Amadeus

RESTAURANT & BAR

SPEISEN & GETRÄNKE

Amadeus
RESTAURANT & BAR

Willkommen im Amadeus …

Wir begrüßen Sie bei uns, liebe Gäste.
Nehmen Sie an einem unserer schönen Tische Platz und genießen Sie Ihre Zeit in gemütlicher Atmosphäre.
Mit unserer lockeren und entspannten Art möchten wir Sie immer wieder aufs Neue begeistern und Ihnen einen schönen Besuch bei uns bereiten.

Wir wünschen Ihnen eine angenehme Zeit!
RASHO & TEAM

PROST & MAHLZEIT...

Restaurant Amadeus

Neuperverstraße 29
29410 Hansestadt Salzwedel
saw.amadeus@web.de
www.saw-amadeus.de

Reservierungen und Bestellungen unter:
03901. 47 72 12

Mobil & WhatsApp
0160 .922 00 963

ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag	Ruhetag
Dienstag – Sonntag	11:30 Uhr – Open End

KÜCHENZEITEN:

Dienstag – Sonntag	11:30 Uhr – 22:00 Uhr

AMADEUS SPECIALS

DIENSTAG - FREITAG

UNSER MITTAGSTISCH

11:30 Uhr – 14:30 Uhr

Unser Mittagstisch wechselt wöchentlich.

FREITAG & SAMSTAG

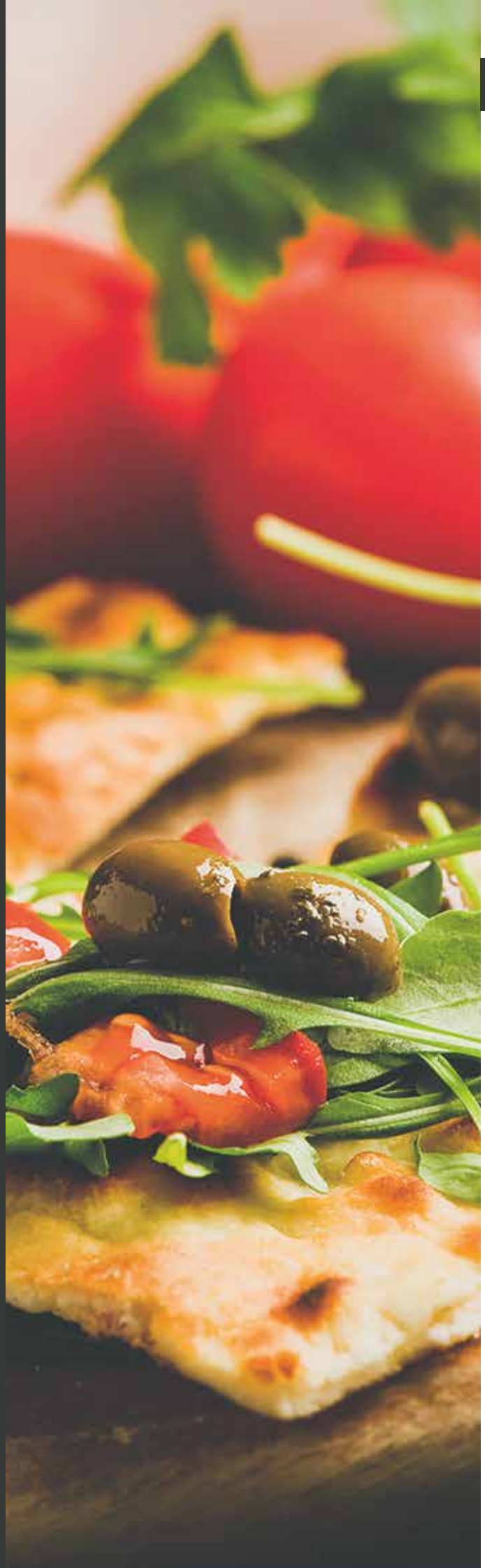
COCKTAIL HAPPY HOUR

ab 21:00 Uhr

Like uns auf unserer FB- oder Insta-Seite
und zeig uns, dass du einer von uns bist!

sky BUNDES LIGA
RAUCHERLOUNGE

SPECIALS



STARTER & KLASSIKER

TOMATENCREME-SUPPE
mit Sahnehaube & Pizzabrot

BRUSCHETTA «TOSKANA»
geröstetes Ciabatta-Brot mit Tomaten, Olivenöl, Kräutern, Crema di Balsamico, Rucola & Schafskäse

CHIMICHURRI ★
kalter argentinischer Dip aus Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, frischen Kräutern, Gewürzen & Öl, dazu knuspriges Röstbrot

BURRATA ★
edler Büffel-Mozzarella auf einem Rucola-Salat-Bett, mit Cherry-Tomaten, Rucola-Pesto, Meersalz, Crema di Balsamico, Olivenöl & knusprigem Röstbrot

SCHAFSKÄSE
paniert, auf Röstbrot, dazu Salatbeilage & Knoblauch-Dip

ZIEGENKÄSE
mit Kräutern, Rosmarin, Olivenöl, roten Zwiebeln & Honig im Steinbackofen gebacken, dazu geröstetes Ciabatta-Brot

CAMEMBERT-ECKEN
paniert, auf Frenchtoast mit Salatbeilage, dazu Knoblauch-Dip oder Preiselbeeren

CURRY-WURST ★
Große Curry-Wurst[3,5] mit hausgemachter Curry-Sauce, Röstzwiebeln, knusprigen Steakhouse Fries, dazu eine Schale Wildkräuter-Salat

PIZZA-BROT ★
mit Rosmarin, Knoblauch, Olivenöl & Meersalz dazu Knoblauch- oder Kräuter-Dip

PIZZA-BROT SPEZIAL ★
mit Käse[1] überbacken & Knoblauch- oder Kräuter-Dip

★ Diese Gerichte bekommen Sie auch bis zu einer halben Stunde nach Küchenschluss.

