

Frühstück und Brunch ab 15 Personen
auf Vorbestellung.

„Haus Witten“

Gern beraten wir Sie persönlich und
präsentieren Ihnen die individuell gestalteten
Räume des historischen

usw. ...

- Jubiläum -
- Konfirmation -
- Hochzeit -
- Geburtstag -

Wir planen für Sie Ihre
Familien- oder Betriebsfeier!

Café-Bistro Amadeus

www.cafe-amadeus.info



Heiße Getränke

€

Kaffee	2,80
Kaffee, Pott	5,00
Espresso	2,90
Cafe au Lait	3,60
Cappuccino	3,10
Latte Macchiato	3,90
Mocca	3,50
Rüdesheimer Kaffee mit Asbach	5,00
Irish Coffee	5,00
mit Irish Whiskey	
Pharisäer	5,00
mit braunem Rum	
Mexican Coffee	5,40
mit braunem Rum und Kaffee-Likör	
Coffee Pucci	5,40
mit braunem Rum und Amaretto	

Heiße Getränke

€

Italian Coffee	5,00
mit Amaretto	
French Coffee	5,00
mit Grand Marnier	
Glühwein	3,90
Glühwein mit Schuss	5,00
Grog	4,40
Kakao	3,10
Kakao mit Sahne	3,70
XXL Kakao mit Sahne	5,50
Kakao Amadeus	5,50
mit Cointreau und Sahne	
Kakao Dream	5,50
mit Baileys und Sahne	
Kakao Almonde	5,50
mit Amaretto und Sahne	

Hauptgerichte

€

**Zu allen Hauptgerichten*
reichen wir wahlweise:**

- Kroketten
- Röstis
- Kartoffeltaschen
- Butterreis
- Bandnudeln

Calamari frittiert 16,00
mit Zitronen-Remoulade, mit Brot und Salat

Calamari natur 17,10
ganzer Calamar gegrillt, mit Brot und Salat

Gambas 21,50
4 Stck. Garnelen gegrillt, mit Knoblauch-Sahnesauce und Brot

Dessert

€

Joghurt 5,00
griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen

Halva 4,70
Nuss-Zucker-Speise mit Apfel-Zimt oder Orangen-Zimt gebacken

Gemischtes Eis 4,70
Vanille, Schokolade und Stracciatella mit Sahne

- Inklusivpreise -

**Inhaltsstoffe
sind in einer separaten Karte aufgeführt,
bitte fragen Sie unser Personal.**

Classen

Seit über 88 Jahren
Ihr Print-Competence-Partner

DRUCKEREI FRITZ CLASSEN | JÜRGEN GRÜNITZ, Inhaber
Heerstraße 72 | 40227 Düsseldorf | Tel. 0211 78 98 87
kontakt@druckereiclassen.de | www.druckereiclassen.de

Hauptgerichte

€

* = mit Beilage und Salatgarnitur

Gebratene Schweinemedallions* 19,30

- wahlweise mit
- Pfeffer-Sahnesauce
- Knoblauch-Sahnesauce

Gyros 12,70

mit Zwiebeln, Zaziki und Brot

Gyros Special 14,10

mit Zwiebeln, Tomaten und Käse überbacken,
serviert in einer Gusspfanne, Zaziki und Brot

Gyros á la Chef* 14,10

Knoblauch-Sahnesauce

Gebratene Putenbrust* (natur) 12,70

- wahlweise mit
- Knoblauch-Kräuterbutter 13,10
 - Pfefferling-Rahmsauce 14,90
 - Paprika-Zwiebel-Sahnesauce 14,30
 - Texikaner-Sauce, scharf 15,30

