

Elberfelder Straße 221
42781 Haan
Tel.: 02129. 3474795
www.amida-restaurant.de

Mo., Mi. bis Fr.
12.00 bis 15.00 Uhr
und 18.00 bis 22.00 Uhr
Sa. 18.00 bis 23.00 Uhr
So. 12.00 bis 22.00 Uhr
Di. Ruhetag

EC, MASTERCARD, VISA

Platzreservierung nicht erforderlich
Nichtraucher-Restaurant



Reinheit, Frische, Innovation
und vor allem Liebe, das sind
die Hauptzutaten, die im
weiß-grün, modern-gemütlich
gestalteten AMIDA dem Gast
mit Herz serviert werden.

Das AMIDA-Team
freut sich auf Ihren Besuch.

10



menu [ab 12.00 Uhr]

-  Amuse bouche
Rosé Champagner, Philipp Guidon
 -  Hausgemachter Ricotta von Bio-Schafsmilch
mit Cabernet Sauvignon-Essig und Kräutersalat
2010, Illusion Eins, Meyer-Näkel, Ahr
 -  Butternut-Kürbis-Cappelletti auf Nussbutterspinat und Limette
2010, Riesling, Robert Weil, Rheingau
 -  Unser thailändisches Curry mit knackigem Gemüse
in pikanter Kokosmilch und Duftreis
alternativ: mit Perlhuhnbrust oder Riesengarnelen
2009, Riesling, Eifel, Mosel
 -  Warmes Beignet vom Parmigiano-Reggiano
mit Birne und salzigem Pistazienkrokant
2008, D.O.V. Shiraz-Zinfandel, Barossa Valley
 -  Cremige Tarte von Bio 64%-Schokolade aus Venezuela
mit Mandarine und Thai-Basilikum-Sorbet
LBV, Portwein Quinta do Tedo
 -  Feine Pralinen aus AMIDAS Patisserie
- EUR 49,00** [ vegetarische Menüvariante]
EUR 94,00 [ inkl. Weinbegleitung]
EUR 35,00 [ - 3 Gänge]
EUR 55,00 [inkl. Garnelen oder Perlhuhn]



Sie haben die Wahl!