



AMÉLIE
BRASSERIE

Oberer Stadtplatz 1 · 94469 Deggendorf · (09941) 371 343 09

GETRÄNKE

CAFÉ	Espresso	2,70
	Espresso doppio	3,90
	Espresso macchiato	2,90
	Café	3,10
	Cappuccino	3,40
	großer Cappuccino	4,10
	großer Milchkaffee	4,10
	Latte macchiato	4,10
	Latte macchiato mit Aroma nach Wahl	4,30
	<i>karamell, haselnuss, mandel, schoko, kokos</i>	
	Café Affogato al caffè (Espresso mit Vanilleeis)	4,40
Espresso Coretto (mit Grappa oder Sambucca)	4,80	

alle Cafés auch koffeinfrei erhältlich

SCHOKOLADE	Heiße Schokolade im Glas	
	mit Milchschaum	3,60
	mit Sahne	3,90
	mit Rum o. Amaretto	5,10

TEE	Schwarz	3,50
	Früchte	3,50
	Grün	3,50
	Kräuter	3,50
	Minze	3,50
	Kamille	3,50

wenn's warm wird...

Eiscafé

Eisschoko

wenn's kalt wird...

Tee mit Rum

Heiße Zitrone

EISTEE	Pfirsich	0,33 l	3,80
	Zitrone	0,33 l	3,80

WASSER	<i>mit Kohlensäure</i>		
	Tafelwasser	0,25 l	2,60
	0,5 l	4,00
	San Pellegrino	0,25 l	3,00
	0,75 l	6,70
	<i>ohne Kohlensäure, still</i>		
Aqua Panna	0,25 l	3,00	
.....	0,75 l	6,70	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE	Coca Cola ^{1,2} / Fanta ¹ / Sprite ¹	0,2 l	3,10
	0,5 l	4,30
	Coke light ^{1,2}	0,33 l	3,70
	Coke Zero ^{1,2}	0,33 l	3,70
	Cola Mix ^{1,2}	0,3 l	3,50
	0,5 l	4,30
	San Bitter ¹ (ital. Aperitif mit Zitrus-Kräutergeschmack)	0,1 l	2,70
	Skiwasser ¹ (mit Himbeersirup)	0,5 l	3,70

SÄFTE	Apfel	0,3 l	4,30
	Orangen	0,3 l	4,30
	Johannisbeer	0,3 l	4,50
	Maracuja	0,3 l	4,70
	Kirsch	0,3 l	4,70
	Rhabarber	0,3 l	4,70
	Alle Säfte auch als Schorle	0,3 l	3,30
	<i>z.B. auch Holunderschorle (mit Sirup)</i>	0,5 l	4,30

BITTER GETRÄNKE (alk. frei)	Bitter Lemon	0,25l	3,90
	Ginger Ale	0,25l	3,90
	Tonic Water	0,25l	3,90

RED BULL ENERGY	Red Bull	0,25l	3,80
	Red Bull Sugarfree	0,25l	3,80
	Red Bull Red Edition	0,25l	3,80

