

AFTENMENU

Forret :

Tatar rørt med urter
Serveret med æggeblomme
Kr. 95,-

Bagt Aubergine
med pesto, tomat og mozzarella
Kr. 95,-

Carpaccio af kronhjort
serveret med parmesan, stilk kapers samt en balsamico-reduktion.
Kr. 95,-

Hovedret :

Bagte Rødspætter med håndpillede rejer.
serveret med grillet grøntsager, knuste nye kartofler hertil en cremet hvidvins sauce.
Kr. 225,-

Bryst af hanekylling
serveret med squash pure, grillet grøntsager, hjemmelavede pommes frites hertil en rødvinssauce.
Kr. 195,-

Rib Eye
(kornfodret ca. 250 g)
serveret med grillet løg og svampe, bagte Cherry tomater hertil en sauce bearnaise.
Kr. 245,-

Dessert :

Creme Brulée
Kr. 75,-

Frugt crumble tærte
Serveret med hjemmelavet kaffe is
Kr. 85,-

Citrontærte
serveret med hjemmelavet amaretto is.
Kr. 85,-

Amadeus ostetallerken
med danske og udenlandske oste samt garniture.
Kr. 75,-

Amadeus burger

Frisk hakket grillet oksekød

serveret med ost, bacon, syltet rødløg- og agurk, aioli, tomat og hjemmelavede pommes frites

Kr. 165,-

Kylling burger

Marineret kylling-filet

serveret med chili-mayonnaise, bacon, syltet rødløg- og agurk, tomat og hjemmelavede pommes frites

Kr. 165

Amadeus-menu

Forret:

Carpaccio af kronhjort

serveret med parmesan, stilk kapers samt en balsamico-reduktion.

Hovedret:

Rib Eye

(kornfodret ca. 250 g)

serveret med grillet løg og svampe, bagte Cherry tomater hertil en sauce bearnaise.

Dessert:

Creme Brulée

Kr. 350,-

Med vinmenu kr. 500,-

(retterne kan ikke byttes ud)

Smørrebrød

Alle smørrebrød er lavet på hjemmebagt softkerne rugbrød.

vælg i mellem 14 forskellige stykker.

(alt tilbehør er også hjemmelavet)

1 stk. 75,-