STARTER & KLASSIKER

FLAMMKUCHEN

FLAMMKUCHEN «LA FRANCE»
mit Crème fraîche, Ziegenkäse,
Camembert, roten Zwiebeln & Honig

FLAMMKUCHEN «DU NORD»
mit Crème fraîche, Käse,
Räucherlachs, Tomaten & Rucola

FLAMMKUCHEN «FORMAGGIO»
mit Crème fraîche, Gouda, Rucola,
Tomaten & Parmesan

VEGETARISCH & VEGAN

AMADEUS-POTATO
gebackene Kartoffel, mit würzigem Blatt-
spinat & Schafskäse in Sahne-Sauce, mit
Käse[1] überbacken

BROCCOLI-GRATIN
Broccoli-Röschen in hausgemachter
Creme-Sauce & mit Käse[1] überbacken,
dazu 2 Pizzabrot-Ecken

CHAMPIGNON-PFANNE
frische Champignonköpfe mit Knoblauch,
Lauch, Paprika, frischen Kräutern, dazu
2 Pizzabrot-Ecken & Sojajoghurt-Kräuter-Dip

WOK-GEMÜSE-PASTA
mit Zwiebeln, Paprika, Zucchini,
Champignons, Frühlingszwiebeln, Lauch,
Brokkoli, Spaghetti, süß-scharfer Asia-Sauce
& frischen Kräutern

TOPING & EXTRAS

Parmesan
Mozzarella
Schafskäse
Röstbrot
Hähnchenbrust-Streifen
Riesen-Garnelen (4 Stück)

SALATE

KLEINER BEILAGENSALAT
Wildkräuter-Salat mit Haus-Dressing

KLEINER RUCOLA-CHERRY-SALAT
mit Haus-Dressing

AMERICAN-CHICKEN-SALAT
Wildkräuter-Salat mit Tomaten, Mais, Ei & krossen Hähnchenbrust-Streifen

SOMMER-SALAT
Wildkräuter-Salat mit frisch gebratenen Champignons und Paprika, Baby-Mozzarella, Tomaten & roten Zwiebeln

RÄUCHERLACHS-SALAT
Wildkräuter-Salat mit Tomaten, roten Zwiebeln, Räucherlachs 150g, Kräuter-Quark-Dip & knusprigem Röstbrot

MEDITERRANO-SALAT
Wildkräuter-Salat mit Tomaten, Paprika, Gurke, roten Zwiebeln, Oliven[4] & Schafskäse

CAESAR-SALAT
Wildkräuter-Salat mit Tomaten, Ciabatta, Kräuter-Croûtons, Oliven, gegrillter Hähnchenbrust 200g & geriebenem Parmesan-Blättchen

HÄHNCHEN-CURRY-SALAT
Wildkräuter-Salat mit gegrillter Hähnchenbrust 200g, Tomaten, roten Zwiebeln & knusprigen Kartoffelspalten, dazu Kräuter-Quark-Dip

TEXAS-BEEF-SALAT
Wildkräuter-Salat mit Tomaten, Mais, roten Zwiebeln, Rinder-Steak-Streifen 200g vom Grill, roten Kidney-Bohnen, Kräuter-Quark-Dip & knusprigem Röstbrot

Zu jedem Salat servieren wir ofenfrisches Pizzabrot & eines der folgenden Dressings nach Wahl:

Knoblauch-Dressing (cremig würzig)
Joghurt-Dressing (cremig mild)
Haus-Dressing (Vinaigrette Art - Essig, Öl, Senf)

TOPPING & EXTRAS

Parmesan
Mozzarella
Schafskäse
Röstbrot
Riesen-Garnelen (4 Stück)

„Um einen guten Salat anzurichten, braucht man vier Charaktere: einen Verschwender für das Öl, einen Geizhals für den Essig, einen Weisen für das Salz, einen Narren für den Pfeffer."

Francois Coppee, frz. Dichter

GRILL & BURGER

GRILL-TELLER 350g
Putenbrust, Schweinemedaillon
& Hacksteak, dazu Steakhouse Fries,
pikanter Dip & Knoblauchbutter

PUTEN-STEAK 300g
saftig gegrillt, mit gebackener
Kartoffel, Kräuterquark, BBQ-Dip
& Knoblauchbutter

SCHWEINEFILET MEDAILLONS 250g
mit Broccoli-Röschen, Sauce
Hollandaise, Kroketten
& Knoblauchbutter

BBQ BACON BURGER
saftiges Beef-Pattie 150g, regionales
Brioche-Brötchen, Salat, BBQ-Sauce,
krosser Bacon, Tomaten, rote Zwiebeln,
dazu Honig-Senf-Mayo & wahlweise
Steakhouse Fries oder eine Schale Salat

