

salate & kleine gerichte

Salat AMADEUS*	Blattsalate mit Joghurt-Dressing, gebratener Putenbrust, frischem Obst und Cocktailsauce	12,80
Garnelen & Rettich*	Gegrillte Seawater-Riesengarnelen mit Knoblauchöl, dazu Rettich-Aprikosensalat mit Wasabivinaigrette	13,50
Rote Beete Rolls*	Reisteigrollen gefüllt mit Roter Beete, Frischkäse und etwas Chili, dazu Feldsalat mit Balsamico-Dressing	10,30
Gemischter Salat	Blattsalate mit Joghurt-Dressing, Kartoffel-, Gurken- und Krautsalat	6,50
Ofenkartoffel	Große Ofenkartoffel mit Kräuterquark	4,50
	mit Ratatouille	8,00
	mit Putenbrust und Kräuterquark	9,50
	mit Putenbrust und Ratatouille	11,80

suppen

Flädlesuppe	Kräftige Fleischbrühe mit Flädle und viel Schnittlauch	4,60
	große Portion	6,90
Rote Linsensuppe	Pikante rote Linsensuppe mit Paprikaöl und frischem Koriander	5,80
	große Portion	8,50
Tagessuppe	Unser Service-Team berät Sie gerne	4,90
	große Portion	7,20

schwäbisch

Käsespätzle*	Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln und kleinem Blattsalat	11,40
Maultaschen*	Maultaschen* geschmälzt mit Kartoffel- und Blattsalat	12,90
Krautwickel	Hausgemachter Krautwickel gefüllt mit Hackfleisch, in Lembergersauce geschmort, dazu Stampfkartoffeln	12,50
Rostbraten	Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Heckengäu-Rind, medium gebraten, mit Lembergersauce und Bratkartoffeln oder Spätzle	22,50
Schwaben-Teller	Zwiebelrostbraten vom Heckengäu-Rind mit geschmälzter Maultasche*, Kartoffelsalat und Käsespätzle	29,50

nachtisch

Crème Brûlée	Gebrannte Crème	6,00
Nougatmousse	Hausgemachtes Nougatmousse mit Portweinzwetschgen und Minze	6,20
Parfait	Schokoladen-Kirsch-Parfait mit Vanilleschaum und Kirschkompott	6,50
Apfelstrudel & Co.	Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanille-7,80 sauce und Sahne. Dazu 1 Cappuccino oder 1 Latte Macchiato oder 1 Schümli	
	Auch mit Vanilleeis statt Sauce	+1,00
Käseteller	Kleine Käseauswahl mit Trauben, Feigensenf und Bauernbrot	9,50
	ital. Hartkäse „Pecorino“, franz. Weichkäse „Chaumes“ & „St. Albrey“, dänischer Edelschimmelkäse & dänischer Höhlenkäse	

bauernhof-eis

Am Rande des Schwarzwaldes, liegt der Hof der Familie Müller. Dort wird das Eis mit der tagesfrischen Milch, Sahne, Früchten und natürlichen Zutaten hergestellt. Lassen Sie sich verführen!

Kugel Bauernhof-Eis:

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Zitrone, Walnuss oder AMADEUS - unsere eigene Eisrezeptur: cremiges Pistazieneis mit Schokosplittern, zusammen mit Marzipaneis und Mandelstückchen.

*Diese Gerichte bieten wir Ihnen auch als kleine Portion an

mittags ... 9 ... 10... kuchen-special!

Lecker Mittagessen im AMADEUS und sammeln. (Montag-Freitag). Mit dem 10. Stempel auf Ihrer Bonuskarte erhalten Sie einen Gutschein für 2 Personen zu unserem Kuchen-Special.

Kuchen-Special 4,90

Hausgebackener Landkuchen mit 1 Cappuccino oder 1 Latte Macchiato oder 1 Schümli.

Immer Montag bis Freitag von 14:00 Uhr - 18:00 Uhr

bratenzeit - aus der region

Rinderbraten*	Schmorbraten vom Heckengäu-Rind mit Karotten-Kohlrabigemüse und hausgemachten Spätzle	13,40
---------------	---	-------

Unsere besondere Weinempfehlung:

SIE & ER, Spätburgunder, Acolon, Cabernet Dorsa	0,2 l	6,50
Staatsweingut Weinsberg, Württemberg	0,75 l	21,80

international

„AMA“-Burger	Gegrilltes Rinderhacksteak vom Heckengäu-Rind im Cornbread mit Tomatensalsa, Eisbergsalat, Zwiebeln, sauren Gurken, Tomate, Bacon und Cocktailsauce, dazu Pommes frites	13,90
	zusätzlich mit Bergkäse	+1,50
Quesadilla-Platte	Weizentortillas gefüllt mit Hähnchenbrust, Tomaten und Käse, dazu AMA Kessel-Chips und hausgemachter Dijon-Senf-Dip	17,50
	zum Teilen für zwei oder drei ... auch für eine Person erhältlich	11,80
Pasta*	Penne in Marsalarahm mit frischem Baby-Blattspinat, Rosinen, gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Parmesan	10,50
Rinderfilet Strindberg*	Rinderfilet Medaillons mit einer Zwiebelnfruste, Rotweinjus, grünen Bohnen und Tagliolini	24,80
Adlerfischfilet*	Gegrilltes Filet vom Adlerfisch auf Weißwein-Kurkumaschaum mit Brokkoli, dazu Basmati- und Wildreis	18,40

craft beer

Maisel & Friends PA fruchtig & erfrischend, 5,2% **0,33 l 4,80**
Ein „Brett“ an Hopfen-Aroma! Ein Bier von starkem Charakter. Mit Herzblut und Leidenschaft, gebraut aus den „Lieblingshopfen“ der Maisel Brauerei in Bayreuth: Herkules, Chinook, Amarillo, Simoce & Citra.

Drunken Sailor IPA intensiv & tropisch, 6,4% **0,33 l 5,40**
CREW Republic in München steht für ehrliche und außergewöhnliche Biere. Dieses IPA wird neben den bekannten, Pale Ale-typischen Hopfenarten in rauen Mengen, noch mit Karamellmalz gebraut. "Craft Beer is not a crime"

Brlo Baltic Porter kräftig & zartbitter, 7,0% **0,33 l 5,90**
Dieses untergärige Porter ist eine Kreuzung aus engl. Porter und russischem Imperial Stout. Ein kaffeefarbenes, unfiltriertes Starkbier mit Karamell- und Röstaromen und Zartbitterschoko-Note aus der Berliner Brlo Braukunst Brauerei.

spritz & co.

Aperol Spritz	Aperol, Prosecco Spumante, Soda & Orange	6,50
Paloma Spritz	Prosecco Spumante, Paloma Soda & Grapefruit	6,50
Hugo	Prosecco Spumante, Holundersirup Soda, frische Minze & Zitrone	6,50
Lillet Cherry	Lillet blanc, Thomas Henry Cherry Blossom & Orange	6,50
Pimm's Cup	Pimm's No.1, Ginger Ale, Gurke, Orange & Zitrone	6,50

unsere öffnungszeiten

Montag bis Freitag	ab 11:30 Uhr	Küche bis 23:00 Uhr
Samstag	ab 09:00 Uhr Frühstück	Küche bis 23:00 Uhr
Sonntag	ab 10:00 Uhr Brunch	Küche bis 21:00 Uhr

Endpreise in €
Karte Logo

Liebe Gäste, eine detaillierte Übersicht über die 14 Hauptallergene unserer Speisekarte erhalten Sie gerne an unserem Empfangsdesk