



### APERITIF DER WOCHE

**GODFATHER | WHISKEY | MANDEL-LIKÖR | LIMETTE** 0,20 L **EUR 6,90**

### UNSERE WEINEMPFEHLUNG

**2019ER THEODORUS | CHARDONNAY | TROCKEN | GUTSWEIN | PFALZ** 0,20 L **EUR 7,80**

---

### AMPERVILLA VORSPEISEN ALLE VORSPEISEN WERDEN MIT BAGUETTE SERVIERT

**SPARGELCREMESUPPE | RÄUCHERLACHSSTREIFEN** **VEGGI** **EUR 6,90**  
**ASPARAGUS CREAM SOUP | SMOKED SALMON STRIPES**

**BLATTSALATE | GRAVED LACHS | SPARGEL | MEERRETTICH** **EUR 16,50**  
**LEAF SALADS | GRAVED SALMON | ASPARGUS | HORSERADISH**

**VITELLO TONATO | KALBSFLEISCH | THUNFISCHCREME | KAPERN | TOMATE | SALAT** **EUR 14,90**  
**VITELLO TONATE | VEAL | TUNA CREAM | CAPERS | TOMATO | SALAD**

**CARPACCIO VOM RIND | TRÜFFELCREME | RUCOLA | PINIENKERNE | PARMESAN** **EUR 15,80**  
**BEEF CARPACCIO | TRUFFLE CREAM | ARUGULA | PINE NUTS | PARMESAN**

---

### AMPERVILLA CHEF'S CHOICE

**GERNE SERVIEREN WIR IHNEN DAS HAUPTGERICHT OPTIONAL MIT EINEM GEMISCHTEN BLATTSALAT** **EUR 6,80**  
**WE ARE HAPPY TO OPTIONALLY SERVE YOU A MIXED LEAF SALAD TO YOUR MAIN DISH** **VEGGI**

**DRESSINGS: FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL NACH DEN AKTUELLEN DRESSINGS.**

**PORTION SCHROBENHAUSER STANGENSPIRGEL | HOLLANDAISE | BUTTERKARTOFFELN** **VEGGI** **EUR 19,50**  
**PORTION SCHROBENHAUSER ASPARAGUS | HOLLANDAISE | BUTTER POTATOES**

**MIT GEKOCHTEM SCHINKEN | WITH COOKED HAM** **EUR 5,90**

**MIT SCHWEINESCHNITZEL VOM STROHSCHWEIN | WITH PORK CUTLET FROM STRAW PIG** **EUR 8,90**

**PILZE IN RAHM | KRÄUTER | SPINAT | SERVIETTENKNÖDEL** **VEGGI** **EUR 16,50**  
**MUSHROOMS IN CREAMY SAUCE | HERBS | SPINACH | NAPKIN DUMPLING**

**GRAUPEN-ZIEGENKÄSERISOTTO | GEMÜSE | TOMATE | RUCOLA** **VEGGI** **EUR 16,50**  
**BARLEY GOAT CHEESE RISOTTO | VEGETABLE | TOMATE | ARUGULA**

**HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE | BÜFFELMOZZARELLA | SPARGEL | PINIENKERNE** **VEGGI** **EUR 17,80**  
**HOMEMADE TAGLIATELLE | BUFFALO MOZZARELLA | ASPARAGUS | PINE KERNELS**

**SPARGEL IN PANKOMEHL | GARNELEN | SÜßKARTOFFEL | SESAM** **EUR 19,90**  
**ASPARAGUS IN PANKO FLOUR | SHIMPS | SWEET POTATO | SESAME**

**KALBSBRUST GEFÜLLT | NATURJUS | SALAT** **EUR 17,50**  
**VEAL BREAS STUFFED | NATURE JUS | SALAD**

**SCHNITZEL WIENER ART VOM STROHSCHWEIN | SCHNITTLAUCH-SPECK-BRATKARTOFFELN** **EUR 18,80**  
**PREISELBEEREN**

**SCHNITZEL VIENNESE STYLE | FRIED CHIVES-BACON- POTATOES | CRANBERRIES**

**IRISCHE RINDERLENDE | PORTWEINJUS | ZWIEBELMARMELADE | WILDER BROKKOLI | KARTOFFELGRATIN** **EUR 27,50**  
**IRISH BEEF TENDERLOIN | PORTWINE JUS | ONION JAM | WILD BROCCOLI | POTATO GRATIN**

**KALBSHÜFTE | SPARGEL | SAUCE HOLLANDAISE | ROSMARINKARTOFFEL** **EUR 27,50**  
**VEAL HIP | ASPARAGUS | SAUCE HOLLANDAISE | ROSEMARY POTATO**

**KABELJAUFILLET | SAFRANSCHAUM | PASTINAKE | KAROTTEN | POLENTA** **EUR 21,50**  
**COD FISH FILLET | SAFFRON FOAM | PARSNIP | CARROTS | POLENTA**

---

### AMPERVILLA DESSERT

**CREME BRULEE | RHABARBER | ERDBEEREN** **EUR 7,50**  
**CREME BRULEE | RHUBARB | STRAWBERRY**

**FRISCKÄSE-MOUSSE | HEIDELBEEREN | SCHMAND-EIS** **EUR 7,90**  
**CREAM CHEESE MOUSSE | BLUE BERRIES | SOUR CREAM ICE**

**MOUSSE AU CHOCOLATE | ERDBEERSORBET | ERDBEEREN** **EUR 8,50**  
**MOUSSE AU CHOCOLATE | STRABERRY SORBET | STRAWBERIES**