

ADMIRALS MENÜ

Lassen Sie sich von unserer Küchencrew in
7 Gängen
kulinarisch überraschen.

Menü pro Person 97 €
bis 20 Uhr bestellbar

VORSPEISEN

Gänseleber

Schaum/ eingeweckte Pflaume/ geröstetes Butterbrioche/
Valrhona Schokolade/ Piemonteser Haselnuss
€ 18

Frühlingsrolle von der Ente & gebeizter Thunfisch

grüner Spargel/ Rhabarber/ Miso- Mayo
€ 14

Elsässer Saibling

In roter Beize/ Vinaigrette von Granny Smith/ Gurke/ Kokos & Lauchöl
€ 14

Burrata di Bufala

cremiger Büffelmozzarella/ Strauchtomaten/
Taggiasca Olive/ Kräuter
€ 14

Spargel mediterran

zweierlei Spargel/ lauwarm/ Parmesan/ Serranoschinken/ Taggiasca Olivenöl
€ 16



Veggie-Bowl

Blattsalat/ Miso-Sesamdressing/ eingelegter Hokkaido/ Avocado/
Kichererbsenbällchen/ Frühlingslauch/ Beeren & Nüsse
€ 14

SUPPE

Daily Soup

Vorspeise/ Suppe des Tages

Preis auf Anfrage

✓ Consommé von Waldpilzen

getrüffelte Sellerieravioli/ Shiitakepilze/ Basilikumöl

€ 9

Spargelschaumsüppchen

Malzbrot/ marinierte Nordseekrabben

€ 9

VEGGIE & FISCH

Tagliarini ✓

Tuber Aestivum von Luigi/

Schaum von Schwarzem Sommertrüffel & frisch gehobelt

Zwischengang €18 / Hauptgang € 26

Carbonara tartufata

Tagliarini/ Guanciale -luftgetrockneter Speck-/ Eigelb/ Parmesan/ Trüffel

€ 26

Sellerie "Schmorbraten"



in Aromen geschmort/ gebratene Pilze/

geröstete Kartoffelwürfel/ Aprikose/ geräucherten Salzmandeln

€ 19

Norwegische Fjordforelle

confiert, das heißt bei 60 Grad in Butter gegart/

Kartoffelmousseline/ Babyspinat/ Trüffelschaum

€ 26

HAUPTGERICHTE

Französische Barbarie Entenbrust

Soja-Gewürzlack/ Kürbispüree/ rotes Kimchi/ Cashew/ Physalis

€ 26

Wiener Schnitzel

aus dem Milchkalbsrücken/ in Butterschmalz gebraten/

Bratkartoffel von der Annabelle mit Zwiebel, Majoran und Speck/ Preiselbeeren/ Zitrone

€ 29

Filetstückchen

Rosa gebratenes Kalbsfilet/ Bärlauchpüree/ Spargel und Erbse/

Passionsfrucht/ Jus mit Dattel und Raz el Hanout

€ 34

Geile Sau

zart geschmorte Bäckchen vom Iberico Schwein/ Kartoffelpüree/ Frühlingsgemüse

€ 26

MEAT ME AT THE GRILL

Deutsches Milchkalbsfilet 200 Gramm / € 30

Französische Maispoulardenbrust ca. 170 Gramm / € 18

Französische Barbarie Entenbrust ca. 200 Gramm / € 20

Rib Eye Steak Neuseeland 300 Gramm/ butterzart & perfekt gereift / € 36

Sides/ Beilagen

Rustikale Pommes & Trüffelmayo / € 8

Babyspinat, Kartoffelpüree & Trüffelschaum / € 9

Saisongemüse & Selleriepüree / € 7

Blattsalat mit Babytomaten, Pinienkerne & Parmesanspänen / € 6,5

Bratkartoffeln mit Zwiebel, Majoran und Speck / € 8

Portion Abensberger Spargel mit Jungen Kartoffeln
und hausgemachter luftiger Sauce Hollandaise / € 16



DESSERT

Sandwich von Haselnuss Nougat

Nussbiskuit/ luftige Ganache/ Sablé/ Banane/ hausgemachtes Cremeeis
€ 13

Sweetie of the day

€ 11,5

Weltbestes Schokoeis

Valrhona Guanaja/ Pinienkerncrumble/ Maldon Sea Salt/ ein Hauch Whiskey
€ 10,5

Naschkätzchen

hausgemachte Auswahl an Pralinen und feinsten Leckereien von unserer Pâtissière Ramona
€ 12

Say cheeeese :)

Taleggio DOP/ geschmolzen/ Trüffel/ Steinofenbaguette
€ 13

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Unser Servicepersonal reicht Ihnen gern die Übersicht der Allergene & Zusatzstoffe.