

Salate, Bowls & Kleinigkeiten

Salat AMADEUS ☁️	15
Blattsalate mit Joghurt-Dressing, gegrillten Hähnchenbrust-Spießen und pikantem Mango-Chutney mit „Salz-Karamell“-Körnermix	
Gemischter Salat 🌿	7.5
Blattsalate mit Joghurt-Dressing, Kartoffel-, Gurken- und Rohkostsalat	
große Portion	11.5
Beilagensalat 🌿	4
Kleiner Blattsalat mit Joghurt-Dressing	
Tandoori Bowl 🌿	14
Lauwarme Wildreis-Mischung, Edamame-Bohnen, Bambussprossen, gebratener Pak Choi, Tandoori Sauce, Melone und geröstete Cashewkerne	
Zum Salat oder Bowl	
Gegrillte Hähnchenbrust-Spieße	4.5
Paniertes Schnitzelchen vom Schwein	5
Sautierte Pfifferlinge	6
„Volles Brett“	15.5
Dreierlei im Weckgläsle, auf dem Eichenbrett serviert - gegrilltes Gemüse, Olivenöl, Balsamico und Grana Padano - Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler und Roten Zwiebeln - Hausgemachtes Lachs-Spread mit Knusperbrot gerne auch zum Teilen!	

Suppen

Flädle- oder Maultaschen-Suppe	6
Kräftige Fleischbrühe mit Flädle oder Maultaschen und viel Schnittlauch	
große Portion	10
Mango-Curry-Suppe 🌿	6.5
Mit Kokos-Espuma und frischem Koriander	
große Portion	11
Tagessuppe	6
Unser Team sagt Ihnen gerne, was es heute gibt!	
große Portion	10

Schwäbisch

Käs´spätzle 🌿 ☁️	14
Hausgemachte Spätzle mit Bergkäse, Sahne, gerösteten Zwiebeln und kleinem Blattsalat	
Maultaschen ☁️	15.5
Geschmälzte Maultaschen ¹⁰ mit Kartoffel- und Blattsalaten	
oder geröstet mit Ei	16.5
Kleine Schwabenreise	18
Eine geschmälzte Maultasche ¹⁰ , paniertes Schnitzelchen, Lemberger-Sauce, Kartoffelsalat und Käs´spätzle mit gerösteten Zwiebeln	
Paniertes Schnitzel ☁️	17
Paniertes Schnitzel vom Schweinefilet mit schwäbischem Kartoffelsalat oder Steakhouse Fries	
Rostbraten	25.5
Schwäbischer Zwiebelrostbraten medium gebraten, mit Lemberger-Sauce, zweierlei Zwiebeln, hausgemachten Spätzle und kleinem Beilagensalat	

Special AMA Drinks

Eiskaffee	7
Mit 2 Kugeln Bauernhof-Eis Vanille	
Eisschokolade	7
Mit je 1 Kugel Bauernhof-Eis Vanille und Schokolade	
Iced Espresso Latte	5
Doppelter Espresso auf Eis mit etwas Milch geshaked	
Zusätzlich Sirup: Vanille, Mandel, Zimt und Kokos	+1.5
Fresh Lemonade 1l	9
Hausgemachte Limo mit frischem Limetten- & Zitronensaft, Johannisbeeren	

Mittags essen AMA!

Ab sofort gibt es bei uns die **Tagesempfehlung** solange der Vorrat reicht. Immer frisch, immer lecker und zu einem attraktiven Preis. Alle Gerichte bieten wir Ihnen auch zum **Mitnehmen** an und wenn es mal schnell gehen soll, rufen Sie uns vorher an und bestellen einfach vor (0711-292678).

International

„S´AMA“-Burger - unser spezieller Summer - Burger	17.5
Gegrilltes Rinderhacksteak vom Hällischen Rind, im Brioche-Bun mit Eisbergsalat, Melonensalsa, karamellisierten Thymianzwiebeln, Bacon, Tomate und Avocado-Hüttenkäse, dazu Steakhouse-Fries	
auch mit Süßkartoffel-Pommes	1.5
zusätzlich Ketchup oder Mayo	0.5
Crispy Fish-Burger	17.5
Knusprig paniertes Seelachs im Sepia-Brioche-Bun, mit Eisbergsalat, Mango-Chutney, frischer Gurke und Sprossen dazu Süßkartoffel-Pommes mit Limetten-Chili-Mayonnaise	
Papardelle Pfifferlinge 🌿 ☁️	18
Mit sautierten Pfifferlingen, Tomatensugo, Zwiebeln, frischen Kräutern, und gehobeltem Grana Padano	
Asia Wok 🌿 ☁️	14
Knackiges Gemüse mit Currysauce, frischem Ingwer, Zitronengras und etwas Chili, dazu Wildreis-Mischung und Krabbenbrot-Chips	

Nachtisch & Kuchen

Pina Colada Cup	8
Mit je1 Kugel Bauernhofeis Kokos und Vanille, karamellierter Ananas, und Schlagrahm (alkoholfrei)	
Joghurt-Himbeer-Törtchen	7
Joghurt-Mousse auf Schoko-Keksboden, mit Himbeersauce, Minz-Pesto und Limetten- und Orangenzensten	
Hausgemachter Kuchen	4
Unser Team sagt Ihnen, was wir heute gebacken haben	
Zum Nachtisch einen Kaffee?	
Wählen Sie zwischen einem Cappuccino, Latte Macchiato oder Schümli +2.5	

Bauernhofeis

Vom Haselstaller Hof am Rande des Schwarzwaldes. Dort wird das Eis mit der tagesfrischen Milch und Sahne, natürlichen Zutaten und saisonalen Früchten hergestellt. Lassen Sie sich verführen!

1 Riesenkugel Bauernhofeis	3
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Zitrone, Kokos oder „AMADEUS“ unsere hauseigene Eis-Rezeptur: cremiges Pistazieneis mit Schokosplittern zusammen mit Marzipaneis und Mandelstückchen.	

Unsere Küchen-Öffnungszeiten

Montag - Donnerstag:	11:30 - 21:00 Uhr
Freitag:	11:30 - 22:00 Uhr
Samstag:	09:00 - 22:00 Uhr (09:00-12:30 Frühstück)
Sonntag:	09:00 - 20:00 Uhr (09:00-12:30 Frühstück)

🌿 Vegetarisch 🌱 Vegan ☁️ kleine Portion möglich

1 Koffeinhaltig, 2 Farbstoff, 3 enthält eine Phenylalaninquelle, 4 Chinin, 5 Antioxidationsmittel, 6 Konservierungsstoff, 7 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 8 Süßungsmittel, 9 Sulfide, 10 Phosphate, 11 Nitritpökelsalz
Eine detaillierte Übersicht über die 14 Hauptallergene unserer Speisekarte erhalten Sie an unserem Empfang. Preise in EUR