HÄHNCHENBRUST-FILET 300g
saftig gegrillt, mit knusprigen
Kartoffelspalten, Kräuterquark, BBQ-Dip
& Knoblauchbutter

STEAK

RUMP-STEAK 250g
vom Lavastein-Grill, mit gebackener
Kartoffel, Kräuterquark, Chimichurri &
Knoblauchbutter

RIB-EYE-STEAK 350g
vom Lavastein-Grill, gut marmoriert,
saftig und zart, mit gebackener Kartoffel,
Kräuterquark, Chimichurri & Knoblauchbutter

FILET-STEAK 250g
das beste Stück des Filets, vom Lavastein-
Grill, mit gebackener Kartoffel,
Kräuterquark, Chimichurri & Knoblauchbutter

ASADO-SPIESS 350g
Rindfleisch-Spieß vom Lavastein-Grill,
mit Steakhouse Fries,
Chimichurri & Knoblauchbutter

BBQ SURF & TURF 250g
Grill-Spieß mit Filet-Steak und 3 Riesen-
Garnelen, dazu knuspriges Röstbrot,
Kräuterquark & Knoblauchmarinade

SAUCEN ZUR AUSWAHL

Pfeffer-Rahm-Sauce
Gorgonzola-Parmesan-Sauce
Barbecue-Honig-Sauce

Die Steaks werden für Sie auf dem 400 Grad heißen Lavastein-Grill zubereitet. Wählen Sie Ihr Steak, wie Sie es am liebsten mögen: englisch, medium oder durch. Sollten Sie keinen Wunsch äußern, wird Ihr Steak medium/rosa gegrillt.

AUS DER PFANNE

BOLERO-TELLER
Schweinefilet & Rindfleisch mit Frühlingslauch, Zwiebeln, Paprika, Champignons & Cherry-Tomaten, frischen Kräutern, dazu gebackene Kartoffeln & Kräuterquark

PUTENSCHNITZEL «PARISER ART»
in Ei-Panade, serviert mit Broccoli-Röschen, Kroketten & Sauce Hollandaise

AMADEUS-PFANNE
Schweinefilet-Medaillons, saftig gegrillt, in Champignon-Creme-Sauce, mit Käse[1] überbacken, dazu Röstbrot

SCHWEINESCHNITZEL «WIENER ART»
knusprig paniert, dazu Steakhouse Fries & Champignon-Creme-Sauce

Wir empfehlen zu diesen Gerichten einen kleinen Beilagensalat oder den Rucola-Cherry-Salat!

FISCH & MEER

LACHSFILET-STEAK
norwegischer Premium-Lachs vom Grill, mit Tomaten-Kräuter-Sauce, Knoblauch, serviert auf cremigem Blattspinat in Rahm, dazu knuspriges Röstbrot

LACHSFILET-STEAK «LADY-ART»
norwegischer Premium-Lachs vom Grill, dazu Broccoli-Röschen, Kroketten, Sauce Hollandaise & Knoblauchbutter

GARNELEN-PFANNE
Riesen-Garnelen ohne Schale, mit Zwiebeln, Zucchini, Paprika, Kräutern, Cherry-Tomaten, Lauch, Olivenöl, Weißwein, Knoblauch & Frühlingszwiebeln, dazu knuspriges Röstbrot

PASTA

SPAGHETTI BOLOGNESE
mit pikanter Hackfleisch-Tomaten-Sauce & Parmesankäse

SPAGHETTI & LACHS
mit frischem Lachs in leichter Gorgonzola-Sauce, mit Blattspinat & Cherry-Tomaten

LASAGNE «À LA CASA»
Nudelauflauf mit Hackfleisch, in Tomaten-Sahne-Sauce & Käse[1] überbacken

PENNE & LACHS
mit frischem Lachs in Tomaten-Sahne-Sauce, Knoblauch, Weißwein & Kräutern

PENNE & HÄHNCHEN
in leichter Sahne-Sauce, mit Hähnchenbrust-Streifen, Blattspinat, Cherry-Tomaten & Parmesankäse

PENNE & PESTO
in hausgemachter Rucola-Pesto-Sahne, mit Hähnchenbrust-Streifen & Parmesankäse

PAPPARDELLE BEEF & TRÜFFEL
breite Eiernudeln mit Rindersteakstreifen in delikater Trüffel-Sahne & Parmesankäse

PAPPARDELLE «PIRATEN-ART»
breite Eiernudeln mit Garnelen & Krabben in Tomaten-Kräuter-Sauce & Parmesankäse

PAPPARDELLE «ANGELO»
breite Eiernudeln mit Garnelen in leichter Knoblauch-Sahne-Sauce & Parmesankäse

PAPPARDELLE & STEINPILZE
breite Eiernudeln mit Schweinefiletspitzen in Kräuter-Sahne & Parmesankäse

Alle Gerichte überbacken wir Ihnen auch gerne mit Käse[1].