BIERE ARCOBRÄU	Mooser Liesl	0,33 l	4,20	
	Helles	0,5 l	4,20	
		0,2 l	2,30	
	Hefeweizen	0,5 l	4,30	
	Leichtes Weizen	0,5 l	4,30	
	Alkoholfreies Weizen	0,5 l	4,30	
	Hefeweizen dunkel	0,5 l	4,30	
	Dunkles Bier	0,5 l	4,20	
	Pils	0,33 l	4,30	
	Radler	0,5 l	4,20	
	Weizen-Radler	0,5 l	4,30	
	Cola-Weizen	0,5 l	4,30	
	SPRITZERIA	SPRITZ Aperol (Prosecco, Aperol, Soda).....	0,3 l	7,50
		SPRITZ Black Orange (Prosecco, Aperol, Black Orange)	0,3 l	7,50
SPRITZ Watermelon (Prosecco, Aperol, Wassermelone).....		0,3 l	7,50	
HUGO (Weißwein, Soda, Holunder, Minze)		0,3 l	7,50	
LILLET Berry (L. Rose, Schweppes Wildberry, Beeren)		0,3 l	7,50	
LILLET Hugo (L. Blanc, Holundersirup, Prosecco) ..		0,3 l	7,50	
LILLET Glacon (L. Blanc, Eis, Orange)		0,1 l	7,50	
LILLET Culetto (L. Blanc, Weißwein, Soda)		0,3 l	7,50	
LILLET Rougette (L. Rouge, Bitter lemon, Zitrone) .		0,3 l	7,80	
LILLET Vive (L. Blanc, Tonic, Gurke, Minze)		0,3 l	7,80	
LILLET Citrose (L. Rose, Sprite, Zitrone)		0,3 l	7,50	
Cidre (französischer Apfelmost)		0,2 l	3,90	
Cidre mit Crème de Cassis (KIR Breton)		0,2 l	4,90	
APERITIFS & SPRITUOSEN		Prosecco	0,1 l	4,80
	Prosecco auf Eis	0,2 l	6,80	
	KIR Amélie (Prosecco und Crème de Cassis)	0,1 l.....	5,60	
	Pernod (mit Eiswasser)	2 cl	4,40	
	Martini, weiß oder rot	5 cl	4,70	
	Campari	4 cl	4,40	
	Ramazzotti	2 cl	4,10	
	Averna	2 cl	4,10	
	Grappa Nonnino	2 cl	4,10	
	Sambuca	2 cl	4,10	
	Cognac Remy Martin	2 cl	4,80	
	Amaretto	2 cl	4,10	
	OBST & EDELBRÄNDE	Mirabelle	2 cl	4,50
		Himbeergeist	2 cl	4,50
Poire William		2 cl	4,50	
COCKTAILS & LONGDRINKS		0,3 l		
	Moscow Mule (Wodka, Limettensaft, Ginger Ale, Gurke, Minze)		8,80	
	Mojito (Havana Club, Limette, Zucker, Soda, Minze)		8,80	
	Caipirinha (cachaca pitu, Limette, Braunzucker)		8,80	
	Planters Punch (Rum, O-Saft, Ananas-, Zitronensaft, Grenadine) .		8,80	
	Pina Colada (Bacardi, Ananassaft, Kokossirup, Sahne)		8,80	
	Sex On The Beach (Wodka, Pfirsichlikör, Kirsch,- O-Saft) ...		8,80	
	Campari Soda ¹ , Campari Orange ¹	0,2 l	7,10	
	Gin Tonic	0,2 l	8,80	
	Wodka Lemon	0,2 l	8,20	
	OHNE ALKOHOL	Virgin Caipirinha (Ginger Ale, Braunzucker, Limetten, Lime Juice) .		7,80
Florida (Ananas,- Grapefruit-, Zitronen-, O-Saft, Maracujasirup) ..			7,80	
Coco Kiss (Ananas-, O-Saft, Kokossirup, Sahne)			7,80	
WEINSCHORLE	weiß oder rot	0,25 l	4,90	
		0,50 l	7,90	

OFFENE WEINE (litres)		0.1	0.2	0.5
<u>weiß</u>	2015 Grüner Veltliner <i>Qualitätswein, Weingut Schmid (A)</i>	3,40	5,60	13,50
	2016 Soave <i>Veneto D.O.C.</i>	3,40	5,60	13,50
	2016 Pinot Grigio <i>Veneto, IGT</i>	3,40	5,60	13,50
	2016 Lugana <i>Trebbiano di Lugana, DOC (I)</i>	4,40	7,30	17,80
	2015 Chardonnay Vallagarina <i>Cantina Valdadige, Trentino, IGT (I)</i>	3,40	5,60	13,50
<u>rot</u>	2015 Merlot-Tamat <i>Domaine Horgelus, Cole de Gascogne I.G.P. (F)</i>	3,40	5,60	13,50
	2015 Blauer Zweigelt Qualitätswein <i>Weingut Schmid (A)</i>	3,40	5,60	13,50
	2016 Bardolino <i>Veneto, D.O.C.</i>	3,40	5,60	13,50
	2016 Chianti <i>Veneto, D.O.C.</i>	3,90	6,20	15,00
<u>rosè</u>	2014 Rose <i>I.G.P., Tannat, Merlot, Domaine Horgelus, Cole de Gascogne (F)</i>	3,40	5,60	13,50

