



Groove Now im Antikenmuseum Blues & Soul hautnah erleben!

Tauchen Sie ein in eine Welt voller mitreissender Rhythmen, gefühlvoller Stimmen und elektrisierender Live-Musik!
Ab dem 2. Mai 2025 bringt Groove Now die besten internationalen Blues- und Soul-Künstler direkt nach Basel – hautnah, intensiv und mit purer Leidenschaft.

Erleben Sie eine Nacht, in der jede Note eine Geschichte erzählt und jeder Groove die Tanzfläche zum Beben bringt. Lassen Sie sich von den grössten Stimmen der Szene begeistern, geniessen Sie mit einem Drink in der Hand die einzigartige Atmosphäre und spüren Sie den Puls des Blues tief in Ihrer Seele.

Abgerundet wird der Abend mit kulinarischen Leckerbissen, die perfekt zum Groove des Abends passen.

Willkommen bei Groove Now – wo Musik nicht nur gehört, sondern gefühlt wird!



Vorspeisen

| | |
|-----------------|----------|
| Suppe des Tages | CHF 8.00 |
| Salat des Tages | CHF 8.00 |

Leckere Bistro-Salate

| | |
|--|-----------|
| Kleiner Antikensalat mit Rohkost, Peperonata, Oliven und Kernen (C,G,M,O) | CHF 13.00 |
| Grosser Antikensalat mit Rohkost, Peperonata, Oliven und Kernen (C,G,M,O) | CHF 18.00 |
| Winterlicher Blattsalat mit Mandarinen, Marroni Kernen, Croûtons (A,H,M,O) an Wintersauce mit Orangen und Baumnussöl (H,M) | CHF 19.00 |
| Sie dürfen unsere Salate nach Wunsch ergänzen mit: | |
| Ziegenkäse (Chèvre) | +8.00 |
| Gebratene Pouletbrust in Streifen geschnitten | +10.00 |
| Ofengemüse, separat serviert | +6.00 |

Wählen Sie Ihre gewünschte Salatsauce:
 Haussauce (C,G,M,O), Essig & Öl (V) oder Wintersauce (H,M)

Etwas kleines Warmes

| | |
|---|-----------|
| Gemüsegratin mit Dörrotomaten und Chèvre gewürzt mit Kräutern (G,L) | CHF 12.00 |
|---|-----------|

Vegetarische Saisongerichte

| | |
|--|-----------|
| Winter-Risotto mit Krautstiel, Marroni, Kürbis Kernen und Sbrinz (G,H) | CHF 26.00 |
| Hausgemachtes Capuns mit Gemüse und Käse-Kräuter-Rahm (A,C,G) | CHF 24.00 |

Fleisch- oder Fischgericht

| | |
|--|-----------|
| Pasta Orechiette mit Gemüse, Polpetta und Chilli (A,Q) | CHF 25.00 |
| Geschmorter Kaninchenschlegel in AMB Schokoladen-Zimtsauce mit Wintergemüse und Tessiner Polenta (G) | CHF 29.00 |

Süsser Abschluss

| | |
|--|----------|
| Hausgemachter Kuchen (A,C,G,H) | CHF 6.00 |
| Hausgemachtes Sorbet oder Glacé, je nach Angebot | CHF 4.00 |



Die Weinempfehlung des Monats:

Passend zu unseren Herbstgerichten

Syydebändeli Pinot Noir Selection 2020

Siebe Dupf Kellerei, Baselland, Schweiz

Traubensorte: Pinot Noir

Für diesen Blauburgunder wurde spät gelesenes Traubengut aus den Gemeinden Buus, Magden, Maisprach, Sissach, Gelterkinden und Wintersingen gemeinsam im Stahltank gekeltert.

Verwendung:

Z'Vieriplättli, Käse, Baselbieter Spezialitäten, Grilladen, Fleischgerichte, Vegetarische Küche, Pasta etc. Sehr vielseitig einsetzbar.

Empfohlene Serviertemperatur: 18°C

Geschmack:

Sattes, lebendiges Kirschrot. Offenes, intensives, beeriges Pinot Noir Bouquet. Weicher, süsser Gaumenfluss mit gut eingebundener Säure. Samtiger, noch etwas nach Reife verlangender Gerbstoff.