PASTA AUS DER PFANNE

AMADEUS-NUDELPFANNE
bunte Nudeln mit cremiger Bolognese-Sahne-Sauce & mit Käse[1] überbacken

HÄHNCHEN-NUDELPFANNE
bunte Nudeln mit Hähnchenbrust-Streifen, Broccoli & Cherry-Tomaten, in leichter Sahne-Sauce, mit Käse[1] überbacken

MEDITERRANO-NUDELPFANNE
bunte Nudeln mit Lachs, Garnelen & Shrimps in delikater Tomaten-Sahne-Sauce, mit Knoblauch, Oliven[4], Weißwein & Parmesankäse

FÜR UNSERE KLEINEN

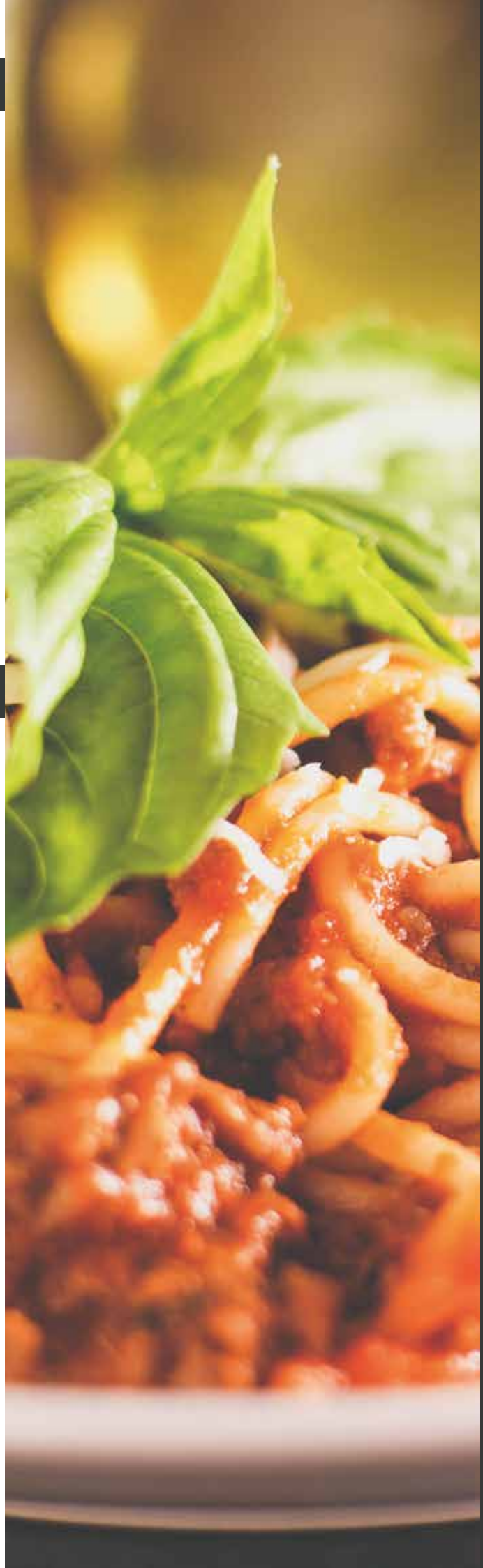
HÄHNCHEN-SCHNITZELCHEN
paniertes Hähnchenbrust-Filet mit Steakhouse Fries & Tomaten-Ketchup

ASTERIX
Penne mit Tomaten-, Bolognese- oder Sahne-Sauce

KINDER-MARGHERITA
Pizza mit Tomaten-Sauce & Käse[1]

KINDER-LASAGNE
Nudelauflauf mit Hackfleisch in Tomaten-Sahne-Sauce & mit Käse[1] überbacken

KINDER-EISBECHER
Zwei Kugeln Eis mit Streuseln



FÜR UNSERE KLEINEN

PIZZA AUS DEM STEINBACKOFEN

MARINARA
Tomaten-Sauce, Knoblauch, Olivenöl, Oregano, Meersalz & Basilikum

MARGHERITA
Tomaten-Sauce, Käse[1] & Oregano

FUNGHI
Tomaten-Sauce, Käse[1], frische Champignons & Parmesankäse

SALAMI
Tomaten-Sauce, Käse[1] & Salami

CAPRI
Tomaten-Sauce, Käse[1], Salami, Vorderschinken[2,10], Champignons & Oliven

GORGONZOLA
Tomaten-Sauce, Käse[1], Blattspinat, Gorgonzola & Knoblauch

PARMA
Tomaten-Sauce, Käse[1], luftgetrockneter Parma-Schinken, Rucola, Olivenöl & Bruschetta-Tomaten

ZINGARA
Tomaten-Sauce, Käse[1], Salami, Peperoni, Schafskäse & Oliven

AMERICAN
Tomaten-Sauce, Käse[1], Hähnchen-brust-Streifen, Mais, Broccoli & Sauce Hollandaise

BBQ-CHICKEN
Käse[1], BBQ-Sauce, Hähnchenbrust-Streifen, Paprika & rote Zwiebeln

DRACULA
Tomaten-Sauce, Käse[1], pikante Salami, Vorderschinken[2,10], Paprika, scharfe Peperoni, rote Zwiebeln & Knoblauch

PICCANTE
Tomaten-Sauce, Käse[1] & viel pikante Peperoni-Salami

VERDI
Tomaten-Sauce, Käse[1], Champignons, rote Zwiebeln, Olivenöl, Zucchini, Tomaten, Blattspinat, Knoblauch & Parmesankäse

CARBONARA
Käse[1], Bacon-Streifen, Rührei, Olivenöl, Parmesankäse & Knoblauch

BURRATA
Tomaten-Sauce, edler Büffel-Mozzarella, Parmesankäse, Tomaten-Scheiben, Basilikum & Olivenöl

