

salate & kleine gerichte

Salat AMADEUS*	Blattsalate mit Joghurt-Dressing, gebratener Putenbrust, frischem Obst und Cocktailsauce	13,80
Chicken Naan Taco	Frisch gebackenes Naan Brot mit gegrillter Hähnchenbrust, Mozzarella, Tomate, Rucola und Zitronenjoghurt	11,90
Wintersalat*	Baby-Blattspinat, Radicchio und Chicorée mit Balsamicodressing, Orangenfilets, Granatapfelkernen und karamellisierten Walnusskernen	11,50
Gemischter Salat	Blattsalate mit Joghurt-Dressing, Kartoffel-, Gurken- und Krautsalat	6,90
Ofenkartoffel	Große Ofenkartoffel mit Kräuterquark	4,00
	mit Ratatouille	5,20
	mit Putenbrust und Kräuterquark	9,00
	mit Putenbrust und Ratatouille	10,80
		12,50
Brot & Dip	Walnuss- und Bauernbrot mit dreierlei Dips	5,90
	Unser Team sagt Ihnen was es heute gibt!	

suppen

Flädlesuppe	Kräftige Fleischbrühe mit Flädle und viel Schnittlauch	5,20
	große Portion	7,80
Karotten-Ingwer	Karotten-Ingwer Suppe mit gebackenem Rucola	6,50
	große Portion	9,80
Tagessuppe	Unser Service-Team berät Sie gerne	5,20
	große Portion	7,80

schwäbisch

Käsespätzle*	Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln und kleinem Blattsalat	12,40
Maultaschen*	Maultaschen [®] geschmälzt mit Kartoffel- und Blattsalat	13,90
Linsen & Spätzle*	Schwäbischer Linseneintopf mit hausgemachten Spätzle und Saitenwurstle [®] der Landmetzgerei Zum Ochsen	12,50
Cordon Bleu	Paniertes Schnitzel vom Heckengäu Schwein gefüllt mit Hinterschinken ^{10,11} und Emmentaler, dazu Champignons in Rahm und hausgemachten Spätzle	15,30
Rostbraten	Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Heckengäu-Rind, medium gebraten, mit Lembergersauce und Bratkartoffeln	24,50
Schwaben-Teller	Zwiebelrostbraten vom Heckengäu-Rind mit geschmälzter Maultasche [®] , Kartoffelsalat und Käsespätzle	31,50

nachtisch & käse

Crème Brûlée	Gebrannte Crème	6,00
Chocolate Triple	Hausgemachtes „Chocolate“ Dessert im Glas mit Biskuit, Cookies, Schokoladensauce und Vanillecrème	6,80
Panna Cotta	Panna cotta mit Orange und Chili, dazu Zitrusfrüchtesalat	6,50
Apfelstrudel	Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne	6,00
Zum Nachtisch einen Kaffee?		
Cappuccino oder Latte Macchiato oder Schümli		+2,00
Käseteller	Kleine <i>Demeter</i> Käseauswahl aus der Bittenfelder Hofkäserei mit Trauben, Feigensenf, Walnuss- und Bauernbrot	11,80

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!

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Zitrone, Bratapfel, 2,80
oder „AMADEUS“ - unsere eigene Eisrezeptur:
cremig Pistazieneis mit Schokosplittern,
zusammen mit Marzipaneis und Mandelstückchen.

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 5,40
oder 1 Latte Macchiato oder 1 Schümli.

grünkohl meets craft beer

Grünkohl & Bierwerk Gerstenfux IPA 0,33 l		19,90
Grünkohl & Pinkel*	Grünkohl mit gerauchter Grützwurst ^{4,10,11} und Kassler ^{5,10,11} , dazu Salzkartoffeln	14,40

international

„AMA“-Burger	Gegrilltes Rinderhacksteak vom Heckengäurind im Cornbread mit Tomatensalsa, Eisbergsalat, Zwiebeln, sauren Gurken, Tomate, Bacon und Cocktailsauce, dazu Steakhouse fries zusätzlich mit Bergkäse	15,50
Pasta*	Penne in Marsalarahm mit frischem Baby-Blattspinat, Rosinen, gerösteten Kernen und gehobeltem Parmesan	12,40
Kalbsbraten*	Geschmorter Braten vom Kalb mit Sherryrahmsauce, glacierten Möhren und hausgemachten Spätzle	16,80
Hirschgulasch*	Hirschgulasch aus bayrischen Wäldern mit Waldpilzen, Blaukraut und Kartoffelknödeln [®]	17,90
Schwarzwaldforelle	Forelle nach „Müllerin Art“ mit Mandelbutter, gehackter Petersilie und Schwenkkartoffeln	18,40

craft beer

Dinkelacker Hopfenwunder vom Fass - fruchtig, 5,0% **0,33 l 4,30**
Das Sommerbier der Familienbrauerei Dinkelacker. Aus den drei Hopfensorten Amarillo, Cascade und Simcoe und einer zusätzlichen Kalthopfung. Nach einer längeren Lager- und Reifezeit entsteht dadurch ein köstliches Bukett, das beim ersten Riechen höchsten Genuss verspricht.

Mars Red Ale - kräftig & rot, 6,3% **0,33 l 5,40**
Ein Bier der Lammbrauerei Hilsenbeck in Gruibingen, in Zusammenarbeit mit Jürgen Arndts Inspirationsbräu Esslingen! Mit dem bewährtem Maischverfahren und besonderer Malzmischung wird dieses spezielle Rotbier gebraut. Die ausgesuchten Hopfensorten Cascade und Polaris in Verbindung mit dem Tettlinger Aromahopfen ergeben eine kräftige, aber nicht vordergründige Hopfennote.

Bierwerk Gerstenfux IPA - tropisch, 6,6% **0,33 l 5,90**
Dieses rotgold schimmernde Indian Pale Ale, ist die Interpretation des Craft Bier Klassikers. Ein temperamentvolles Bier mit einer gewissen Bittere, die von Fruchtaromen nach Grapefruit und Maracuja getragen wird. Gewisse Noten nach Brot und Getreide gewinnen zusammen mit der Entfaltung des Malzmundes an Deutlichkeit. Im Nachtrunk wirkt die fruchtige Hopfenbittere, gepaart mit einer leichten Säure.

In Your Face West Coast IPA - trocken & exotisch, 6,8% **0,33 l 5,80**
CREW Republic aus München steht für ehrliche und außergewöhnliche Biere. Dieses IPA ist das Synonym für's Paradies. In Your Face bringt Dir ein West Coast Feeling mit aggressiven Wellen. Das Lebensgefühl Kaliforniens in einer Flasche.

HOT winter drinks

Glühwein	- mit Orange & Zimt	3,90
Holunderpunsch	- BIO Holunderpunsch mit Limette & Orange, alkoholfrei	3,90
Irish Coffee	- Kaffee mit Jameson Whiskey & geschlagener Sahne	6,50
Hot Angel	- Maracujanektar mit Licor 43, Zimt & geschlagener Sahne	6,50
Apple Pie	- Apfelsaft mit Malibu, Zimt & geschlagener Sahne	6,50