Pfefferpfännchen* 19,30

Schweinefilet (Geschnetzeltes) mit Pfeffer-Rahmsauce

Hauptgerichte

€

* = mit Beilage und Salatgarnitur

Gegrillte Entenbrust* 18,60

auf Orangen-Sauce

Gegrilltes Roastbeef* 20,40

- wahlweise mit
- Knoblauch-Kräuterbutter
 - Röstzwiebeln
 - Pfeffer-Rahmsauce

Hirtenspieß* 20,40

Schweinemedallions gefüllt mit Schafskäse
und Schinken an Sherry-Rahmsauce

Gegrilltes Lachsfilet* (Norwegischer Wildlachs) 17,50

- wahlweise mit
- Knoblauch-Kräuterbutter
 - Zitronen-Sahnesauce

Currywurst 10,50

mit Potatoes und Salat (Schärfe variabel)

Heiße Getränke

€

Schwarzer Tee

- Assam 3,10
- Earl Grey 3,10
- Masala Chai 3,10

Grüner Tee

- Japan Sencha 3,10

Kräutertee

- Pfefferminze 3,10
- Kamille 3,10
- Alpenkräuter 3,10
- Garten der Provence 3,10

Heiße Getränke

€

Rooibostee

- Mango Maracuja 3,10
- Rooibos Vanille 3,10

Früchtetee

- Waldbeere 3,10
- Apfel-Birne 3,10

Wellness Tee

- Have a nice day 3,10



Biere – frisch gezapft

	0,20 l	0,30 l	0,50 l
König Pilsner	2,20	2,90	4,00
Th. König Zwickl	2,20	2,90	4,00
Köstritzer	2,20	2,90	4,00

Flaschenbiere

	€
König Pilsener alkoholfrei	2,90
Kandi Malz	2,90
Benediktiner	4,40
Hefe-Weissbier hell	
Benediktiner	4,40
Hefe-Weissbier dunkel	
Benediktiner	4,40
Hefe-Weissbier alkoholfrei	



Starter • Tappas • Mezze

Peperoni	5,50
Oliven, schwarze und grüne	5,50
Zaziki mit Brot	5,50
Gebratene Zucchini mit Zaziki und Brot	8,80
Auberginen mit Käse überbacken und Brot	9,40
Gegrillte Auberginen mit Knoblauch, Tomaten, Schafskäse und Brot	9,40
Folienkartoffel mit Sauerrahm oder Zaziki	6,60
mit gebratenen Putenbruststreifen	9,10
Antipasti Peperoni, Oliven, Zaziki, Fetacreme, gegrillte Paprika, gebratene Zucchini, Auberginen und Brot	16,00
Käsetopf verschiedene Käsesorten mit Kochschinken, Zwiebeln, Paprika und Tomaten im Tontopf gebacken, dazu Brot	13,80
Feta mit mediterraner Garnitur	7,70
Gebackene Feta (GR) Schafskäse gebacken mit Tomaten und Zwiebeln, dazu Brot	8,30
Gebackene Feta Saganaki Schafskäse gebacken, mit Salat und Brot	8,70
Saganaki Gambas in Tomatensauce, mit Käse überbacken, dazu Brot	13,80

Starter • Tappas • Mezze

Joghurt-Feta-Creme mit Olivenöl, dazu Brot	5,50
Chtipiti pikante Fetacreme, mit Brot	6,10
Skordalia Kartoffelcreme mit Knoblauch und Zitrone, dazu Brot	5,50
Tarama Fischrogencreme, mit Brot	6,10
Lachano frischer griechischer Krautsalat, mit Brot	5,00
Pansari Rote Beete Salat mit Knoblauch, dazu Brot	5,50
Melitzanosalata Auberginencreme, mit Brot	6,10
Gavros kleine gebratene Fische, mit Brot	9,40

Tapas-/Mezzeteller für 2, 3, 4 ... Personen,
vegan, vegetarisch... auf Anfrage.

Nudelgerichte €

Nudelauswahl

1. Spaghetti	6,60
2. Penne	6,60
3. Tortellini	7,20

Kombinieren Sie sich nach Ihrem
Geschmack Ihr Nudelgericht.