POMODORO (PIZZA BIANCA)
Käse[1], Mozzarella, Knoblauch Parmesankäse, Bruschetta-Tomaten & Olivenöl

zusätzlicher Belag nach Wunsch:
Knoblauchöl oder Chiliöl ohne Berechnung

Gemüse
Käse, Fisch & Fleisch

CAFÉ-BAR

CAFÉ-BAR

CAFÉ CRÈME

CAFÉ CRÈME GROSS

ESPRESSO

DOPPELTER ESPRESSO

CAPPUCCINO

MILCHKAFFEE

LATTE MACCHIATO

LATTE MACCHIATO
mit Geschmacksaromen
(Haselnuss, Karamell, Vanille)

HEISSE SPEZIALITÄTEN

SCHOKOLADE MIT SAHNE

DIESDORFER GLÜHWEIN

TEE
Schwarz, Pfefferminz, Kamille,
Rooibos, Früchte, Hagebutte, Grün, Kräuter,
Fenchel, Salbei & mehr...

HEISSE ZITRONE & HONIG

TEE - MIT FRISCHEM INGWER & HONIG

TEE - MIT FRISCHER PFEFFERMINZE & HONIG

Heiße Getränke mit Schuss (Amaretto, Baileys, Rum, Vodka)	2cl

"Die beste Methode, das Leben angenehm zu verbringen, ist, guten Kaffee zu trinken."

Jonathan Swift

EIS & DESSERTS

EIS & DESSERTS

KARAMELL-TRAUM
3 Kugeln Bourbon-Vanille-Eiscreme mit Karamellsauce & Sahnehaube

SCHOKO-TRAUM
3 Kugeln Schokoeis mit Schoko-Sauce & Sahnehaube

PRALINEN-TRAUM
3 Kugeln Bourbon-Vanille-Eiscreme mit Pralinen-Sauce, Sahnehaube & Krokant

EIS & HEISS
3 Kugeln Bourbon-Vanille-Eiscreme & heiße Kirschen, in roter Kirschsauce

EIERLIKÖR-BECHER
3 Kugeln Bourbon-Vanille-Eiscreme mit Eierlikör, garniert mit Sahnehaube & Krokant

APFELSTRUDEL
Südtiroler Apfelstrudel, serviert mit einer Kugel Bourbon-Vanille-Eiscreme & Sahnehaube

EIS-KAFFEE
köstliches Kaffeegetränk mit Bourbon-Vanille-Eiscreme & Sahnehaube

EIS-SCHOKOLADE
leckere Schokolade mit Bourbon-Vanille-Eiscreme & Sahnehaube

"Ein ganz klein wenig Süßes kann viel Bitteres verschwinden lassen."

Francesco Petrarca

SOFTDRINKS & CO.

COCA-COLA[1,2,6]	0,2l 0,4l
COCA-COLA ZERO[1,2,6,8]	0,2l 0,4l
FANTA[1,2]**/SPRITE/ SPEZI**[1,2,6]	0,2l 0,4l
ACQUA MORELLI (feinperlig)	0,25l 0,75l
ACQUA MORELLI (still)	0,25l 0,75l
THOMAS HENRY Bitter Lemon[7] Ginger Ale[1] Tonic Spicy Ginger Beer Wild-Berry	0,4l
ICE-TEA[2] Pfirsich Zitrone	0,4l
RED BULL[6,9]	0,25l

FRUCHTSÄFTE

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT	0,3l
DIESDORFER SAFT Apfel naturtrüb, Orange, Ananas, Rhabarber	0,2l
DIESDORFER NEKTAR Banane, Sauerkirsche, Maracuja, Mango	0,2l
SCHORLE Apfel, Rhabarber, Maracuja, Sauerkirsche	0,4l
VÖLKEL BIO-ZISCH Blutorange, Himbeer-Cassis	0,33l

LIMONADEN

HIMBEER-MELONE LIMO Soda, Sirup, Wassermelone	0,5l
LIMETTE-MINZE LIMO Soda, Sirup, Limette, Minze	0,5l
MANGO-MARACUJA LIMO Soda, Sirup, Orange, Minze	0,5l

