



Februar 2019

Flammkuchenwochen

11. Februar bis 4. März 2019

Die elsässisch-pfälzische Spezialität mit Tradition.
Dünner knuspriger Teig mit herrlichem Belag
und gebacken im eigenen „Tarte Flambée Ofen“

Flammkuchen „Elsässer Art“

Klassisch lecker mit Crème fraîche, Zwiebeln und Speck
6,90

Mailänder Flammkuchen

mit Parmaschinken, Rucolasalat, Tomaten,
Grana Padano und Crème fraîche
8,90

Griechischer Flammkuchen

mit Crème fraîche, Schafskäse, Oliven, Paprika und Zwiebeln
7,90

Helgoländer Flammkuchen

mit Crème fraîche, Knoblauch, Tomaten und Nordseekrabben
11,90

Flammkuchen „De luxe“

mit Crème fraîche, Räucherlachs, Spinat, Tomaten und Dill-Senfsauce
11,90

Apfel-Flammkuchen

mit Äpfeln auf Zimtschmand und einer Kugel Vanilleeis
6,90



Sylter WOCHEN

März 2019

Sylter Wochen

11. Februar bis 4. März 2019

Maritim wird es, wenn das Amadeus zu den Sylter Wochen
einlädt. Im März können unsere Gäste Ihren „Inselurlaub“
im Herzen von Altwarmbüchen genießen

Vorspeise

Nordseekrabben-Rührei 9,90
auf Schwarzbrot mit Schnittlauch garniert

Hauptspeisen

Schollenfilet gebacken mit Djon-Senf 14,90
dazu Petersilienkartoffeln und Dill-Gurkensalat

Sylter Pannfisch 17,90
Zweierlei Fischfilet natur gebraten mit körniger Senfsauce
auf knusprigen Bratkartoffeln

Labskaus – unbedingt probieren 12,50
Stampf von gepökeltem Rindfleisch, Rote Beete und neuen Kartoffeln,
dazu Spiegelei, Matjes und Gewürzgurke

Koteletts vom Lamm mit Kräuterkruste 16,50
mit Balsamicosauce, Schmortomaten und Rosmarinkartoffeln

Dessert

Sylter Rote Grütze 4,50
mit Vanilleeis und Minze

Und dazu ein frisch gezapftes Pils nicht vergessen...
Fisch muss schwimmen!



Frohe Ostern

Ostern

Reichhaltiges Frühstücksbuffet

Ostersonntag und -montag von 9.00 bis 12.00 Uhr

Frische Brötchenauswahl und verschiedene Brotsorten

Auswahl von Croissants und Pain au Chocolat

Auswahl von rohem und gekochtem Schinken

Auswahl von Salami und Frischwurstspezialitäten

Käseauswahl, Käseplatte

Fischplatte mit Meerrettich

Antipastiplatte mit marinierten Spezialitäten

Gekochte Eier, Rührei mit gebratenem Speck und Würstchen

Verschiedene Marmeladensorten

Honig und Nutella

Auswahl an Cornflakes und Müslis

Natur- und Fruchtyoghurt

Frischer hausgemachter Obstsalat

Rohkostplatte mit Gurken und Paprika

Eiersalat, Thunfisch und Fetakäse mit roten Zwiebeln

Orangen- und Multivitaminensaft

und natürlich Filterkaffee, Kakao, Milch

und verschiedene Teesorten

(Kaffeespezialitäten gegen Aufpreis)

18,90 pro Person



Hotel & Restaurant Amadeus

Immer ein gute Idee

Ihr Treffpunkt für eine gelungene Hochzeit und Familienfeier.

Gerne gestalten wir auch mit Ihnen
gemeinsam ein individuelles Hochzeitsangebot.

Hochzeitstorten aus eigener Konditorei.

Informieren Sie sich unter www.hotel-amadeus.de/Feiern-Hochzeit
oder rufen Sie uns einfach an. Telefon 05 11 - 61 35 34

Suchen Sie noch einen ansprechenden Standort
für Ihre Geburtstagsfeier? Schauen Sie einfach mal rein.
Gerne zeigen wir Ihnen unsere schönen Räumlichkeiten.



Kulinarischer Kalender

November 2018 bis März 2019



Amadeus

Hotel – Restaurant – Brasserie

Ihre ideale Adresse für kulinarische Genüsse, unvergessliche Familien-
und Firmenfeiern bis 200 Personen – komfortable Hotelzimmer

Graugansweg 21-22 . 30916 Isernhagen
Telefon 05 11 - 61 35 34 . www.hotel-amadeus.de



November und Dezember

Knusprige Gänse und Grünkohl

Suppe

Getrüffelte Maronencrèmesuppe

4,50

Gans ganz „traditionell“

Knusprige Gänsebrust oder Gänsekeule

Sous Vide gegart, dazu Gänsejus, Apfelrotkohl und Kartoffelknödel

21,50

Dessert

Marzipan-Kirsch-Tarte

Mit einer feinen Schokoladenschicht, Orangen-Mascarpone-Crème, knusprig gebackenen Schokoladenstreuseln und Mandelsplittern