Kurz: Reinstes Pinot Noir Vergnügen.

10cl zu 9.00 CHF

75cl zu 63.00 CHF

Schaumweine offen

cl

CHF

Avinyó Brut Nature Reserva CAVA
Avinyó DO Cava, Penedès, Spanien
Traubensorten: Pansa Blanca, Parellada, Macabeo

10cl

9.00

Offene Weine Weiss

cl

CHF

Gutedel AOC 2023
Urs Jauslin, Baselland, Schweiz
Traubensorte: Gutedel

10cl

7.50

Bourée Bianco di Merlot Ticino 2022 DOC
Cantina Urs Hauser, Tessin, Schweiz
Traubensorte: Merlot

10cl

9.50

Blanco de Tempranillo 2022
Pago del Vicario, DO Pago del Vicario,
Kastilien, Spanien
Traubensorte: Tempranillo

10cl

8.00

Offener Wein Rosé

cl

CHF

Klus 177 Le Rose Bio 2023
Klus Aesch, Baselland, Schweiz
Traubensorte: Pinot Noir, Gallotta, Mara

10cl

8.00

Offene Weine Rot

cl

CHF

Syydebändeli Pinot Noir Selection 2020
Siebe Dupf Kellnerei, Baselland, Schweiz
Traubensorte: Pinot Noir

10cl

9.00

Colli dell'Uccellina,
Morellino di Scansano, DOCG Riserva 2020
La Selva Bioagricola, Toskana, Italien
Traubensorten: 85% Sangiovese, 15% Merlot

10 cl

9.00

Il Sangiovese Predappio 2022
Noelia Ricci, Emilia-Romagna, Italien
Traubensorten: Sangiovese

10cl

9.50

Gaudeamus D.O. 2021
Hermanos del Villar, Ribera del Duero, Spanien
Traubensorte: Tempranillo

10cl

9.00

Schaumweine in Flaschen

cl

CHF

Cava «Avinyó brut Nature Reserva» D.O.
Avinyó Finca can Fontanals, Penedès, Katalonien,
Spanien

Traubensorten: Pansa Blanca (Xarel·lo), Parellada, Macabeo 75cl

63.00

Prosecco Superiore Valdobbiandene, DOCG
Casanova Carat, Veneto, Italien

Traubensorte: Glera 75cl

56.00

Flaschenweine Weiss

cl

CHF

Gutedel AOC 2023
Urs Jauslin, Baselland, Schweiz

Traubensorte: Gutedel 75cl

52.00

Bourée Bianco di Merlot Ticino 2022 DOC
Cantina Urs Hauser, Tessin, Schweiz

Traubensorte: Merlot 75cl

66.00

Blanco de Tempranillo 2022
Pago del Vicario, DO Pago del Vicario,
Kastilien, Spanien

Traubensorte: Tempranillo 75cl

56.00

Flaschenweine Rosé

cl

CHF

Klus 177 Le Rose Bio 2023
Klus Aesch, Baselland, Schweiz

Traubensorte: Pinot Noir, Gallotta, Mara 75cl

56.00

Flaschenweine Rot

cl

CHF

Syydebändeli Pinot Noir Selection 2020
Siebe Dupf Kellnerei, Baselland, Schweiz

Traubensorte: Pinot Noir 75cl

63.00

Hohle Gasse Pinot Noir 2021
Urs Jauslin, Baselland, Schweiz

Traubensorte: Pinot Noir 75cl

82.00

Colli dell'Uccellina,
Morellino di Scansano, DOCG Riserva 2020
La Selva Bioagricola, Toskana, Italien