FLASCHENWEINE weiß rot & rose (0,75 l)

<u>weiß</u>	Lugana Bulgarini 34,00 <i>Trebbiano di Lugana, Lombardei, DOC, 12,5 %</i>	<u>rot</u>	Bordeaux Héritage 33,00 <i>Baron Philippe de Rothschild, Mouton Cadet, AOC (F) 13,0 % Vol. purpurrot, harmonische, sanfte & aromatische Fülle</i>
<u>weiß</u>	Sauvignon Blanc Kaitui 34,00 <i>Markus Schneider, Pfalz (D), 12,0 % Vol., goldgelb, intensiv, druckvoll, saftig, mineralisch</i>	<u>rot</u>	Valpolicella Ripasso Classico 33,00 <i>Vivaldi, DOC, (I), 14,0 % Vol. rubinrot, beerig, kirschig & etwas schokoladig</i>
<u>weiß</u>	Riesling Johannishof 31,00 <i>Knipser, Pfalz (D), 12,0 % Vol., strohgelb, geradlinig, vital, klar, fruchtig</i>	<u>rot</u>	Black Print 37,00 <i>Markus Schneider, Pfalz, (D), 14,0 % Vol. Cuvée Merlot, Cabernet Dorsa & Sauvignon, Syrah, Blaufränkisch, fast schwarz, komplex, vielschichtig, galant & weich</i>
<u>weiß</u>	Gelber & Roter Muskateller 31,00 <i>Chateau Schembs, Rheinhessen (D), Cuvée, 12,0 % Vol., elegant & kräftig, zauberhafte Frucht & Säure</i>	<u>rot</u>	Barolo 47,00 <i>Coppo, DOCG, Piemont (I), 14,0 % Vol. granatrot, ausbalanciert, harmonisch & elegant</i>
		<u>rose</u>	Rosa Dei Frati 35,00 <i>Cà dei Frati, Lugana di Sirmione, DOC (I), 12,5 % Vol. frisch, zart, elegant</i>



LebensmittelVO:

Der Alkoholgehalt unserer Weine liegt zw. 10,5% u. 16,0%. Alle enthalten Sulfite.
Bitte lassen Sie sich das Etikett zeigen. Jahrgangsänderungen vorbehalten!



Frühstück

Mo.-Fr. bis 11:30 Uhr

Samstag, Sonn- u. Feiertags bis 14:00 Uhr

<u>French I</u> ^(1,2,a,c,g)	Croissant mit Butter & Konfitüre	3,80
<u>French II</u> ^(1,2,a,c,g)	Baguette mit Butter & Konfitüre	3,80
<u>Classic</u> ^(1,2,3,4,8,a,c,g)	ital Landschinken , Kochschinken, Mailänder Salami , Käse, Konfitüre & Butter	8,30
<u>Vegetaria</u> ^(1,2,a,c,g)	Avocado , Müsli, Käse & Honig, Butter	8,90
<u>Laurin</u> ^(1,2,3,4,8,a,c,g)	italienischer Landschinken , Mailänder Salami , Avocado, Käse, Parmesan-Ei, Wasabi-Espuma & Konfitüre, Butter	9,70
<u>Scandinavia</u> ^(1,2,a,c,d,g)	2 Rühreier natur, geräucherter Lachs , Wasabischaum, Butter	9,60
<u>Vita</u> ^(1,2,3,4,8,a,c,g)	Glas O-Saft oder Prosecco, 2 Rühreier mit Schinken , Joghurt mit Früchten, Konfitüre & Butter	8,90
<u>Amelie</u> ^(1,2,3,4,8,a,c,d,h,g) für 2 Pers.	italienischer Landschinken , Mailänder Salami , Scampis , Geräucherter Lachs , Avocado , Joghurt mit Früchten, Konfitüre, Käse, Wasabi-Espuma , Amelies Müsli , Butter (2x) Glas O-Saft oder Prosecco	23,00



