

Groove Now im Antikenmuseum Blues & Soul hautnah erleben!

Ab dem 2. Mai 2025 bringt Groove Now die besten internationalen Blues- und Soulkünstler*innen direkt ins Antikenmuseum Basel.

Tauchen Sie ein in eine Welt voller mitreissender Rhythmen, gefühlvoller Stimmen und elektrisierender Live-Musik!

Lassen Sie sich von den grössten Stimmen der Szene begeistern, geniessen Sie mit einem Drink in der Hand die einzigartige Atmosphäre unseres Skulpturensaals und spüren Sie den Puls des Blues tief in Ihrer Seele.

Abgerundet wird der Abend mit kulinarischen Köstlichkeiten aus dem Bistro AMB, 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 AMB-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
Spargel-Linsen-Salat mit Datterini, Basilikum und Pumpernickel-Croûtons an Power-Dressing (A,N,M)	CHF 17.00
Lauwarmer Ofengemüse-Salat mit Kernen, Balsamico und Parmesan (H,O,G)	CHF 15.00

Sie dürfen unsere Salate nach Wunsch ergänzen mit:

Marinierter Fetakäse	+7.00
Ziegenkäse (Chèvre)	+8.00
Gebratene Pouletbrust in Streifen geschnitten	+10.00

Wählen Sie Ihre gewünschte Salatsauce:

Hausauce (C,G,M,O), Essig & Öl (V) oder Power-Dressing (H,M)

Etwas kleines Warmes

Spargel-Kräuter-Pastetchen mit Dörrtomaten, Erbsen, Zitrone und Bärlauch (A,C,G)	CHF 15.00
--	-----------

Vegetarische Saisongerichte

Frühlings-Risotto mit Eierschwämmli, Spargeln, Kräutern und Sbrinz (G,L)	CHF 26.00
Frühlings-Pasta mit Erbsen, Artischocken und Datterini an leichter Zitronensauce (A,C,G)	CHF 24.00
Grüne Spargeln aus dem Ofen mit Käse-Kräuter-Kruste Pfannenkartoffeln an Zitronen-Joghurt-Sauce (C,G)	CHF 21.00

Fleisch- oder Fischgericht

«Salticcata» vom Poulet eine AMB Kombination aus Piccata und Saltimbocca mit Salbei, Rohschinken und Tomaten-Pasta (A,C,G)	CHF 28.00
Frühlings-Alpen-Zander mit Frischkäse-Kräuter-Olivenkruste dazu Radieschen, Artischocken und Eierschwämmli, serviert auf Torta di Ceci (C,D,G,O)	CHF 35.00

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 Frühlingsgerichten

Syydebändeli Pinot Noir Selection 2023

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:

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.

10 cl zu 9.00 CHF

75 cl zu 63.00 CHF

Schaumweine offen cl CHF

Cava «Avinyó brut Nature Reserva» D.O.
 Avinyó Finca can Fontanals, Katalonien, Spanien
 Traubensorten: Pansa Blanca (Xarel-lo), Parellada, Macabeo 10cl 9.00

Offene Weine Weiss cl CHF

Gutedel AOC 2023
 Urs Jauslin, Baselland, Schweiz
 Traubensorte: Gutedel 10cl 7.50

Riesling-Sylvaner AOC 2023
 Kellerei Siebe Dupf, Baselland, Schweiz
 Traubensorte: Riesling-Sylvaner 10cl 8.00

Bourée Bianco di Merlot Ticino DOC 2023
 Cantina Urs Hauser, Tessin, Schweiz
 Traubensorte: Merlot 10cl 9.50

Langhe DOC Arneis 2024
 Davide Bevione, Piemont, Italien
 Traubensorte: Arneis 10cl 8.00

Blanco de Tempranillo 2023
 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
 Traubensorten: Pinot Noir, Gallotta, Mara 10cl 8.00

Offene Weine Rot cl CHF

Syydebändeli Pinot Noir Selection 2023
 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
 Traubensorte: Sangiovese 10cl 9.50

Gaudeamus D.O. 2022
 Hermanos del Villar, Ribera del Duero, Spanien
 Traubensorte: Tempranillo 10cl 9.00

Schaumweine in Flaschen

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

Gutedel AOC 2023
Urs Jauslin, Baselland, Schweiz
Traubensorte: Gutedel 75cl 52.00

Riesling-Sylvaner AOC 2023
Kellerei Siebe Dupf, Baselland, Schweiz
Traubensorte: Riesling-Sylvaner 75cl 56.00

Bourée Bianco di Merlot Ticino DOC 2023
Cantina Urs Hauser, Tessin, Schweiz
Traubensorte: Merlot 75cl 66.00

Langhe DOC Arneis 2024
Davide Bevione, Piemont, Italien
Traubensorte: Arneis 75cl 56.00

Blanco de Tempranillo 2023
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
Traubensorten: Pinot Noir, Gallotta, Mara 75cl 56.00

Flaschenweine Rot cl CHF

Syydebändeli Pinot Noir Selection 2023
Siebe Dupf Kellerei, 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
Traubensorte: Sangiovese 75cl 66.00

Gaudeamus D.O. 2022
Hermanos del Villar, Ribera del Duero, Spanien
Traubensorte: Tempranillo 75cl 63.00



Alkoholfreie Getränke

	cl	CHF
Valsler Wasser mit Kohlensäure	33cl/75cl	4.50/8.50
Valsler 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
Amaro Spritz			13.00
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 der Produkte

Wir legen grossen Wert auf Nachhaltigkeit und das unser Gemüse, wenn immer möglich von unseren regionalen Produzenten stammen. Unsere Fleisch- Fisch und Brotprodukte stammen aus der Schweiz. Kaffee und Zucker sind Fairtrade zertifiziert.

Allergene auf der Speisekarte

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