

AMTSKELLER AUBERGE & WINSTUB

- AUSSERGEWÖHNLICH TAFELN & FEINE WEINE PROBIEREN -



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

CÔTÉ = WAS BETRIFFT, SEITENS

⌘ CÔTÉ TERRE – LAND (€ 16,5)

„ŒUF EN MEURETTE“

POCHIERTES EI IN ZWIEBEL-SPECK-
ROTWEINSAUCE NACH ORIGINAL
BURGUNDISCHER REZEPTUR

CARPACCIO VOM FRISCHEN CHÈVRE
FRANZÖSISCHER ZIEGENFRISCHKÄSE
AN BÄRLAUCHPESTO MAISON MIT
SALATGARNITUR (ODER MIT SESAM
& HONIG)

VITELLO TONNATO

ZARTROSA FLEISCH VOM EDLEN
KALBSRÜCKEN* DÜNN TRANCHIERT
MIT THUNFISCHCRÈME & FRISCHEM
THUNFISCH

⌘ CÔTÉ VÉGÉTAL – PFLANZE (€ 16,5)

RISOTTO CON ASPARAGI
RISOTTO MIT GRÜNEM SPARGEL
CREMIGE, MIT WEISSWEIN, BUTTER
& PARMESAN VERFEINERTE RISOTTO
AUS DEM NORDITALIENISCHEN
CARNAROLI-REISKORN **. GAMBA
DAZUGEBRATEN (+5,- PRO GAMBA)

SPAGHETTO MELANZANE –
PASTA MIT AUBERGINENCRÈME
VERFEINERT MIT PECORINOKÄSE
UND „UN FILO D’OLIO“ *** GAMBA
DAZUGEBRATEN (+5,- PRO GAMBA)

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

⌘ CÔTÉ MER – MEER (€ 16,5)

THUNFISCHTARTAR

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

JAKOBSMUSCHELN

AN GEBRATENEM GRÜNEN SPARGEL
MIT FEINER KRÄUTERVINAIGRETTE

LIGURISCHER PULPOSALAT

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

⌘ CÔTÉ HAUPTGERICHT (€ 36,5) (KANN MAN ALLE KLEINER MACHEN)

TAGLIATA DI MANZO –

RINDERRÜCKEN* GESCHNITTEN
AN SELBSTGEMACHTER BÄRLAUCH-
PESTO MIT PINIENKERNEN. DAZU
GEMÜSE & UNBEDINGT FRITES

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

ZARTE SCHNITZELCHEN VOM KALBS-
RÜCKEN, PARMASCHINKEN,
ZITRONENRISOTTO, SAISONGEMÜSE

FILET VOM FRISCHEN MEERESFISCH
NUR AUS WILDFANG! KRÄUTER &
GEMÜSENUDELN

⌘ 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 FRÜHEN JAHR!
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
- AUCH DIE HAUPTGERICHTE MACHEN WIR GERNE KLEINER

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 AUFZUCHT, 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*
- *** *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*
- **** *LINSEN, KICHERERBSEN 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*

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