FASSBIERE

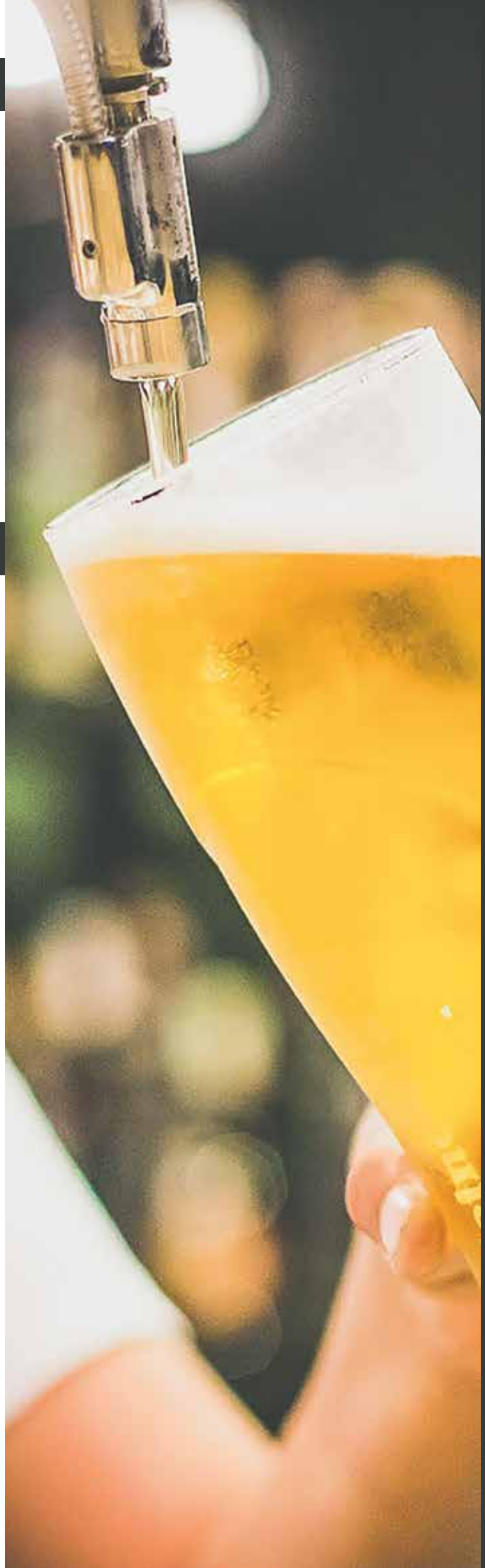
KÖNIG PILSENER	0,3l 0,5l
ALSTER	0,3l 0,5l
WENDLAND-BRÄU (BIO) Festbier Typ Märzen Ökologisch, unfiltriert & nicht pasteurisiert	0,3l 0,5l

FLASCHENBIERE

HEINEKEN	0,33l
PERONI NASTRO AZZURRO	0,33l
DIEBELS ALT	0,33l
CLAUSTHALER Alkoholfrei	0,33l
BENEDIKTINER Weissbier Naturtrüb	0,5l
BENEDIKTINER Weissbier Dunkel	0,5l
BENEDIKTINER Weissbier alkoholfrei	0,5l

„Der Mensch lebt nicht vom Brot allein. Nach einer Weile braucht er einen Drink."

Woody Allen



WEIN-BAR

WEISSWEIN OFFEN

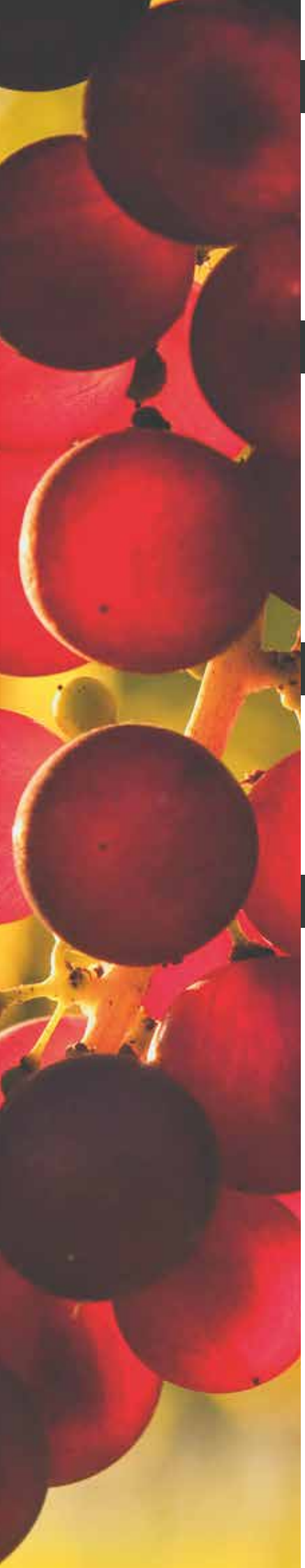
FRIZZANTINO lieblich, spritzig	0,2l
FRASCATI trocken	0,2l
PINOT GRIGIO fein, fruchtig	0,2l
CHARDONNAY fruchtig, zart	0,2l
WEINSCHORLE trocken oder lieblich	0,2l
MÜLLER KERNER KABINETT halbtrocken, weich, rund, fruchtig	0,2l 1,0l
TESCH WEISS Q.B.A. trocken, blumiger Duft	0,2l 1,0l

