

AMADEUS

RESTAURANT | CAFÉ

BRUNCH

SERVERES FRA KL. 10:00 - 12:00

BRUNCH 69

Røræg, bacon, pølser,
brød og smør.

TILLÆG TIL BRUNCH

Frugt	15
Yoghurt med müsli	15
Røget laks	20
Brie og lagret ost	20
Pandekage	20

OMELET

KYLLING & OST 90

SKINKE & OST 90

RISTEDE SVAMPE & OST 90

FROKOST ANRETNING

ALT ER HJEMMELAVET
SERVERES FRA KL. 12.00 - 14.00

MARINERET SILD
KARRYSILD
ÆG OG HÅNDPILLEDE REJER
PANDESTEGT RØDSPÆTTEFILET
BRAISERET RIBBENSTEG
HØNSESALAT
MODNET OST
FRISKT BAGT BRØD, RUGBRØD

TILBUD
pr. person

255

Min. 2 kuverter pr. bestilling

Kun mod forudbestilling ved reservation

SMØRREBRØD

Alle smørrebrød er lavet på hjemmebagt
softkerne rugbrød og med hjemmelavet tilbehør

HJEMMELAVET MARINERET SILD 70

Med rødløg, cremefraiche og kapers

HJEMMELAVET KARRY-SILD 75

Med kapers, løg og æg

RØDSPÆTTEFILET 85

Friskfanget og pandestegt, dild, hjemmelavet
remoulade og citron
Håndpillede rejer +20

RØGET LAKS 85

Koldrøget laks med creme avokado, peberrod,
æble, citron og dild

HJEMMELAVET RIBBENSTEG 85

Med rødkål og agurkesalat

HJEMMELAVET ROASTBEEF 75

Med hjemmelavet remoulade, peberrod og løg.

HJEMMELAVET HØNSESALAT 85

Med bacon, rødløg og chutney

ÆG OG HÅNDPILLEDE REJER 85

Med mayonnaise, dild og citron

TATAR 90

Hjemmelavet tatar med æggeblomme,
sprøde chips og peberrod

NYE KARTOFLER 70

Knust med urter. Hertil hjemmelavet
chili-mayonnaise og bacon

BRAISERET KALVEBRYST 85

Hjemmelavet braiseret kalvebryst med
peberrodscreme og kapers

MODNET LAGRET OST 80

Med mango chutney og syltede rødløg

HJEMMELAVET LEVERPOSTEJ 75

Med ristede svampe og bacon

Ved køb af 3 stk eller mere pr. person koster den
første snaps 20kr

FROKOST

KARTOFFEL OG PORRE SUPPE 85

Serveret med brød og smør

TOMAT OG MOZZARELLA SANDWICH 115

Basilikum, pesto dressing, hertil hjemmelavede pommes frites

CÆSAR SALAT 129

Grillet kyllingebryst, sprød bacon, romaine-salat, parmesan, cæsar dressing, crouton

AMADEUS SALAT 95

Frisk blandet salat, grillede grøntsager, tomat, agurk, feta, soltørrede tomater, oliven, pesto olie

RØDSPÆTTEFILET MED HÅNDPILLEDE REJER 175

Nye knuste kartofler, grillet squash hertil en hvidvin- og dild sauce

BRAISERET ANDELÅR BURGER 135

Salat, tomat, syltet agurk og rødkål, chili mayonaise samt hjemmelavede pommes frites

GRILLET MARINERET KYLLING BURGER 135

Let hjemmelavet chili-mayonnaise, syltede rødløg og agurk, hjemmelavede pommes frites

AMADEUS BURGER 135

Hjemmelavet hakket grillet oksekød, ost, bacon, tomat, syltede rødløg og agurk, aioli og hjemmelavede pommes frites

DESSERT

FRUGT CRUMBLE TÆRTE 59

Med hjemmelavet jordbærsorbet

CREME BRULÉE 59

CITRONTÆRTE 59

Med hjemmelavet amaretto is

IS 45

Spørg din tjener for at høre udvalget

BROWNIE 39

Med chokolade og valnødder

TILBEHØR

POMMES FRITES 40

GRØN SALAT 40

GRILLEDE GRØNTSAGER 45

SPICY POMMES FRITES 40

VARME DRIKKE

AL VORES KAFFE ER ØKOLOGISK

Kaffe	35,-
Americano	39,-
Cappucino	39,-
Cafe au lait	39,-
Cafe latte	45,-
Espresso	25,-
Ekstra shot	+10,-
Havremælk	+10,-
Chai latte	55,-
The - Se vores udvalg	35,-
Ægte chokolade	55,-
Med cognac eller Baileys	+30,-
Irish coffee	69,-

