www.steakhouseamadeus.nl *Wekeromseweg 1* *6718SC* *Ede* *+31(0)318610473*
Openingstijden *Ma / Do 14:00 - 21:30* *Vr / Za 14:00 - 22:00* *Zo 12:00 - 21:30*

STEAKHOUSE AMADEUS

VAAK GEÏMITEERD NOOIT GEËVENAARD



VOOR EEN OVERHEERLIJKE AMERIKAANSE ERVARING.

Restaurant Steakhouse Amadeus is een begrip in Ede en omgeving. Al vanaf het begin, zo'n 30 jaar geleden, wordt Amadeus gekenmerkt door de unieke formule. Kwalitatief goed vlees en verse vis, de bijzondere houtskoolgrill en de Amerikaanse entourage maken een bezoek aan Steakhouse Amadeus tot een overheerlijke ervaring.

Wat Steakhouse Amadeus zo bijzonder maakt, is de gezellige en goede sfeer en de grote keuze uit de stukken vlees die worden gegaard op de houtskoolgrill. Door het vlees te grillen op houtskool krijgt het de kenmerkende rooksmaak.

Vleesliefhebbers kunnen hun hart ophalen in het restaurant, want op de kaart staan ook nog eens drie soorten dry aged beef. Het gerijpte rundvlees is een favoriet gerecht op de kaart. Het mooie proces, de smaak en de boterzachte structuur maken deze stukken vlees de moeite meer dan waard. Ook voor gasten die liever kiezen voor vis of een vegetarisch gerecht is er natuurlijk genoeg te kiezen van het menu.

GEZELLIGE SFEER

De warme kleuren en opvallende decoraties in het interieur zorgen voor een gezellige sfeer in het restaurant. Het knisperende haardvuur in de gezellige zithoek versterken dat gevoel nog eens. Het is een heerlijke plek om te genieten van een drankje voordat u aan tafel gaat of om een kop koffie na het diner te drinken. Voor de mooie dagen met aangename temperaturen staat uiteraard ons terras klaar.

GENIETEN BIJ AMADEUS

Bij Steakhouse Amadeus zijn alle ingrediënten voor een geslaagd avondje uit aanwezig. "Wij gaan pas met een voldaan gevoel naar huis als onze gasten hebben genoten. Daarom zullen wij er alles aan doen om uw bezoek tot een succes te maken."

SOEPEN

TOMATENSOEP	5,75
CHAMPIGNONSOEP	5,50
FRANSE UIENSOEP	5,25
DAGSOEP	5,00

SALADES

	XL
GEITENKAAS SALADE (V)	10,50 / 17,50
CEASAR SALAD	10,00 / 16,00
GAMBA SALADE *	11,00 / 19,00
GRIEKSE SALADE (V)	8,00 / 14,00
STEAK SALADE *	11,00 / 19,00

**Er is ook een combinatie van gamba en steak mogelijk!*

KOUDE VOORGERECHTEN

CARPACCIO 12,00
Dungesneden ossenhaas met truffelmayonaise, pijnboompitten en kaas.

SERRANO 10,75
Rauwe ham met meloen en balsamico azijn.

TARTAAR 11,75
Mals rundvlees met eiwit, kappertjes, ui, augurk en een crème van eidooier en mosterd.

ZALM 11,75
Tartaar van gerookte zalm met appel, ui en mierikswortel.

WARME VOORGERECHTEN

GAMBA'S 11,50
Gepelde gamba's gebakken in pittige knoflookolie.

CHAMPIGNONS 8,50
Met kruidenboter en toast.

SPARERIBS 9,95
1/2 portie gegrilde spareribs, zoet, duivels, of extra duivels.

BULLEIT 10,50
1/2 portie gegrilde spareribs afgelakt met The Bourbon Bulleit whiskey saus en een heerlijk krokantje!

MOSSELEN 8,75
Gefrituurde mosselen met knoflooksaus.

TRIO VAN VIS 11,75
Zalm tartaar, gefrituurde mosselen, warme forel en knoflooksaus.

FOREL 9,95
Warme forel uit de oven met kruidenboter.

