

salate & kleine gerichte

Salat AMADEUS*	Blattsalate mit Joghurt-Dressing, gebratener Putenbrust, frischem Obst und Cocktailsauce	12,80
Baby Leaf Salat*	Baby Leaf Salat mit Balsamico-dressing, dazu weiße Spargelmousse mit Zwiebeln und Koriander und gegrillter grüner Spargel im Speckmantel "	13,20
Spargelsalat*	Salat von grünem und weißem Spargel mit frischen Erdbeeren, Himbeer-Vinaigrette und Brunnenkresse	13,70
Gemischter Salat	Blattsalate mit Joghurt-Dressing, Kartoffel-, Gurken- und Krautsalat	6,80
Wurstsalat*	Wurstsalat mit Schinkenwurst ^{5,6,10} , Käse, blauen Zwiebeln und Schnittlauch	9,90
	dazu eine Portion Bratkartoffeln	4,00

suppen

Flädlesuppe	Kräftige Fleischbrühe mit Flädle und viel Schnittlauch	4,60
	große Portion	6,90
Spargelsuppe	Spargelcrèmesuppe mit gerösteten Mandelblättchen	5,90
	große Portion	8,90
Tagessuppe	Unser Service-Team berät Sie gerne	4,90
	große Portion	7,40

schwäbisch

Käsespätzle*	Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln und kleinem Blattsalat	11,80
Maultaschen*	Maultaschen ^o geschmälzt mit Kartoffel- und Blattsalat	12,90
Kalbsschnitzel*	Paniertes Schnitzel vom Kalb, mit schwäbischem Kartoffel-Gurkensalat	17,80
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 ^o , Kartoffelsalat und Käsespätzle	29,50

nachtisch

Crème Brûlée	Gebrannte Crème	6,00
Panna Cotta	Buttermilch Pana Cotta mit Beerenkompott und Minze	6,20
Rhabarber & Erdbeeren	Rhabarberkompott mit Mascarpone-crème, dazu frische Erdbeeren und Butterstreusel	6,50
Apfelstrudel & Co.	Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanille-sauce und Sahne. Dazu 1 Cappuccino oder 1 Latte Macchiato oder 1 Schümli	7,80
	Auch mit Vanilleeis statt Sauce	+1,00

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, Banane-Schoko oder AMADEUS - unsere eigene Eisrezeptur: cremiges Pistazieneis mit Schokosplittern, zusammen mit Marzipaneis und Mandelstückchen.	2,60
--	------

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

*Diese Gerichte bieten wir Ihnen auch als kleine Portion an

Endpreise in €
Karte Logo

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

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 - Montag bis Freitag von 14:00 bis 18:00 Uhr
Hausgebackener Landkuchen mit 1 Cappuccino 4,90
oder 1 Latte Macchiato oder 1 Schümli.

spargel

Stangenspargel*	Spargel aus der Region Bruchsal mit selbstgemachter Sauce Hollandaise, Neuen Kartoffeln und einem Kräuterflädle	16,40
dazu wahlweise:		
Schinken	Roher ^o oder gekochter ^{5,6,10} Schinken	5,20
Rauchlachs	Rauchlachs mit frischem Dill	7,40
Kalbsschnitzel	kleines paniertes Kalbsschnitzel	7,90
„Spargel-Reise“	Eine große Platte mit allem, was zusammen mit dem Spargel so lecker schmeckt, gerne auch zum teilen!	28,50

Unsere besondere Weinempfehlung:

Weißwein Cuvée, trocken	0,2 l	6,50
Weinkellerei Wilhelm Kern, 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
Lammhaxe	In Rotwein geschmorte Lammhaxe mit grünen Bohnen und Rahmpolenta	17,60
Linguine*	Linguine in Bärlauchpesto mit Kirschtomaten, Pinienkernen und gehobeltem Parmesan	11,50
Flanksteak*	Medium gegrilltes Flanksteak vom irischen Hereford-Rind in Tranchen geschnitten, mit hausgemachter BBQ-Sauce dazu Romana Salat mit Caesar Dressing und gehobeltem Parmesan	19,70
Meerbarbe*	Meerbarbenfilet vom Grill mit mediterranem Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln	16,80

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.

GINSTR - Stuttgart Dry Gin

GINSTR - Stuttgart Dry Gin ist eine Liebeserklärung an Stuttgart. Hier ist alles Stuttgart: Nur 711 Flaschen pro Abfüllung. Die Zutaten kommen aus Stuttgart und der Region. Von den selbstgezüchteten Zitrusfrüchten über die saftigen Wacholderbeeren aus den eigenen Weinbergen im Remstal, verfeinert mit original Cannstatter Mineralwasser. Insgesamt 46 frische & handverlesene Botanicals finden ihren Weg in GINSTR - Stuttgart Dry Gin

Gin & Tonic	GINSTR Gin & Thomas Henry Tonic	9,50
Silver Fizz	GINSTR Gin, frisch gepresster Zitronensaft, hausgemachter Zuckersirup, frisches Eiweiß, Soda	10,50
Gin Basil Smash	GINSTR Gin, hausgemachter Zuckersirup, frisch gepresster Zitronensaft, frisches Basilikum	11,50