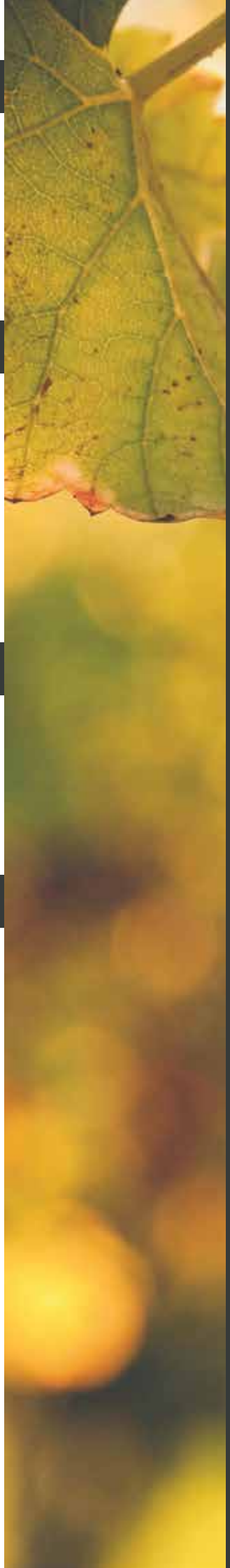
ROSÉWEIN OFFEN

PORTUGIESER WEISSHERBST (Pfalz, Weingut Müller) halbtrocken	0,2l 1,0l

ROTWEIN OFFEN

LAMBRUSCO lieblich, spritzig	0,2l
CHIANTI trocken, mild	0,2l
BARDOLINO halbtrocken, leicht	0,2l
MONTEPULCIANO trocken, fruchtig	0,2l
DORNFELDER Q.B.A. (Rheinhessen, Weingut Neumer) trocken, geschmeidig	0,2l 1,0l
NERO D'AVOLA I.G.T. trocken, mit viel Charakter	0,2l 1,0l





FLASCHENWEINE , PROSECCO & CO.

WEISSE FLASCHENWEINE

DEEP BLUE Q.B.A. 0,75l
(Nahe Weingut Tesch)

LUGANA D.O.C TERRE DI MARIA PIA 0,75l
(Frisch, fruchtig, zarte Aromen)

ROTE FLASCHENWEINE

PINOT NOIR Q.B.A. HALBTROCKEN 0,75l
(Ahr, Weingut
H. J. Kreuzberg, Dernau)

INDIO MONTEPULCIANO D´ABRUZZO DOP 0,75l
(Italien - Cantine Bove, Abruzzen)

SEKT & PROSECCO

PROSECCO 0,1l

PROSECCO Flasche 0,75l

SPARKLING COCKTAILS

APEROL SPRITZ 0,2l
Prosecco, Aperol,
Soda, Orange

MARACUJA SPRITZ 0,2l
Prosecco, Aperol,
Maracuja-Sirup, Orange

ROSATO SPRITZ 0,2l
Ramazzotti Aperitivo Rosato,
Prosecco, Soda

HUGO 0,2l
Prosecco, Minzblätter,
Holunderblütensirup,
Limette, Soda

HELGA 0,2l
Prosecco, Minzblätter,
Himbeersirup, Limette, Soda

WILDBERRY LILLET 0,2l
Lillet, WildBerry, Beeren

COCKTAIL-BAR

COCKTAIL HAPPY HOUR ★
Freitag & Samstag ab 21:00 Uhr –
ausgewählte Cocktails

COCKTAILS

PIÑA COLADA
Bacardi, Coconut Cream,
Sahne, Ananassaft

ERDBEER COLADA
Bacardi, Erdbeersirup, Sahne,
Coconut Cream, Ananassaft

FROZEN DAIQUIRI
Havana Club 3 J., Erdbeersirup,
Peachtree, Maracuja, Mango

SWIMMING POOL
Bacardi, Vodka, Blue Curaçao,
Coconut Cream, Sahne, Zitronen-,
Ananas- & Orangensaft

SEX ON THE BEACH ★
Vodka, Peachtree, Zitronen-,
Orangen- & Maracujasaft,
Grenadine

CUBA LIBRE ★
Havana Club 3 J., Lime-Juice, frisch
gepresste Limette, Coca-Cola[1,2,6]

CAIPIRINHA ★
Cachaça, frisch gepresste Limette,
brauner Zucker, Lime-Juice

PORN STAR MARTINI ★
Vodka, Vanillesirup, frisch gepresster
Limettensaft, Maracujasirup, Prosecco

TEQUILA SUNRISE ★
Tequila, Zitronen- &,
Orangensaft, Grenadine

MOSCOW-MULE ★
Vodka, frisch gepresste Limette,
Spicy Ginger Beer, Gurke

BOMBAY-MULE ★
Bombay Gin, frisch gepresste Limette,
Spicy Ginger Beer, Limette

MOJITO ★
Havana Club 3 J., frische Minze,
frisch gepresste Limette, Zucker,
Lime-Juice, Soda

BERRY-MOJITO ★
Bacardi Razz, Himbeeren, frisch gepresste
Limette, Lime-Juice, Soda

EXTRA-STRONG COCKTAILS

ZOMBIE
3 Sorten Rum, Apricot Brandy,
Triple Sec, Grenadine, Lemon Squash,
Zitronensaft, 5 verschiedene Säfte

LONG ISLAND ICE-TEA
Bacardi, Vodka, Gin, Tequila, Triple
Sec, Zitronensaft, Lime-Juice, Coca-Cola[1,2,6]

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

PRINCESS
Vanillesirup, Coconut Cream, Sahne,
Maracuja- & Orangensaft

PINK BANANA
Bananensaft, Sahne, Grenadine, Maracujasaft

IPANEMA ★
frisch gepresste Limette, Lime-Juice,
Ginger Ale, Maracujasaft

VITAMINSCHOCK ★
Bananen-, Maracuja-, Ananassaft & Sahne

LONGDRINKS

4cl MIX

KORN-COLA

VODKA-LEMON

WILDBERRY-VODKA

BOMBAY SAPPHIRE-GIN-TONIC

TANQUERAY FLOR DE SEVILLA GIN-TONIC

GORDON´S PREMIUM PINK GIN-TONIC

BACARDI-COLA[1,2,6]

BACARDI RAZZ-SPRITE[1,2,6]

JOHNNIE WALKER-COLA[1,2,6]

HAVANA-COLA[1,2,6]

MALIBU-MARACUJA

CAPTAIN MORGAN-COLA[1,2,6]

JACK DANIELS-COLA[1,2,6]

HAVANA 7 J.-COLA[1,2,6]

VODKA-RED BULL[6,9]

APERITIF & CO.

