



Novemberzeit – Gänsezeit

In der Zeit vom 02. bis 30. November 2020 bieten wir Ihnen unseren **ofenfrischen Gänsebraten zum Abholen** an:

Ofenfrischer Gänsebraten

1/4 Braten von der Gans pro Person mit Orangen-Thymian-Soße, glasierten Maronen, Gewürzrotkohl, Kartoffelköbe und Preiselbeer-Apfel

Preis pro Person € 24

Zu bestellen ab 2 Personen/Portionen
Bitte bestellen Sie Ihren Gänsebraten mit einer **Vorlaufzeit von mindestens 5 Tagen!**

Telefonische Bestellung: 06762 40190

Gerne hätten wir die Umwelt vor unnötigem Abfall geschützt und Ihnen angeboten Ihre eigenen Gefäße mitzubringen. Leider müssen wir aber, aufgrund nicht einheitlicher Regelungen, die Speisen und Getränke in Einwegbehältern zur Verfügung stellen. Wir bitten um Ihr Verständnis.



Weihnachtszeit im Restaurant

Über die Festtage bieten wir Ihnen in unserem Restaurant **zwei weihnachtliche Menüs** und eine kleine, **festliche à la carte Karte** an:

25.12. | 26.12. | 27.12. - Mittags und Abends
28.12. - nur Abends

(vom 21. - 24.12. Betriebsferien)



Genussvolle Adventszeit

in der ehem. Waisenschreiberei

Unter dem Motto „Adventscafé“ genießen Sie an allen **Adventswochenenden** leckeren **Glühwein, Punsch und weihnachtliches Gebäck**.

Ganz stimmungsvoll im Hof **unter dem Weihnachtsbaum, oder am offenen Feuer**, sowie in der ehem. Waisenschreiberei.

Freuen Sie sich auf musikalische Live-Überraschungen und weitere Attraktionen.



05. + 06.12. | 12. + 13.12. | 19. + 20.12.20
jeweils von 12 - 17 Uhr

Festlicher Jahreswechsel 2020/21

in der Kulturscheune

Zum Jahreswechsel überraschen wir Sie mit einem prächtigen **Gala-Büffet** in unserer Kulturscheune. Entertainer Harry Borgner, der „**Mann mit den 1000 Stimmen**“, begleitet den Abend mit seinem umfangreichen Programm.

Hinweis: Sollte aufgrund der Pandemie-Lage kurzfristig eine Veranstaltung in der Kulturscheune nicht möglich sein, servieren wir Ihnen ein festliches Gala-Menü im Restaurant und der ehem. Waisenschreiberei, um die maximale Personenzahl einzuhalten.

Ticketpreis: 69,- €

inkl. Aperitif, Gala-Büffet, Entertainment,
Glas Sekt zu Mitternacht, 3€ p.T. gehen an Charity



Bitte
rechtzeitig
reservieren!

**Kurzfristige Änderungen aufgrund der aktuellen Lage sind jederzeit möglich.
Wir informieren Sie darüber auf unserer Webseite unter dem Punkt „Aktuelles“.**

Badische Amtskellerey • Schloßstraße 19 • 56288 Kastellaun
Tel. 06762 40190 • info@badische-amtskellerey.de
www.badische-amtskellerey.de

Badische Amtskellerey
von 1670

Feines aus der Badischen

**Bestellen, abholen
und daheim genießen**

Genießerkarte vom 02. bis 30. November 2020



Geschenkt!

Ab einem Bestellwert von
€ 15,- pro Kopf erhalten Sie
einen **Glühwein**
auf's Haus
(ebenfalls zum Mitnehmen)



Suppen

Kürbiscremesuppe

mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen
€ 5,-



„Kesselgulaschsuppe Kellerey-Art“

vom Rind, mit Paprika, Zwiebeln und Kartoffeln
€ 6,-

Salat

Winterlicher „Kellerey-Salat“

mit Blattsalaten, Chicorée, Orangenfilets
Walnussdressing, Croûtons
und gebackenen Selleriekrüstchen
€ 12,-



Desserts

„Badischer Bratapfel“

mit einer Marzipan-, Rumrosinen-Nußfüllung,
leichter Zimtnote und Vanillesoße
€ 7,-

Maronenkuchen

mit Gewürz-Orangen und Kirschwasser-Sahne
€ 6,-

Hauptgänge

Winzerrahmgulasch vom Weidekalb

in Weißweinsoße, mit Wurzelgemüsen,
Pfannenspätzle und kleinem Salat
€ 15,- // kleine Portion: € 10,-

Sauerbraten vom Rind „Rheinische Art“

mit Mandel-Rosinen-Soße, Gewürzrotkohl,
Kartoffelklößen und Apfelkompott
€ 16,- // kleine Portion: € 11,-

Kasseler vom Jungschweinerücken

mit Kümmeljus, Weinsauerkraut
und Kartoffelpüree
€ 10,- // kleine Portion: € 7,-

Im Ofen geschmortes Curry vom Hokkaidokürbis und Wurzelgemüse

überbacken mit Ziegenfrischkäse,
Thymianhonig und Walnüssen
€ 12,- // kleine Portion: € 9,-



Kabeljaufilet in Nußbutter pochiert

mit Wermutsoße, karamellisierter Rote Beete
und Meerrettichpolenta
€ 16,- // kleine Portion: € 11,-

Kartoffel-Pilz-Pfanne

mit Zwiebeln und Kräutern
überbacken mit Bergkäse
€ 12,- // kleine Portion: € 9,-



Hähnchengeschnetzeltes


mit Champignonrahmsoße, feinen Bandnudeln
und kleinem Salat
€ 12,- // kleine Portion: € 9,-

Fragen Sie auch
nach unserem
wechselnden
Tagesgericht

Winterliche Heißgetränke

Unsere winterlichen Heißgetränke werden mit einer geheimen
Gewürzmischung hergestellt. Lassen Sie sich überraschen!

 **Glühwein** € 3,-

 **„Kellerey-Punsch“**
aus hauseigenem Spätburgunder-Traubensaft
ohne Alkohol € 4,-
mit geistreichem Schuß (Weinbrand) € 5,-



Und so klappt's mit dem Genuss zuhause...

Bestellung

Bitte bestellen Sie unter folgender Telefonnummer vor:
06762 40190

Bestellungen werden ab 1 Stunde vor den Küchenzeiten
entgegen genommen.

Küchenzeiten

(Dienstag + Mittwoch Ruhetag)

Do, Fr, Mo 17:30 - 20:00 Uhr

Sa+So 11:30 - 14:30 Uhr + 17:30 - 20:00 Uhr

Abholung

Die Abholung findet in unserem Restaurant statt.
Bitte halten Sie sich an die vorgeschriebenen Abstandsregeln
und tragen Sie eine Maske.

Zahlung

Sie haben die Möglichkeit in Bar (bitte passend)
oder per Karte zu zahlen.

Telefonische Bestellung: 06762 40190