Traubensorten: 85% Sangiovese, 15% Merlot 75 cl

63.00

Il Sangiovese Predappio 2022
Noelia Ricci, Emilia-Romagna, Italien

Traubensorten: Sangiovese 75cl

66.00

Gaudeamus D.O. 2021
Hermanos del Villar, Ribera del Duero, Spanien

Traubensorte: Tempranillo 75cl

63.00

Alkoholfreie Getränke

| | cl | CHF |
|---|-----------|-----------|
| Valser Wasser mit Kohlensäure | 33cl/75cl | 4.50/8.50 |
| Valser Wasser ohne Kohlensäure | 33cl/75cl | 4.50/8.50 |
| Coca Cola, Cola zero | 33cl | 5.00 |
| Rivella Rot, Blau | 33cl | 5.00 |
| Tonic/Bitter Lemon | 20cl | 5.00 |
| Apfelsaft | 33cl | 5.00 |
| Apfelsaft-Schorle | 33cl | 5.00 |
| Rhabarber-Schorle | 33cl | 5.00 |
| Fizzy Gazosa: Limone, Mandarine, Himbeere | 35cl | 5.50 |
| Hausgemachter Eistee | 30cl | 5.00 |

Biere

| | | CHF |
|--------------------------------|------|------|
| Ueli Bier Spezial | 33cl | 5.50 |
| Ueli Bier Sorglos, alkoholfrei | 33cl | 5.50 |
| Panaché | 33cl | 5.50 |

| | | |
|----------------------------------|------|------|
| Naturtrübes TUT-Anch-Ueli | 30cl | 5.30 |
|----------------------------------|------|------|

Gebraut nach einem 4500 Jahre alten ägyptischen Rezept mit Datteln und Emmer.

In der Nase duftet das Bier nach Biskuits, gelben Früchten und feinen Dattelaromen. Das vollmundige, samtige Bier zeichnet sich durch seine perfekte Balance und den leicht süsslichen Abgang aus.

Aperitifs

| | Vol. | cl | CHF |
|-------------------|------|-----|-------|
| Apérol Spritz | | | 12.00 |
| Hugo | | | 12.00 |
| Martini Weiss/Rot | 16% | 4cl | 8.00 |
| Campari | 17% | 4cl | 8.00 |

Spirituosen

| | Vol. | cl | CHF |
|------------------------------|------|-----|-------|
| Grappa | | | |
| Diverse Grappas nach Angebot | 42% | 2cl | 15.00 |
| Gin | | | |
| Diverse Gins nach Angebot | | 4cl | 12.00 |
| Zusatz Tonic | | | +3.00 |
| Single Malt Whisky | 46% | 2cl | 14.00 |
| Fruchtbrände | | | |
| Baselbieter Kirsch | 43% | 2cl | 7.00 |
| Baselbieter Williams | 43% | 2cl | 7.00 |
| Cuvée d'Or Marc | 43% | 2cl | 9.00 |

Warme Getränke

| | CHF |
|-----------------------------|------|
| Kaffee | 4.90 |
| Espresso | 4.70 |
| Milchkaffee (Schale) | 5.10 |
| Espresso Macchiato | 4.90 |
| Cappuccino, Latte Macchiato | 5.30 |
| Doppelter Espresso | 5.90 |
| Heisse Schokolade | 5.30 |
| Latte Freddo | 5.90 |

Es sind alle Heissgetränke auch mit pflanzlicher Milch erhältlich.

| | |
|--|------|
| Verschiedene Teesorten | 4.90 |
| Assam, Earl Grey, Grün «Asia Superior Blatt», Pfefferminze, Bio Verveine, Bio Früchte oder Ingwer-Orange | |

Deklaration

Die Pouletbrust stammt aus der Schweiz, das Kaninchen aus Ungarn. Unser Brot wird in der Schweiz gebacken, Kaffee und Zucker sind Fairtrade zertifiziert. Das Gemüse beziehen wir vorwiegend von Produzenten aus der Region. Gerne können Sie sich mit dem folgenden QR-Code informieren:



Allergene auf der Speisekarte

- A = Glutenhaltiges Getreide
- B = Krebstiere oder daraus gewonnene Erzeugnisse
- C = Eier von Geflügel
- D = Fisch oder daraus gewonnene Erzeugnisse
- F = Sojabohnen
- G = Milch von Säugetieren
- H = Schalenfrüchte
- M = Senf
- O = Schwefeldioxid und Sulfite
- R = Weichtiere, wie etwa Muscheln und Schnecken
- V = vegan