5,90

Grünkohl – der Klassiker

Grünkohl mit geräucherter Bregenwurst, Petersilienkartoffeln und Senf

10,50

Grünkohl – der Kasseler

Grünkohl mit zwei Scheiben Kasseler Braten, Petersilienkartoffeln und Senf

11,50

Grünkohl – der Kombinierte

Grünkohl mit geräucherter Bregenwurst, Kasseler, Petersilienkartoffeln und Senf

13,50



Advent, Advent

Großes Adventsfrühstück im Amadeus

Jeden Sonntag im Dezember von 9.00 bis 12.00 Uhr

Die schönste Zeit, um zusammen zu kommen

In der Weihnachtszeit ist unser Frühstücksbuffet besonders ansprechend.

Bratpfel, Nuss und Mandelkern, Marzipan, Lebkuchen, Spekulatius, Zimt und Vanille verzaubern unsere Speisen.

18,90 pro Person

Unsere Aktionstage

Spare Ribs vom Grill

Jeden Montag ab 18.00 Uhr

Mit Dip, Pommes, Maiskolben und Cole Slaw

14,90

Schnitzel

Jeden Mittwoch ab 18.00 Uhr

Jedes Schnitzel mit Beilage und Salat

nur 9,99

Burger

Jeden Freitag ab 18.00 Uhr

Richtig gute Burger

nur 9,99



Winterbuffet

Unser Vorschlag für Ihre Firmenfeier

– ab 20 Personen –

Vorspeisen

Garnelen-Mango-Avocado-Schnitte

Dome von Garnelensülze

Gänseterrine

Crème brûlée von der Gänseleber

Graved-Lachs

Frischsalatmischung

Kräuter-Kartoffel-Vinaigrette

Hauptgerichte und Beilagen

Geschmorte Gänsekeule

Land-Entenbrust

Hirschgulasch aus der Keule

Kartoffelgratin

Hausgemachte Semmelknödel

Feigenrotkohl mit Ahornsirup

Rosenkohl

Wirsing

Desserts

Marzipan-Kirsch-Tarte

Zimtstern-Birnen-Schnitte

Mandarinen-Mousse und Marzipan

Weißes Zimtmousse

36,50 pro Person



Weihnachten und Silvester

Weihnachtliches Schlemmerbuffet

25. und 26. Dezember 2018

Auch dieses Jahr werden wir Sie wieder mit festlichen Speisen zur Weihnachtszeit verwöhnen. Am Buffet gibt es eine reichhaltige Auswahl an warmen Speisen und Salatvariationen.

Getrüffelte Maronencrèmesuppe

Unser knuspriger Gänsebraten,

Schweinelende vom Grill,

das Rotbarschfilet gebettet auf Schmorgurken

und Hirschgulasch

werden Ihre kulinarischen Wünsche erfüllen.

Den süßen Abschluss finden Sie an unserem

unwiderstehlichen Dessertbuffet

34,90 pro Person

– Kinder von 6 bis 12 Jahre 17,90 –

Wir freuen uns auf Sie und wünschen Ihnen und Ihrer Familie

eine besinnliche Weihnachtszeit.

Große Silvesterparty „all inclusive“

31. Dezember, Beginn 19.00 Uhr

Empfangscocktail, the best of DJ Jan Ehardt, festliches Buffet,

Sekt, Wein, Bier, alkoholfreie Getränke, Longdrinks, verschiedene

Kräuterliköre, Whisky, Vodka und andere Getränke

112,00 pro Person

– Kartenvorverkauf ab sofort –



Januar und Februar

Hüttenzauber

7. Januar bis 10. Februar 2019

Mit traditionellen Gerichten aus den Alpen.

Herzhafte Zwiebelsuppe

mit Zwiebelscheiben und Kräutern

4,50

Alm-Brettl

mit Bergkäse, geräucherter Schinken, Pfefferbeißer, Bratenaufschnitt,

Radieschen, Obazda, Schmalz und Laugenzopf

11,50

Frisches aus dem Almhüttengarten

Feld- und Blattsalat, geröstete Speckwürfel, Croutons, Tomaten,

Radieschen, Blauschimmelkäse und Balsamico-Dressing

10,50

Schweizer Wurstsalat

mit Käse und knusprigen Bratkartoffel

10,50

Hausgemachte Käsespätzle

mit würzigem Bergkäse und krossen Röstzwiebeln

8,90

Zwiebelrostbraten vom Roastbeef

dazu geschmorte Zwiebeln, Spätzle und Feldsalat

18,90

Kaiserschmarrn

mit Rosinen und Vanillesauce

4,90

Bitte reservieren Sie rechtzeitig Ihren Lieblingstisch. Telefon 0511-613534. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.