Saucenauswahl








A. Knoblauchöl	2,80
B. Chilibutter	2,80
C. Tomatensauce	3,30
D. Bolognese	4,30
E. Schinken-Sahnesauce	4,30
F. mit Käse überbacken	1,70

Starter • Tappas • Mezze €

Mozzarella-Sticks	8,30
Poppers	8,30
Potatoes	7,20
Chickenwings	8,30
Onion Rings	7,20
Mini Frühlingsrollen	7,20
Chicken-Pineapple Sticks	8,30
Chicken Nuggets	7,70
Mixed Plate	11,60
Brot und Knoblauch-Kräuterbutter	4,40

Wahlweise reichen wir dazu
Sourcreme, BBQ, Knoblauch,
Asia süß-sauer, Asia süß-sauer-scharf.

Alkoholfreie Getränke €

	0,20 l	0,30 l	0,50 l
	2,20	2,90	4,00
	2,20	2,90	4,00
	2,20	2,90	4,00
	2,20	2,90	4,00
	2,20	2,90	4,00
	0,25 l	2,90	0,75 l 7,20
	0,25 l	2,90	0,75 l 7,20

Alkoholfreie Getränke €

Schweppes Bitter Lemon	0,20l	2,90
Schweppes Tonic Water	0,20l	2,90
Schweppes Ginger Ale	0,20l	2,90
Milch	0,20l	1,70
Frappé (Eiskaffee)	0,30l	4,40
Granita (Fruchteisgetränk)		5,00

Fruchtsäfte	€
Apfelsaft	0,20 l 2,90
Orangensaft	0,20 l 2,90
Ananassaft	0,20 l 2,90
Pfirsich-Nektar	0,20 l 2,90
Maracuja-Nektar	0,20 l 2,90
Kirsch-Nektar	0,20 l 2,90
Bananen-Nektar	0,20 l 2,90
KiBa	0,20 l 2,90
Saftschorle	0,30 l 2,90
Saftschorle	0,50 l 4,00

Spirituosen	€
Tequila Silver	2 cl 2,80
Tequila Gold	2 cl 3,20
Gordon's London Dry Gin	2 cl 2,80
Fürst Bismarck Doppelkorn	2 cl 2,50
Vodka	2 cl 2,80
Jubilaums Aquavit	2 cl 3,20
Château du Breuil Calvados	2 cl 3,90
Rum	2 cl 3,20



Suppen mit Brot	€
Zwiebelsuppe	6,10
Tomatensuppe	5,50
Hühnersuppe	6,10
Broccoli-Blumenkohl-Cremesuppe	6,10

Super-Sandwiches mit Salat	€
Schinken, Käse	6,60
Thunfisch, Zwiebeln, Käse	6,60
Schinken, Ananas, Käse	7,20
Mozzarella, Tomaten, Oregano	7,20

Salate	€
Kleiner gemischter Salat	6,60
Orientalat	13,80
Eisbergsalat, Thunfisch, Zwiebeln, Kichererbsen	
Thunfischsalat	13,80
Eisbergsalat, Zwiebeln, Paprika, Mais, Tomaten, Gurken, Thunfisch	
Salat „Mediterran“	12,70
Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Oliven, Peperoni, Schafskäse mit Olivenöldressing	
Salat „Haus Witten“	13,80
Eisbergsalat, Zwiebeln, Paprika, Mais, Tomaten, Gurken, gegrillte Putenbruststreifen	
Salat „Amadeus“	14,90
Eisbergsalat, Zwiebeln, Paprika, Mais, Tomaten, Gurken, Schinken, Käse, Krabben, Thunfisch	

Für jede Sonderbeilage berechnen wir 0,50 € bis 2,00 €.

Zu allen Salaten reichen wir wahlweise Joghurt-, Honig-Senf-, Frenchdressing oder Vinaigrette sowie warmes Brot.