Frühstück-Extras

frisch gepresster Orangensaft	... 0,1 l ... 3,20
Croissant ^(1,2,a,c,g) 2,30
Portion Butter, Honig, Nutella od. Konfitüre ^(1,2,a,c,g) 1,20
Baguettekorb (extra) ^(1,2,a,c,g)	2,20
Breze ^(1,2,a,c,g) 1,40
Breze mit Butter ^(1,2,a,c,g) 2,20
Joghurt mit Früchten ...	4,60
Joghurt Natur mit Honig	3,30

Amelies Müsli ^(1,2,a,c,g)	Haferflo- cken, Äpfel, Schlagsahne, pürierte Beeren 6,10
Obstsalat	4,90
Omelette mit Kirschtomaten und Basilikum	7,60
Zwei BIO-Rühreier : Natur	5,20	
mit Scampis ^(1,3,h)	6,80
mit Speck o. Schinken ^(1,3,4)	..	6,20
mit Tomaten & Zwiebeln	... 6,20	
Zwei BIO-Spiegeleier : Natur	5,20	
mit Speck o. Schinken ^(1,3,4)	..	6,20
mit Tomaten & Zwiebeln	..	6,20



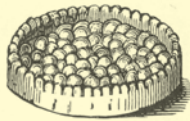


VORSPEISEN & KLEINE GERICHTE



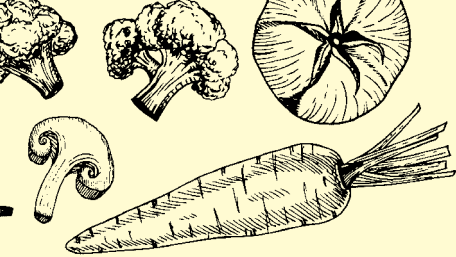
<u>Tomatensuppe</u>	^(1,2,a,c,g)		5,10
<u>4 Stk. Bruschetta</u>	^(1,2,a,c,g)	geröstetes Baguette mit Tomaten , Knoblauch	6,50
<u>Vorspeisenteller</u>	^(1,2,3,4,a,c,g)	Ratatouille , ital Landschinken , mediterrän Parmesan , geräucherter Lachs , Scampi , Oliven , Acocado & Wasabi-Espuma	11,80
<u>Scharfe Garnelen</u>	^(1,3,8,d,h)	mit Kräuterölen	14,90
<u>Ratatouille</u>		Französisches Gemüse Mit Käse überbacken	8,40 9,50
<u>Schafskäse</u>		mit Oliven, frischen Kräutern, überbacken und Salat	10,60

FLAMMKUCHEN



<u>Elsaß</u>	^(1,3,4,8)	Speck, Lauch, Rote Zwiebeln	8,80
<u>France</u>	^(1,8)	Camembert, Gorgonzola, grüner Spargel, Pinienkerne	9,30
<u>Thuna</u>	^(a)	Thunfisch, rote Zwiebeln, Ruccola	9,30
<u>Amelie</u>		Tomate, Ruccola, Parmesan	8,80
<u>Italie</u>	^(1,8)	Büffelmozzarella und Rohschinken	9,30
<u>Milan</u>	^(1,3,4,8)	Mailänder Salami, Kirschtomaten	8,80
<u>Jambon</u>	^(1,3,4,8)	Cocktailtomaten, Champignons, Vorderschinken	8,80
<u>Crabes</u>	^(9,a,d,i)	Krabben, Lauch, Knoblauch	9,30
<u>Vegeterienne</u>	^(9,a,g,i)	mariniertes Gemüse	9,30
<u>Gréce</u>	^(9,a,g,i)	Schafskäse, Tomaten, rote Zwiebeln, Crema Balsamico	9,30





SALATE ^(alle 1,j)

