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



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

€ 14



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

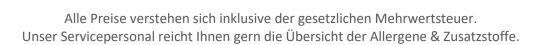
Sellerie"Schmorbraten"



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 Patissiére Ramona € 12

Say cheeeese:)

Taleggio DOP/ geschmolzen/ Trüffel/ Steinofenbaguette € 13