Prosecco / Sekt €

Sekt	Piccolo	0,20 l	6,10
Geldermann	Glas	0,10 l	4,30
Geldermann	Flasche	0,75 l	29,70

Offene Weine €

Weiß

Rheingau Riesling (D)	0,25 l	6,10
QBA Riesling trocken, fruchtig		
Pinot Grigio (I)	0,25 l	6,50
trocken, leicht		
Boutaris Retsina (GR)	0,25 l	6,10
geharzter, charakteristischer Aromawein		
Chardonnay „Vin de Pays“ (F)	0,25 l	6,50
frisch, zarte Frucht, blumige Note		
Aroma Lofou (GR)	0,25 l	6,50
frisch, leichtes Bouquet		

Offene Weine €

Rosé

Portugieser Weißherbst (D)	0,25 l	6,10
halbtrocken, mild und weich		
Boutaris (GR)	0,25 l	6,30
feine Frucht, harmonisch		

Rot

Beaujolais (F)	0,25 l	6,50
trocken im Geschmack, herrlicher Duft		
Nemea (GR)	0,25 l	6,50
samtig, trocken		
Barone Nero (I)	0,25 l	6,50
fruchtig, trocken		

Alle Weine sind auch als Flaschenweine (0,75 l) erhältlich.
Bitte informieren Sie sich bei unseren Mitarbeitern.

Spirituosen €

Asbach	2 cl	3,20
Pitú	2 cl	2,80
Metaxa 5 Sterne	2 cl	3,90
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	3,90
Bon Père Williams	2 cl	5,50
Martini Bianco	2 cl	5,00
Campari on the Rocks	2 cl	5,50
Sandeman Sherry	2 cl	5,00
Ouzo Plomari	2 cl	2,80
Ouzo Plomari	Flasche 0,2 l	20,40

Liköre €

Baileys	2 cl	2,80
Baileys on Ice	4 cl	5,50
Amaretto	2 cl	2,80
Sambuca	2 cl	2,80
A & A Asbach & Auslese Riesling Likör	2 cl	2,80

Whisky/Whiskey €

Scotch

Ballantine's Finest	4 cl	6,10
Johnnie Walker Red Label	4 cl	6,10
Johnnie Walker Black Label	4 cl	7,70
Chivas Regal	4 cl	6,60
Famous Grouse	4 cl	6,10
Dimple	4 cl	7,20

Bourbon / Tennessee / Malt

Jim Beam White	4 cl	6,10
Jim Beam Black	4 cl	7,20
Jack Daniel's	4 cl	6,10
Glenfiddich Special Reserve 12 Jahre fruchtig, leicht	4 cl	7,20

Canadian

Canadian Club	4 cl	6,60
---------------------	------	------

Irish

Tullamore Dew	4 cl	6,10
---------------------	------	------

als Longdrink + 1,50 €

Bittere €

Averna	2 cl	2,80
Ramazzotti	2 cl	2,80
Unicum	2 cl	2,80
Jägermeister	2 cl	2,80

Gin €

Bombay Sapphire	4 cl	5,50
Gin Mare	4 cl	6,10
Tanqueray Rangpur	4 cl	6,10
Bulldog	4 cl	5,50
North Sea Gin	4 cl	7,20

als Longdrink + 1,50 €

Longdrinks 4 cl Alkohol €

Southern Comfort - Ginger Ale	7,10
Amaretto - Apfelsaft	7,10
Amaretto - Kirsch	7,10
Vodka - Lemon	7,10

Cocktails €

Grand Tropical (Fruchtgenuß Pur)	7,70
Grand Marnier, Zitrone, Orange, Ananas	
Caipirinha (sehr erfrischend)	8,30
Cachaça, Limette, brauner Zucker, Lemon	
Cuba Libre	7,70
Bacardi Gold, Lemon, Pepsi Cola	
Piña Colada	8,30
Bacardi white, Cocotara, Sahne, Ananas	
Long Island Ictea (macht warm ums Herz)	10,90
Bacardi, Wodka, Gin, Tequila, Grand Marnier, Lemon, Zitrone, Orange	
Grenadine (alkoholfrei, erfrischend, fruchtig)	7,20
Grenadine, Zitrone, Orange	
Virgin Colada (alkoholfreie Piña Colada)	7,20
Cocotara, Sahne, Ananas	

Zum Mixen verwenden wir

RIEMERSCHMID Sirupe