<u>Gemischter Salat</u>	6,20
als kleiner Beilagensalat	5,00
<u>Tomatensalat</u> mit roten Zwiebeln	5,50
<u>Reef & Beef</u> ^(3,d,g,h) Rinderlende & Garnelen auf versch. Blattsalaten, Kirschtomaten, gehobelter Parmesan	14,00
<u>Brazil</u> ^(1,3,g) Rinderlendespitzen auf Blattsalaten und Rucola mit Kirschtomaten, gehobeltem Parmesan & Honigmelone	14,00
<u>Ceasar Chicken</u> ^(g) frischer Salatmix mit gegrillter Hähnchenbrust , gebratenen Champignons, gehobeltem Parmesan & Croutons	12,50
<u>Nizza</u> ^(3,d,h) gegrillte Garnelen auf verschiedenen Blattsalaten mit Zucchini, Mango, Gurken, Croutons und Tomaten	13,00
<u>Rustica</u> ^(3,4,8) gebratene Champignon & Speckwürfel auf Blattsalaten mit Kirschtomaten und Pinienkernen	12,00
<u>Lachs</u> ^(3,7,d) gegrilltes Lachsfilet auf verschiedenen Blattsalaten und Rucola, mit grünem Spargel, Gurken, Kirschtomaten & Weintrauben	13,00
<u>Chef</u> ^(7,c,d) verschiedene Blattsalate , Kirschtomaten, Gurken Thunfisch , schwarze Oliven, rote Zwiebeln, Ei	11,80
<u>France</u> ^(3,d,h) Salatvariation mit Champignons & Krabben	12,50
<u>Korsika</u> ^(1,3,g) frischer Salatmix mit Schafskäse , Paprika Croutons , Weintrauben und Walnüssen	11,50
<u>Veggie</u> frischer Salatmix mit gebratenem Gemüse , Bulgur, Weintrauben & Sonnenblumenkernen	11,80
<u>Caprese</u> ^(g) Tomaten mit Büffelmozzarella & Basilikum	11,00

*Die Salate servieren wir Ihnen wahlweise
mit folgenden Dressings:
Balsamico-, Joghurt-, French-Dressing*





PASTA		
<u>Gemelli</u>	<u>Spaghetti</u> <u>Aglio Olio</u> ^(a)	Knoblauch in Olivenöl, Peperoncino & Petersilie 8,50
	<u>Penne Rigate</u> <u>Arrabiata</u> ^(d,i)	scharfe Tomatensauce & Knoblauch 9,50
<u>Gemelli</u>	<u>Pesto Verde</u> ^(a,c,g)	Basilikum-Pesto, Pinienkerne, Sahne & Parmesan 9,50
<u>Tortiglioni</u>	<u>Verdure</u> ^(9,a,i)	mit gebratenem Gemüse & Tomatensugo 10,50
<u>Gemelli</u>	<u>Ragout</u> ^(9,a,g,i)	mit feinem Fleisch-Ragout 10,50
<u>Tortiglioni</u>	<u>Emiliana</u> ^(1,3,4,8,a,c,g)	Vorderschinken, frischen Champignons & Erbsen, Sahnesauce 10,50
<u>Gnocchi</u>	<u>Caprese</u> ^(a,g,i)	mit Tomatensugo, Sahne, Mozzarella & Basilikum 10,50
<u>Gnocchi</u>	<u>4 Formaggi</u>	mit 4 Käsesorten & Sahne 9,50
<u>Spaghetti</u>	<u>Garnelen</u> ^(9,a,c,d,i)	Garnelen, Kirschtomaten in Weißwein-Tomatensugo 12,50
<u>Spaghetti</u>	<u>Frutti di Mare</u> ^(9,a,d,i)	mit Meeresfrüchten in Weißwein-Tomatensugo 12,50
<u>Gemelli</u>	<u>Salmone</u> ^(9,a,c,d,g,i)	Lachs & grüner Spargel in Tomaten-Sahnesauce 12,50
<u>Penne Rigate</u>	<u>Rinderfilet</u> ^(9,a,c,g,i)	Rinderlendespitzen, frische Champignons, Rucola, Tomaten-Sahnesugo 14,50
<u>Rigatoni</u>	<u>al Forno</u> ^(9,a,g,i)	mit feinem Fleisch-Ragout, Sahne, Parmesan & überbacken mit Mozzarella 10,50

- Pastagerichte als kleine Portion minus 1,00 € -





HAUPTGERICHTE FLEISCH & FISCH

Steak ^(1,j,d) **Minutensteak** in grüner Pfeffersauce
Madagaskar mit Kartoffelgratin & Gemüse, 16,50