APERITIF

MARTINI BIANCO	14,4%	5cl
APEROL	11,0%	5cl
RAMAZZOTTI ROSATO	15,0%	5cl
LILLET	17,0%	5cl

SPIRITUOSEN

HAVANA CLUB 3 J.	40,0%	2cl
HAVANA CLUB 7 J.	40,0%	2cl
BACARDI SUPERIOR	37,5%	2cl
CAPTAIN MORGAN	35,0%	2cl
STROTHMANN KORN	32,0%	2cl
ABSOLUT VODKA	40,0%	2cl
BOMBAY SAPPHIRE GIN	37,5%	2cl
SIERRA TEQUILA	38,0%	2cl

OBSTLER & CO.

CALVADOS	40,0%	2cl
WILLIAMS CHRIST	40,0%	2cl
GRAPPA	41,0%	2cl

SHOOTERS

B52 4cl
Kahlúa, Baileys, Stroh 80

ORGASMUS 4cl
Baileys, Sambuca

"Man muss dem Leben immer um mindestens einen Whisky voraus sein."

ABSACKER & CO.

ABSACKER

JÄGERMEISTER	35,0%	2cl
JUBILÄUMS AQUAVIT	40,0%	2cl
MALTESER AQUAVIT	40,0%	2cl
SCHIERKER FEUERSTEIN	35,0%	2cl
OUZO 12	38,0%	2cl
SAMBUCA MOLINARI	40,0%	2cl
AVERNA	29,0%	4cl
RAMAZZOTTI	30,0%	4cl

SÜSS & SAUER

AMARETTO	28,0%	2cl
BERLINER LUFT	18,0%	2cl
KAHLÚA	20,0%	2cl
BAILEYS	17,0%	4cl
EL AMARILLO	15,0%	4cl

WHISKY & COGNAC

CHIVAS REGAL 12 J.	40,0%	4cl
JOHNNIE WALKER	40,0%	4cl
JACK DANIELS	40,0%	4cl
TULLAMORE DEW	40,0%	4cl
JAMESON	40,0%	4cl
RÉMY MARTIN V.S.O.P.	40,0%	4cl
CARDENAL MENDOZA	40,0%	4cl

EISKELLER

EVENTS & MEHR

Liebe Gäste,

auf diesem Wege wollen wir Ihnen den Eiskeller vorstellen.

Der Eiskeller ist ein historischer Gewölbekeller in der Hansestadt Salzwedel mit ganz individuellem Charme und Ambiente.

Eine wundervolle Atmosphäre schafft das im 19. Jahrhundert erbaute Backstein-Ziegelgewölbe durch die Kombination von neu und alt und ermöglicht daher einen stilvollen Rahmen für Anlässe aller Art, wie z. B Firmen-Events, Ausstellungen, außergewöhnliche Geburtstagsfeiern, Hochzeiten und viele weitere Festlichkeiten.

Wenn Sie Interesse oder Fragen haben, wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter. Diese helfen Ihnen gerne weiter.

Oder reservieren Sie unter:
0160.922 00 963

MAGDEBURGER STRASSE 10 | 29410 HANSESTADT SALZWEDEL| WWW.DER-EISKELLER.DE

Amadeus
RESTAURANT & BAR

Bei weiteren Fragen zu enthaltenen Zusatzstoffen, Inhaltsstoffen & Allergenen, wenden Sie sich gern an unser Personal oder verlangen Sie nach unserem Infoblatt für deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene.

Änderungen vorbehalten, Rezepturänderungen ergänzen wir regelmäßig Kreuzkontaminationen aller Allergene, sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen einzelner Produkte sind nicht auszuschließen.

Bei nicht verzehrten Gerichten die Sie verpackt haben möchten berechnen wir eine Service-/Verpackungspauschale von 2,00 €.

ZUSATZSTOFFE/ALLERGENE ★

(1) mit Farbstoff • (2) mit Antioxidationsmittel • (3) mit Geschmacksverstärker • (4) mit Schwärzungsmittel
(5) mit Phosphat • (6) koffeinhaltig • (7) chininhaltig
(8) enthält eine Phenylalaminquelle • (9) mit Taurin • (10) Konservierungsstoffe

★ Sehr geehrte Gäste,
sollten Sie weitere Fragen zu enthaltenen Zusatzstoffen, Inhaltsstoffen & Allergenen haben, wenden Sie sich gern an unser Personal oder verlangen Sie nach unserem Flyer für deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene.

alle Preise inkl. Bedienung & ges. MwSt.

Auf Wunsch auch andere Beilagen gegen Aufpreis.

ZEICHENERKLÄRUNG Vegan / Vegetarisch / Scharf

Amadeus
RESTAURANT & BAR

Neuperverstraße 29 | 29410 Hansestadt Salzwedel | Telefon: 03901.47 72 12
Mobil & WhatsApp 0160.922 00 963 | saw.amadeus@web.de | **www.saw-amadeus.de**

Juni 2023