



EMPIRE SPECIALS

RENDEZVOUS UNTER PALMEN

149 € für 2 Personen

Genießen sie Zeit zu zweit & lassen Sie sich verwöhnen: Wir heißen Sie mit einem Aperitif willkommen, Sie kreieren Ihr eigenes 3-Gang-Menü aus unserer Karte, bestehend aus Vorspeise, Hauptgang & Dessert. Zu jedem Gang servieren wir Ihnen jeweils ein Glas korrespondierenden Wein, Wasser aus Erding und Kaffee oder Tee Ihrer Wahl



Diese Gerichte sind in unseren Empire-Specials nur mit einem Aufpreis wählbar!

CAPTAINS MENÜ

59 € pro Person

An Bord der VICTORY darf sich jeder fühlen wie ein echter Captain, deshalb laden wir Sie ein zu feiern und zu schlemmen wie einst Lord Nelson auf seiner HMS Victory. Stellen Sie Ihr individuelles 5-Gang-Menü aus unserer Karte zusammen, und entscheiden Sie selbst, wohin die Reise geht. Gangfolge: Vorspeise, Suppe oder Zwischengericht, Sorbet, Hauptgericht und Dessert.



Diese Gerichte sind in unseren Empire-Specials nur mit einem Aufpreis wählbar!

ADMIRALSMENÜ

97 € pro Person

Lassen Sie sich überraschen!
Unser Küchenteam verwöhnt Sie mit einem Menü in sieben Gängen serviert.

A la carte Bestellungen und Empire Specials sind nur für Tische bis maximal 6 Personen möglich
Größere Gruppen bitten wir mit uns vorab ein Menü abzusprechen.



VORFREUDEN

RENÉS DREIKÄSEHOCH

€ 9,50

Feine Sommersalate mit Kräutern & Honigdressing, dreierlei Käse – gebackene Frischkäsepraline, Mimolette & Gorgonzola dolce dazu spicy Chutney von sonnengeküssten Aprikosen & Kürbiskerne

ITALIENISCHE TRAUMTOMATEN

€ 12,00

Alte Sorten bunter Tomaten mit Burrata di Buffola, ein cremiger frischer Mozzarella vom Bio Bauernhof Querceta in Apulien, Taggiasca Oliven & Öl aus Ligurien, kräftig aber sanft im Geschmack

WILDFANG MIT SPANISCHEM AKZENT

 € 14,50

U 10 Garnele mit gegrillter Wassermelone dazu Safranfenchel & Basilikumpesto

SUPPENKASPER

€ 7,90

Consommé vom Weideochsen mit asiatischen Aromen, Gemüse & asiatischen Maultascherl

FOIE GRAS MIT DOLCE VITA

 € 17,50

Knusprig gebratene Gänseleber aus dem Dombes mit Mandelpüree, des Nachbar's Pfefferkirschen, Jus und gebräuntem Brioche



Vegan = Vegan



= Vegetarisch



HAUPTAKTEURE

TUBER UNCINATUM, ODER EINFACH TRÜFFEL € 18,00 / € 24,00

Tagliatelle mit Trüffelschaum und gehobeltem schwarzen italienischen Trüffel

THINK VEGGIE € 14,50

Knusprige Rote Beete Schnitzel, Blattspinat, Currymayonnaise & Kartoffelchips

NORWEGISCHE FJORDFORELLE € 24,00

Ein Geheimitipp aus Skandinavien.
Kein Vergleich zur heimischen Forelle, wesentlich größer und im Salzwasser aufgewachsen.
Die Tranche wird confiert, das heißt bei etwa 60 Grad in Butter gegart,
und kommt mit Kartoffelmousseline, Blattspinat und Trüffelschaum daher.

VERRÜCKTES HUHN! € 19,00

Maispoulardenbrust gebraten,
serviert mit Cous Cous, Auberginenkaviar & türkischem Joghurt mit Jaipur Curry & Minze

LAMMFROMM € 28,00

Butterzarter Lammrücken mit Ziegenkäse-Pinienkernkruste
dazu Pfifferlinge, leicht geräuchertes Süsskartoffelpüree & Granatapfeljus

SCHWEIN GEHABT! € 26,00

Heimische Schweinebackerl in Merlot geschmort
mit Kartoffelpüree & sommerliches Gemüse





FLEISCH IST UNSER GEMÜSE

GEILE SAU!

 € 29,00 inkl. Beilagen

300 Gramm Iberico Pluma aus Südsanien.
„Die Feder“ wörtlich übersetzt ist der Rückendeckel des spanischen Eichelschweines.
Es ist unheimlich zart, gut marmoriert und von nussig- buttrigem Aroma.

AMERICAN'S BEST GREATER OMAHA

 € 39,00 inkl. Beilagen

300 Gramm wunderschön marmoriertes, 6 Wochen Dry Aged Entrecôte vom Black Angus

HEREFORD RIND AUS IRLAND

 100 Gramm € 11,00 inkl. Beilagen

Porterhouse Steak, 3 Wochen am Knochen gereift, mit sensationellem Aroma
Wir präsentieren Ihnen das Fleisch am Tisch, Sie wählen Ihr Lieblingsstück aus
und der Preis geht nach Gewicht (Jeweils ca. 500g – 600g)

ZU UNSEREN STEAKS SERVIEREN WIR WAHLWEISE:

Selleriepüree, Sommergemüse & Pfefferschaum

oder

Süßkartoffel-Pommes mit hausgemachter Trüffelmajo

oder

grüner Salat mit Frenchdressing



KEIN DESSERT IST AUCH KEINE LÖSUNG

VALRHONA IVOIRE

€ 9,00

Mousse von weisser Schokolade,
mit gefüllten Himbeeren, Coulis, Currysponge & Karamelleis

WIR GEBEN 70 %...

€ 9,00

Würzige Guanaja Schokolade, die von der Islas de Bahia in der Karibik stammt,
ist die Basis für unser hausgemachtes Schokoladeneis.
Das braucht nur noch die Begleitung von Pinienkern Crumble mit Maldon Sea Salt und ein Hauch Whiskey

FÜR ZWISCHENDRIN & HINTERHER

€ 4,50

Zitronensorbet mit erfrischender CUCUMIS Gurkenlimonade aus dem hohen Norden aufgegossen,
Eisbonbonhippe und dazu magisches Knistern...

KÖNIG ALLER KÄSE

€ 9,50

Brie de Meaux, der Kuhmilchkäse aus dem Département Seine-et-Marne in der Île-de-France
wird von uns mit Carpaccio di Tartufo „gepimpt“

 = Vegan |  = Vegetarisch