TEXELSE CHAMPIGNONS 8,55
Gestoofd in room met prei en ham.

CHICKEN WINGS 9,00
Kippenvleugels uit de oven, zoet, duivels of extra duivels.

ONION RINGS 6,75
Gefrituurde uienringen in een beslag met cocktailsaus.

NACHO'S 7,95
Met gehakt, tomaten salsa, crème fraîche en mexicaanse kaasmix.

VEGGIE NACHO'S 6,95
Met tomaten salsa, crème fraîche en mexicaanse kaasmix.

USA STEAKS

ALLE GERECHTEN MET EEN WORDEN GESERVEERD MET EEN SAUS NAAR KEUZE: PEPERSAUS, CHAMPIGNONSAUS, KRUIDENBOTER OF KNOFLOOKMAYONAISE.

	NORMAL 200 GR.	JUMBO 400 GR.	GIANT 600 GR.	IMPOSSIBLE 1000 GR.
RUMPSTEAK	17,25	23,95	30,50	43,95
STEAK AMADEUS Met gebakken ui en Argentijnse kruiden.	18,25	24,95	31,50	44,95
GARLIC STEAK Ingewreven met knoflook.	18,25	24,95	31,50	44,95



TOURNEDOS Het malste stuk van de ossenhaas.	200 GR.	27,75
TOURNEDOS WINDSOR Het malste stuk van de ossenhaas gegratineerd met Stilton kaas.	200 GR.	29,25
T-BONE STEAK Tournedos en de entrecôte.	450 GR.	25,50

SHRIMP IT UP!

Gamba spies voor bij uw steak.

5,00



WIST JE DAT?

In de weekenden en op bijzondere dagen trakteren wij onze gasten op live (achtergrond)muziek. Dat maakt jouw avondje uit helemaal compleet!

Wij hebben ook seizoensgebonden speciaalbieren. Vraag het personeel om erachter te komen welke bieren wij nu in huis hebben.

Rondom de open haard is het heerlijk zitten op onze originele Chesterfield banken. Even ontspannen bij het vuur onder het genot van een hapje en een drankje.

DRY AGED

Original dry aged beef
Speciaal voor de echte vleesliefhebber

Vlees wordt doorgaans te vers gegeten. Voor de intense smaakbeleving laten wij ons dry aged beef minimaal 21 dagen rijpen in onze rijpingskast. In deze speciale koelcel heerst een luchtvochtigheid van 85 procent en een temperatuur tussen de 0°C en 1°C.

Tijdens het rijpingsproces verdampt ongeveer 30 procent van het vocht in het vlees en wordt het spierweefsel afgebroken door de natuurlijke enzymen. Hierdoor krijgt het vlees een zeer malse structuur en intense smaak.

Na het rijpingsproces voelt het vlees hard en droog aan en heeft het een zwarte korst gekregen. Deze natuurlijke zwarte korst beschermt het vlees tegen indrogen en bacterievorming, maar is niet eetbaar. Wij snijden het droge, zwarte gedeelte van het vlees. Wat overblijft is een boterzacht en helder rood stuk vlees: onze original dry aged beef.

U bent zelf de baas over het gewicht van de steak, of kies een van de voorgesneden stukken.

Standaard verkopen wij:

DRY AGED ENTRECÔTE PER 100 GR.
Black Angus, Ierland. **11,75**

DRY AGED RIB EYE PER 100 GR.
Simmentaler, Zwitserland **11,50**

Liever eens wat anders proberen? Vraag nu naar onze specials!

Groot gezelschap? Grote trek? Reserveer dan uw eigen Dry Aged Steak aan het stuk, wij zorgen voor de hele beleving. Vraag voor meer info!

WIST JE DAT?

Het concept 'steakhouse' bestaat al sinds de 19e eeuw en is begonnen in de Verenigde Staten. Maar in Londen openden de eerste 'chophouses', restaurants waar stukken vlees konden worden gegeten, al in de jaren 1690. Deze 'chophouses' waren alleen geopend voor mannen.