Lachssteak ^(1,j,d) **vom Grill** mit Kartoffelgratin
& Ratatouille 19,50

SCHARFE GARNELEN ^(1,j,d,h) in Kräuterölen, mit Baguette 21,50
auch als Vorspeise 14,90



PINSA (italienische Focaccia
mit Mozzarella & Tomatensauce)



MARGHERITA ^(2,a,c,g) Mozzarella, Tomatensauce 8,00

Funghi ^(2,a,c,g) mit frischen Champignons 9,00

PROSCIUTTO ^(1,2,3,4,8,a,c,g) mit Vorderschinken 9,00

AMELIE ^(2,a,c,g) Rucola, Parmesan, Cocktailtomaten10,00

ITALIE ^(2,a,c,g) Parmaschinken & Rucola10,00

SALAMI ^(1,2,3,4,a,c,g) Mailänder Salami 9,00

4 FORMAGGI ^(2,a,c,g) 4 Käsesorten10,00

VEGETARIA ^(2,a,c,g) verschiedenes mariniertes Gemüse 9,50

FRUTTI DI MARE ^(2,a,c,d,g) mit Meeresfrüchten10,00

SCAMPI ^(2,a,c,d,g) mit Scampis10,00

SPECIALE ^(1,2,3,4,8,a,c,g) Salami, Schinken & Champignons10,00





DESSERT



SÜSSES

<u>Mousse au chocolat</u> ^(9,a,c,g)		7,50
<u>Gemischtes Eis</u> ^(9,a,c,g)	(3 Kugeln)	5,00
(Vanille, Schoko, Erdbeere)	mit Sahne	5,60
<u>Tiramisu</u> ^(9,a,c,g)		7,20
<u>Lauwarmer Schokokuchen & Vanilleeis</u> ^(9,a,c,g)		7,50

Für kleine Helden, Räuber & Prinzessinnen



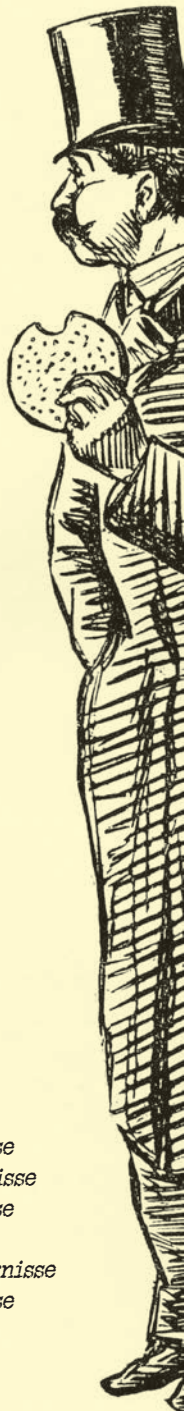
<u>Nudeln</u>	& Butter ^(c,g)	2,90
	& Tomatensauce ⁽ⁱ⁾	3,40
	& Bolognese ^(1,3,4,8,g)	3,40

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1) mit Konservierungsstoff
- 2) mit Farbstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Nitritpökelsalz und Nitrat
- 6) geschwefelt
- 7) geschwärzt
- 8) mit Phosphat
- 9) alkoholhaltig

Deklarationspflichtigen Allergene

- a) Glutenhaltiges Getreide (z.B.: Weizen)
- c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g) Milch und daraus gewonnen Erzeugnisse
- h) Schalenfrüchte
- i) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l) Schwefeldioxid und Sulfite



Deggendorfer Gutscheine in über
135 Geschäften einlösbar, auch hier im



DIE PERFEKTE *Geschenkkidee*

Exklusive Deggendorfer Produkte



ERHÄLTlich IN DER
TOURIST INFORMATION



STADT DEGGENDORF





BRASSERIE AMÉLIE

Oberer Stadtplatz 1
94469 Deggendorf
Fon: +49 991 37 19 49 09

info@amelie-deggendorf.de
www.amelie-deggendorf.de
geöffnet: tägl. 9:00 - 24:00