



SPEISEKARTE



VORSPEISEN

Marinierter Blattsalat, mit Medaillons vom Wildrücken an Kartoffel-Speckdressing
(g, h, i, j)
14,00 €

Hausgemachter Sherry-Matjes, auf marinierten Wachsbohnen
mit rote Beete-Apfelcreme und Avruga-Kaviar
(b, c, d, e, f, g, i)
9,00 €

Carpaccio vom Rehrücken, Vanille-Wacholder-Öl, Wachtelei,
confierten Tomaten und Trüffelcreme
(c, g, j)
12,50 €

Lauwarmer Thunfisch im Sesammantel, mit mariniertem Cous-Cous,
Joghurt Dip und Algensalat
(d, g, i, l)
14,50 €

SUPPEN

Kraftbrühe vom heimischen Wild, mit Frittaten und frischen Kräutern
(a, g, i)
8,50 €

Consommé double von der Strauchtomate, mit Grießklößchen und Basilikum
(a, g, i)
8,50 €

Thai-Curry-Schaumsuppe, mit gebratener Jacobsmuschel
(a, d, g, i)
9,00 €

Hummer-Schaumsuppe, mit zweierlei frischen Ravioli
(a, b, d, g)
9,50 €

Die Allergendokumentation und die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe können
bei unserem Servicepersonal eingesehen werden.



AUS USEDOM'S WÄLDERN*

Duett vom heimischen Reh, mit Wildjus, frischem Marktgemüse
und Kartoffel-Kürbispanachè

(a. g. i. l)
23,50 €

Medaillons aus der Wildkeule, mit zweierlei Speckbohnen, gebratenen Pilzen
und Kartoffelespuma

(a. g. i. l)
19,50 €

REGIONALES

Gebratenes Flanksteak & confierter Iberico-Secreto, mit Thymianjus,
gebratenem Pak-Choi und Süßkartoffelcreme

(a. g. i. l)
23,00 €

Blankett vom Bio-Hochlandrind, mit Pilzen, Spargel und Frühlingslauch,
Mandelbrokkoli und gebutterte Spätzle

(a. c. g. h. i. l)
19,00 €

Gebratene Kalbsleber „Peter´s Farm“, mit confierten Zwiebeln,
Crunch und Kartoffelschnee

(a. g. i. l)
18,50 €

* Wir beziehen unser Wildbret exklusiv von den Forstämtern Jägerhof und Neu Pudagla.
Die Allergendokumentation und die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe können
bei unserem Servicepersonal eingesehen werden.



FISCH

Gebratenes Zanderfilet unter der Kräuterkruste, mit Usedomer Fischkartoffeln, Marktgemüse und Hummerbutter
(a, b, c, d, g, i, l)
19,00 €

Gebratenes Ostsee-Dorschfilet, auf Chorizoschaum, geschmortem Gurkenrelish und gefüllten Gnocchis
(a, b, d, g, i, l)
19,00 €

Duett von Scholle & Lachs im Strudelmantel, mit Zitronenschaum, zweierlei Erbsen, confierten Kirschtomaten und knackigem Gemüse
(a, d, g, i)
19,00 €

PASTA

Gebratene Knoblauch-Garnelen, an Vanille-Tomaten-Chutney mit Basilikum, Bandnudeln und Parmesan
(a, b, c, g, l)
18,50 €

Gnocchi mit Frischkäse-Pilzfüllung, an Limetten-Pinienkernsauce, Kirschtomaten, frischen Kräutern und Parmesan
(a, g, e)
16,50 €

Gebratene Streifen vom Rotwild, mit Rotweinschalotten, Frühlingslauch, Bandnudeln und Parmesan
(a, c, g, i, l)
18,50 €

Die Allergendokumentation und die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe können bei unserem Servicepersonal eingesehen werden.



DESSERT

Gratinierte Waldbeeren, mit weißem Schokoladensorbet
und Minze
(a. c. g. l)
7,50 €

Erdbeeren „Romanoff“, mit Schokolade, Orangen-Espuma
und Joghurt-Zitronenmelisse-Sorbet
(a. c. g. l)
8,50 €

Rhabarber-Variation,
lassen sie sich überraschen
(a. c. g. l)
8,50 €

Die Allergendokumentation und die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe können
bei unserem Servicepersonal eingesehen werden.



Promenadenhotel Admiral
Strandpromenade 36/37
17429 Seebad Bansin
Tel.: 038378 / 66363
www.admiral-usedom.de