KOLDE DRIKKE

ØKOLOGISKE DRIKKE	
Hyldeblomst eller tranebær	39,-
SMOOTHIES	59,-
Med jordbær, hyldeblomst og æble	
SODAVAND	
Coca-cola, Cola-zero, Squash, Sprite, Lemon, Ginger ale, Tonic water.	35,-
Danskvand med citrus.	35,-
IS KAFFE økologisk	59,-
HJEMMELAVET ICE TEA	59,-
HJEMMELAVET HONEY & LEMON (Ice / Hot)	49,-
POSTEVAND pr. person	10,-
S.PELLEGRINO - 500ML	45,-
KILDEVAND	30,-
FRISKPRESSET APPELSINJUICE Spørg tjeneren	49,-

SNAPS & BITTER

Rød Aalborg, Krone, Linie, Porse, O.P.Andersen, Nordguld, Jubilæum, Brøndum (3 cl)	40,-
Gammel Dansk, Fernet Branca, Jägermeister, No 1 (3 cl)	40,-

ØL

FADØL - 45 CL	
Carlsberg Hof Pilsner	55,-
Classic Tuborg	60,-
Brown Ale	65,-

FLASKE ØL - 33 CL	
Tuborg	39,-
Leffe Brune	54,-
Leffe Blonde	54,-
Hoegaarden	54,-

NON ALCOHOLIC & LIGHT BEER - 33 CL	
Carlsberg Nordic - 0%	39,-
Teedown - Light in Dark "pale ale" - 2,7%	54,-
Teedown - New Ale Cut "amber" - 2,7%	54,-
Teedown Gentle Lager - 0%	54,-
Teedown Lemon Beer - 2,5%	54,-
Teedown IPA - 0,3%	54,-
San Miguel - 0,0%	39,-
Brown Ale frokost - 2,5%	45,-
(alkohol fri vine - spørg jeres tjener)	

SPECIAL BRYG	
NØRREBRO - 33 cl.	
Bombay IPA - 6,5%	59,-
New York Lager - 5,2%	59,-
King's County Brown Ale - 5,5%	59,-

HORNBEER - 33 cl.	
Weissbier ØKO - 4,8%	59,-
Happy Hoppy Viking Tipple IPA - 9,3%	59,-
Pale Ale ØKO - 4,7%	59,-

Somersby, Cider	45,-
-----------------	------

COCKTAILS

Gin & Tonic	55,-
Dark Rom & Cola	55,-
Vodka & Lemon	55,-
Cognac	55,-
Baileys	45,-
Port	45,-
Brandy	45,-
Sherry	45,-

MOUSSERENDE

ANA FERRET CAVA BRUT 79/349

Super dejlig aperitif eller drikkes til hele måltidet.

JEAN DE LA FONTAINE

CHAMPAGNE 699

Skøn og dejlig champagne som kan nydes til al mad eller som festlig start på måltidet.

HVIDVINE

HUSETS HVIDVIN 59/295

Variierende. Spørg tjeneren.

MONTMÈS

PINOT GRIGIO 79/345

100% Pinot Grigio. Frisk, mild og halvtør i smagen. Let krydret eftersmag. God til frokost, fisk og lette retter.

FRITZ WALTER

RIESLING TROCKEN 85/445

Smagen er sprød, frisk og frugtig med en anelse krydderi noter.

En meget flot blød Riesling. Perfekt til frokost, fisk, skaldyr samt lette retter.

MONTMÈS CHARDONNAY 399

En klassisk Chardonnay. Smagen er rund og silkeblød med en frisk finish. God til laks eller andre retter med fløde sauce samt fjerkræ.

FRANCK MILLET

SANCERRE 595

God sylighed og lang eftersmag. Fremragnede til fisk, skaldyr, lyst kød samt som aperitif.

ROSÉVINE

DORIAN

79/345

Klassisk tør og mild sydfransk rosé med bløde frugtige toner og fin friskhed.

RØDVINE

HUSETS RØDVIN

59/295

Variierende. Spørg tjeneren.

NIMBO PRIMITIVO

399

En fyldig, blød vin med en behagelig finish. Godt match til kødretter.

ALAIN JAUME "HAUT DE BRUN"

COTES DU RHONE

85/445

Smagen er fyldig og aromatiseret. Eftersmagen er dejlig lang. God til frokost retter samt lette kødretter.

BOGLE PINOT NOIR

545

Vinen er fuld af diskrete nuancer med frugt som fremtrædende karakter. Perfekt til Lam, Kalv, Vildt og fjerkræ.

LEGADO MUNOZ

GARNACHE

79/345

Meget kraftfuld og fyldig i god harmoni, som flot afsluttes med en fin lang eftersmag. Skøn allround vin.

SEMPREBON RIPASSO

599

En kraftig og samtidig silkeblød vin i sin tekstur. Denne kombination af power og elegance er vidunderlig. God til kraftige retter med kød og grønt

MCPHERSON SHIRAZ

79/399

Vinen er mellem fyldig med en rig og fuld palette, imponerende længde og en stor finish. God Allround vin.