De naam Steakhouse Amadeus is verzonnen door de eerste eigenaar. Hij was een liefhebber van Wolfgang Amadeus Mozart en zijn favoriete land was Amerika. Zodoende is hij waarschijnlijk op de naam Steakhouse Amadeus gekomen.

Heb jij een nieuw idee voor Amadeus? Laat het ons weten! Wij horen het graag.

LIKE ONS OP FACEBOOK

VOLG ONS OP INSTAGRAM

SCAN ME



THE FAMOUS AMADEUS BURGER

100% rundvlees op een briochebol van de Seelse bakker met BBQ saus uiencompote en little gem sla.

NORMAL 200 GR.	JUMBO 400 GR.	GIANT 600 GR.
12,50	16,75	20,25

Uit te breiden met cheddar of bacon +1,20
of beide +2,00

SPARERIBS

Onze welbekende huis gemarineerde spareribs van de houtskoolgrill.

ZOET 18,50
Zoet gekruide spareribs.

DUIVELS 18,75
Pittig gekruide spareribs.

EXTRA DUIVELS 18,95
Let op! Zeer pittig gekruide spareribs.

BULLEIT BOURBON 19,50
Spareribs afgelakt met The Bourbon Bulleit whiskey saus en een heerlijk krokantje!

RIB AND WINGS 19,15
Zoete spareribs met duivelse kippenvleugels.

IETS ANDERS

VEGA CHEESEBURGER 15,25
Vega burger op een brioche bol van de Seelse bakker met BBQ saus uiencompote, little gem sla en cheddar.

VEGA SCHNITZEL 15,95
Vega schnitzel met gebakken champignons, paprika en ui.

VEGA, SATÉ 15,75
Vega saté met satésaus, atjar, cassave en krokante ui.

ZALM 18,50
Op de huid gebakken zalm.

KABELJAUW 18,25
Op de huid gebakken kabeljauw.

MIXED FISH 19,50
Verschillende soorten vis.

GAMBA 20,75
Gamba spies met knoflooksaus.

LAM
Vraag naar de mogelijkheden! Voor dit gerecht werken wij met seizoens producten en een dag prijs.

BIEFSTUK REEPJES 19,25
Met gebakken champignons, paprika, spek en ui.

SCHNITZEL 19,25
Met gebakken champignons, paprika, spek en ui.

SATÉ 15,75
Kipsaté met satésaus, atjar, cassave en krokante ui.

VARKEN 17,25
Gemarineerde varkenssteak.

MIXED GRILL 21,95
Spareribs, chickenwings, varkenssteak en rumpsteak.

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frites, mayonaise en coleslaw. Bekijk onze bijgerechten voor meer lekkernijen!

BIJ GERECHTEN

GEPOFTE AARDAPPEL 3,75

MAISKOLF 3,95
Gekookt of gegrild.

GEBAKKEN CHAMPIGNONS 3,25

GROENE SALADE 3,00

GEFRITUURDE UIENRINGEN 3,95

GEBAKKEN AARDAPPELS 3,25

WARME GROENTES 3,00
Vraag ons personeel naar de groentes van de dag!



BIJZONDERE LOCATIE VOOR STEAKHOUSE AMADEUS

Steakhouse Amadeus is ongeveer 30 jaar geleden opgericht op de plek waar voor die tijd Café-pension en later Hotel de Driesprong was gevestigd. Het restaurant ligt op de splitsing van wegen aan de Driesprong. Als u voor het restaurant staat is links de weg naar Wekerom en Harskamp en rechts naar Otterlo en richting Apeldoorn.

RUSTPLAATS VOOR SOLDATEN

In 1903 kwam de familie D. van Iperen uit Rijnsaterwoude naar Ede en begon op deze locatie een bescheiden pension met uitspanning. Op 25 april 1905 kreeg Van Iperen zijn café-vergunning. In 1906 werd het café-restaurant overgenomen door de heer J. Kleuver. In de jaren daarna werd het café met regelmaat gebruikt door de soldaten die naar of van het schietkamp De Harskamp kwamen lopen.

