



## 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 Balsamico Sauce, 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  
(Kaffeesspezialitäten 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](http://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](http://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.