINEM
KRÄUTERBETT PRÄSENTIERT.
MIT WÄSABI - MAYONNAISE
& ZWIEBELCONFIT

JAKOBSMUSCHELN EXOTIQUE
MIT MANGO-PAPAYA-TARTAR

POLPO SU FAGIOLINA ****
FRISCHER GEBRÄTENER TINTENFISCH
AUF EINER MOUSSE VON NUSSIGEN
BÖHNCHEN VOM TRASIMENISCHEN SEE
IN UMBRIEN & FEINSTES OLIVENÖL

CÔTÉ HAUPTGERICHT (€ 36,5)

TAGLIATA DI MANZO -
RINDERRÜCKEN GESCHNITTEN *
GESCHMORTER RADICCHIO TARDIVO,
PARMESANHOBEL, BRATKARTOFFELN

DOS DE VEAU FARCI - MIT „CHÈVRE“
GEFÜLLTES KALSBRÜCKENSTEAK
ZITRONISIERTE BRATENSAUCE, CHOUX
DE BRUXELLES (ROSENKOHL), NUDELN

MEERESFISCH-FILET AUF DER HÄUT
NUR AUS WILDFANG! MARINIERT
MIT FRISCHEN KRÄUTERN, GEMÜSE,
LENTICCHIE **** (LINSENSALAT)

CÔTÉ DESSERT (€ 9,5)

TAGESANGEBOTE ODER

ASSIETTE DU FROMAGE (+5,-)

AMTSKELLER

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



AROMENVIELFALT IM WINTER!
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 HÄUPTGERICHT

- EIN MENÜ MIT KLEINIGKEITEN & HÄUPTGERICHT NACH IHRER WAHL

UND VOR ALLEM DER PÄSSENDEN WEINBEGLEITUNG

ZU JEDEM GANG EIN PÄSSENDES GLÄS UNSERER ERLESENEN WEINE AUS
FRÄNKREICH & ITALIEN, AUSGESUCHT VOM PATRON DÄSELBST

- DAS GLÄS À 0,15 L EN BLANC PAUSCHAL ZU 8 ET EN ROUGE ZU 10
- ODER ABER FREI DIE KREIDETÄFELN HOCH- & RUNTERTRINKEN

ZUTATENLISTE

- * FLEISCH VON TIERNEN AUS REGIONALER AUFZUCHT, GESCHLACHTET IN ERSINGEN:
WWW.METZGEREI-VIELSACK.DE
- ** VON UNSEREM „REIS-BARON“ PIERO RONDOLINO AUF SEINER TENUTA COLOMBARA
IN LIVORNO-FERRARI SIEHE WWW.ACQUERELLO.IT
- *** UNSERE OBSIBLUE - RIESENGAMBAS SIND ARTGERECHT & OHNE ANTIBIOTIKA
IN NATÜRLICHER LAGUNE AUF NOUVELLE - CALÉDONIE GEWÄCHSEN, SIEHE
WWW.HONEST-CATCH.COM
- **** LINSEN UND BOHNENKERNE EINER URALten LEGUMINOSEN-VARIETÄT AUS
ETRUSKISCHER ZEIT IM VAL DI CHIANA AM TRASIMENOSEE IN UMBRIEN. VON
UNSEREM ZÜCHTER FABIO BERA, SIEHE WWW.MELAGRANI.IT

UNSER EIGENES EXTRA VERGINE OLIVENÖL (EVO) UND DER ECHTE SAFRAN STAMMT
AUS DER AKTUELLEN KAMPAGNE VON NOVEMBER 2025 VON UNSERER HEIDI AUS
CITTÀ DELLA PIEVE, UMBRIA, SIEHE WWW.PODEREDELLAQUERCIA.COM/DE

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