

AMTSKELLER

AUBERGE & WINSTUB

- AUSSERGEWÖHNLICH TAFELN & FEINE WEINE PROBIEREN -



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

CÔTÉ = WAS BETRIFFT, SEITENS

CÔTÉ TERRE – LAND (€ 16,5)

RIBOLLITA – TOSKAN. GEMÜSESUPPE
REICH & INTENSIV MIT VIELERLEI
GEMÜSEN & KOHLSORTEN, SOWIE
RINDFLEISCH EINLAGE

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

LINGUA IN SALSA VERDE -
KALBSZUNGE IN GRÜNER SAUCE
TRAUMHAFT ZARTE DELIKATESSE
AUS DEM PIEMONT AN GRÜNER
KRÄUTERSAUCE

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

CÔTÉ VÉGÉTAL – PFLANZE (€ 16,5)

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

INSALATA MISTA CON GAMBERO ***
RADICCHIOSALAT, FENCHEL, NÜSSE,
PARMESAN AN HAUSDRESSING MIT
GEBRATENEM 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 WASABI - MAYONNAISE
& ZWIEBELCONFIT

JAKOBSMUSCHELN EXOTIQUE
MIT MANGO-PAPAYA-TARTAR

POLYPO SU FAGIOLINA ****
FRISCHER GEBRATENER 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 KALBSBRÜCKENSTEAK
ZITRONISIERTE BRATENSAUCE, CHOUX
DE BRUXELLES (ROSENKOHL), NUDELN

MEERESFISCH-FILET AUF DER HAUT
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 TAFELN & FEINE WEINE PROBIEREN -



AROMENVIELFALT IM 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

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 EN BLANC PAUSCHAL ZU 8 ET EN ROUGE ZU 10
- ODER ABER FREI DIE KREIDETAFELN HOCH- & RUNTERTRINKEN

----- Z U T A T E N L I S T E -----

- * *FLEISCH VON TIEREN AUS REGIONALER AUFGZUCHT, GESCHLACHTET IN ERSINGEN:*
WWW.METZGEREI-VIELSACK.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 AUF NOUVELLE - CALÉDONIE GEWACHSEN, SIEHE* WWW.HONEST-CATCH.COM
- **** *LINSEN UND BOHNENKERNE EINER URALTEN LEGUMINOSEN-VARIETÄT AUS ETRUSKISCHER ZEIT IM VAL DI CHIANA AM TRASIMENOSSEE IN UMBRIEN. VON UNSEREM ZÜCHTER FABIO BERNA, SIEHE* WWW.MELAGRANI.IT

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

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