SLAG OM ARNHEM

De stad Ede staat in de geschiedenis met name bekend om de Slag om Arnhem. In de Tweede Wereldoorlog speelde de plaats een belangrijke rol vanwege de luchtlanding van de geallieerde troepen in september 1944, als onderdeel van Operatie Market Garden. Jaarlijks trekken de luchtlandingen op de Ginkelse Heide duizenden bezoekers naar Ede.

WIST JE DAT?

Wij hebben een speciaal ingerichte ruimte beschikbaar voor bedrijfsactiviteiten, zoals vergaderingen, trainingen en bedrijfsborrels.

KIDS MENU

TOT 12 JAAR

VOORGERECHTEN

TOMATENSOEP	3,25
CHAMPIGNONSOEP	3,25
RAUWE HAM MET MELOEN	4,95
KIPPENVLEUGELS	4,50

HOOFDGERECHTEN

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frietjes, appelmoes, mayonaise en een leuke verrassing!

JUNIOR SPARERIBS 7,75
Licht gekruide spareribs.

AMERIKAANSE BURGER 8,25
100% rundvlees burger met tomaat, augurk, little gem sla en ketchup.
Met cheddar of bacon +1,20
beide +2,00

FRIKANDEL 6,95
Traditionele frikandel van rundvlees.

KROKET 6,95
Traditionele kroket van rundvlees.

KIPNUGGETS 6,95
6 stuks knapperige kipfilet nuggets.

HOTDOG 7,25
Twee broodjes met hotdogworst.

JUNIOR SCHNITZEL 7,75

JUNIOR BIEFSTUK 8,50
Gebakken rumpsteak.

JUNIOR ZALM 9,75
Gebakken zalmfilet.

JUNIOR POFFERTJES 6,75
Met een cupje boter, poedersuiker en stroop.

TOETJES

KINDER IJSJE 5,25
Twee bolletjes vanille-ijs met een discodip, slagroom en een spekje.

JUNIOR DAME BLANCHE 5,25
Twee bolletjes vanille-ijs met warme chocolade saus en slagroom.

JUNIOR SORBET 5,25
Vers fruit, sorbetijs en slagroom.

WIJNKAART

HUISWIJN

WIT

CAZAL VIEL / SAUVIGNON BLANC / FRANKRIJK / 12,5%
EEN HEERLIJKE AROMATISCHE FRISSE WITTE WIJN UIT ZUID-FRANKRIJK. DENK AAN AROMA'S VAN EXOTISCH FRUIT EN ZACHTE WILDE BLOEMEN. DE WITTE WIJN IS MOOI IN BALANS EN HEEFT EEN FIJNE AFDRONK.

3.95 / 21.95

ROOD

CAZAL VIEL / MERLOT / FRANKRIJK / 13%
OP ZOEK NAAR EEN ZACHTE TOEGANKELIJKE RODE WIJN? DE CAZAL VIEL 'MERLOT' HEEFT AROMA'S VAN FIJN ROOD FRUIT, AANGEVULD MET WARME KRUIDEN. HEERLIJK IN BALANS MET LICHTE ZUREN.

3.95 / 21.95

ROSE

CAZAL VIEL / GRENACHE / FRANKRIJK / 12,5%
EEN LEKKERE ROSÉ? DE ROSÉ CAZAL VIEL VAN LAURENT MIQUEL ZAL JE FRUITIGE VREUGDE SCHENKEN. HEERLIJK GEUREND, MET IN DE SMAAK AROMA'S VAN FRIS KLEIN ROOD FRUIT AANGEVULD MET GEURIGE WILDE BLOEMEN.

3.95 / 21.95

ZOET

LA PELISSIERE / SEMILLON/ FRANKRIJK / 11,5%
AROMA'S VAN EXOTISCH FRUIT EN BLOEMEN. EEN SAPPIGE EN TEGELIJK ZOETE SMAAK VAN ONDER ANDERE PEREN EN GEDROOGD FRUIT.

