

## 02. Oktober 22

Kürbiscremesüppchen mit  
Mozzarellaspießchen

Schweinebraten in Steinpilzsauce  
& Krautschupfnudeln

Quarkbällchen mit Zimtkirschen

52 €

## 06. November 22

gelbe Beete Carpaccio  
mit Honigmarinade

Rehbolognese mit glasierten Äpfeln  
& hausgemachte Spätzle

Kürbiskerneis mit eingelegten Zwetschgen

52 €

## 16. November 22 Genießer-Weinprobe!

Backfischvariation von Lachs und Forelle

Rindermedaillons mit Cranberry-Sauce  
& Chilli-Paprika-Kartoffeln

hausgemachtes Tiramisu

69 €

## 06. Dezember 22

Rotkrautcremesüppchen

Wildschweinbraten in Preiselbeersauce  
mit Speck-Rosenkohl & Haselnuss-Spätzle

Bratapfel auf Vanillesauce

52 €

**1. u 2. Weihnachtsfeiertag:  
Weihnachtsbrunch bis 15:30 Uhr  
geöffnet!**

Begleitet werden diese spektakulären  
Menüs alle mit einer 6-er Weinprobe  
aus ausgewählten Weinen  
passend zu unserem jeweiligen Thema  
und unserem Weinführer!

Beginn 19:00 Uhr  
**Reservierung erforderlich!**

07062 / 2 39 19 36  
info@weinstube-amalienhof.de

Weinstube

**AMALIENHOF**

Gastro | Catering | Events | Streetfood



**Weinproben  
auf dem  
Amalienhof**

## 04. März 22

Feldsalat  
mit Beerendressing dazu Knödelgröstl

Pikanter Hähnchenschlegel mit  
Tomaten-Oliven-Sugo und Polentaschnitte

Orangen-Panna-Cotta  
mit Apfel-Ingwer-Chutney

52 €

## 01. April 22

Camembert-Mousse  
mit Preiselbeeren & Salatbouquet

Buntbarsch auf Graupen-Pilz-Risotto  
und Chili-Schaum

Birne Helene

52 €

## 06. Mai 22

Bunte Salate  
mit mariniertem Maultaschenspieß

Bärlauchspätzle mit Parmesan

Basilikum Panna Cotta  
mit Erdbeeren

52 €

## 05. Juni 22

Spargelcremesuppe  
mit eingelegten Erdbeeren

Parmesan-Nudeln mit Spargelragout  
& Rucola

Erdbeer-Mousse

52 €

## 16. Juni 22 BBQ trifft exklusiven Wein

Zitronengras-Hackfleisch-Spießchen  
auf Melonensalat

gegrillter Paprika-Pilz-Salat  
mit Baby-Spinat

Caipirinha-Hähnchen mit  
Physalis-Salsa & Meersalzperlen

gegrillter Obstspieß flambiert  
mit Cassis-Sorbet

62 €

## 08. Juli 22

Lachstatar mit Meerrettichsahne  
& Wildkräuter

Schaschlikspieß zur Ofenkartoffel  
& Kräuterquark

Joghurtkaltschale mit Zitronensorbet

52 €

## 05. August 22

Salat vom Rucola mit Beerendressing  
& mediterranem Gemüse

Pesto-Nudeln mit geschwenkten Garnelen

Vanillecreme mit Waldfruchtcocktail

52 €

## 02. September 22

Petersilienschaumsüppchen

Rinderbraten in der Wildmuskatsauce  
mit Kartoffel-Brokkoli-Gratin

Marinierte Trauben mit Vanille-Eis

52 €

ab 30. Juni:

Donnerstags 17:30 Uhr

**AFTERWORK BBQ&WINE**

28 €

D A S F E S T   F R . 2 3 . 0 9 .   B I S   S O . 2 5 . 0 9 . 2 0 2 2