3.95 / 21.95

WIJN

WIT

ERRÁZURIZ / CHARDONNAY / CHILI / 13%
DEZE CHARDONNAY IS HELDER BLEEKGEEL VAN KLEUR MET GOUDEN SCHITTERINGEN. IN DE NEUS INTENSE AROMA'S VAN TROPISCH FRUIT ZOALS ANANAS EN BANAAN GECOMBINEERD MET SUBTIELE TONEN VAN WITTE BLOEMEN EN BRIOCHE. VEROORZAAKT DOOR HET RIJPEN OP EIKENHOUTEN VATEN. KORTOM: EEN FRISSE EN SAPPIGE WIJN MET EEN LANGE, AANHOUDENDE AFDRONK.

4.95 / 27.95

FARINA / PINOT GRIGIO / ITALIË / 12,5%
PRACHTIGE PURE PINOT GRIGIO. DEZE FARINA WIJN HEEFT EEN LICHT AROMATISCH BOEKET VAN PEER EN ANANAS, MET EEN FLORALE TOETS. DE DROGE, ZACHTE STRUCTUUR EN VERFRISSENDE SMAAK MAAKT DEZE 'ITALIAANSE' BREED INZETBAAR!

4.45 / 24.95

CHÂTEAU DE THAUVENAY / SANCERRE BLANC / FRANKRIJK / 12.5 %
IN DE TYPISCHE SAUVIGNON BLANC GEUR DOMINEREN DE FLORALE TONEN DIE FINESSE EN ELEGANTIE GEVEN, GEVOLGD DOOR FRISSE CITRUSFRUITAROMA'S. DE SMAAK IS ROND, MET HEERLIJKE MINERALE TONEN EN EEN FRISSE LANGE AFDRONK.

34,95

ROOD

ERRÁZURIZ / CABERNET SAUVIGNON / CHILI / 13,5%
DEZE ESTATE SERIES HEEFT EEN DIEPE ROBIJNRODE KLEUR. DE CABERNET SAUVIGNON VAN ERRÁZURIZ LAAT EEN GOEDE BALANS ZIEN TUSSEN AROMA'S VAN FRISSE VRUCHTEN ZOALS KERSEN EN AARDBEIEN EN STEVIGERE AROMA'S VAN TABAK EN KRUIDEN. EEN SAPPIGE RODE WIJN MET PRETTIGE ZUREN EN EEN MOOIE AFDRONK.

4.95 / 27.50

EPICURO / NEGROAMARO / ITALIË / 13%
INTENSE DIEPRODE KLEUR. VOLLE VLEZIGE RODE WIJN MET AROMA'S VAN ROOD FRUIT, MAAR OOK PRUIMEN, TABAK EN LEER. ROBUUSTE WIJN MET EEN GOEDE STRUCATUUR.

4.35 / 24.50

RAMON BILBAO RESERVA / TEMPRANILLO / SPANJE / 14%
DIEPRODE INTENSE KLEUR. SUBTIELE FRUITAROMA'S VAN BRAMEN, ZWARTE PRUIMEN EN SPECERIJEN. GEBALANCEERDE HINT VAN HOUT EN VANILLE. VOLLE SMAAK MET EEN GOEDE BALANS TUSSEN ZUREN EN INTENSITEIT. SUBTIELE, ELEGANTE WIJN MET VEEL COMPLEXITEIT. COMBINEER DEZE WIJN MET GEGRILD OF GEBRADEN ROOD VLEES.

35,95

BUBBELS

MARTINI PROSECCO / ITALIË / 11,5%
WORDT VOLGENS DE ORIGINELE METHODE – MET RESPECT VOOR TRADITIE EN KWALITEIT – GEPRODUCEERD. VANDAAR DAT DE PROSECCO HET D.O.C. KWALITEITSLABEL HEEFT. MARTINI PROSECCO IS AFKOMSTIG UIT DE VENETO-REGIO FRIULI, VLAKBIJ VENETIË. HET WIJNGAARDGEBIED IS SINDS 2009 BESCHERMD DOOR DE WET, WAARDOOR PROSECCO NU ALLEEN AFKOMSTIG KAN ZIJN UIT DIT DEEL VAN ITALIË. GEPRODUCEERD UIT DE GLERA DRUIF (VOORHEEN BEKEND ALS PROSECCO) IS DE WIJN DROOG, FRIS EN KNAPPERIG AROMATISCH.

PICCOLO 6,5