



Speisen & Getränke

Willkommen in unserem Restaurant

Genießen Sie den Abend und lassen Sie sich verwöhnen.

Unser Küchenchef Herr Beitz achtet auf Speisen mit authentisch-regionalem Charakter, denn regionale Produkte garantieren Frische und allerhöchste Qualität.

Wir bieten Ihnen abwechslungsreiche und saisonale Küche mit viel Liebe zum Detail.

Unterstützt wird der Genuss von unserer Restaurantleiterin Frau Poley und Ihrem Team welche Ihnen, unter anderem, unsere feine Weinauswahl und die edle Spirituosenauswahl unserer Bar nahe bringen.

VORSPEISEN

Duette von Lachsforelle und Jakobsmuschel

c,d,e,f,k,n

bestehend aus in Teriyaki mariniertem Lachsforellenfilet, grillierter Jakobsmuschel, Linsensalat, Sauerampfersorbet und Babyspinat

14,50 €

Gekochter Wildschweinschinken ^{g,h,k,i}

an Feigen, Wassermelone, Fetakäse, Rucola und Zitronen-Öl

9,50 €

Salatteller

Knackige saisonale Salate und Gemüse verfeinert mit

Sanddornvinaigrette oder Sauerrahmdressing

12,90 €

Auf Wunsch mit

- Thunfisch
- Hähnchenbruststreifen oder
- Kochschinken, Käsestreifen und gekochtem Ei

je +3,50 €

Pommern Tapas ^{a,b,k,f,d}

bestehend aus Matjeshäckerle auf Pumpnickel,

Bismarckhering auf Rote Bete Salat,

geräucherter Makrele auf Meergrassalat,

gebeiztem Ostseelachs auf Kartoffelsalat und

marinierten Shrimps auf Meerrettichremoulade

13,50 €

SUPPEN

Bansiner Fischtopf a,c,f,g

mit Meeresfrüchten, Fischfilets und gebackenem
Muschelfleisch

8,90 €

Pfifferlingssuppe a,g,j

mit Majoran und Fenchelsalami

6,90 €

Tomatenconsommé a,c,g

mit Tomatensugo und gebackenem Mozzarella

6,50 €

HAUPTGERICHTE

FISCH

Kross gebratenes Ostsee-Zanderfilet ^{d,f,g}
mit Safran-Sauerkraut, Rübchen und Rote
Beete-Kartoffelpüree
18,90 €

Vanille-Seezungenfilet ^{d,f}
mit saisonalem Gemüseallerlei,
Thymiankartoffeln und Kräuterschaum
23,80 €

Kabeljau Loin im Majorantee gegart ^{a,c,d,g,i}
mit Baby-Spinat, in Tomaten geschwenkte
Ravioli und Fumé von Meeresfischen
21,80 €

HAUPTGERICHTE

FLEISCH

Kalbsleberscheiben a,i

mit saisonalen Pilzen, Selleriepüree,
Fingermöhren und Thymianjus

19,80 €

Dreierlei vom Mecklenburger Landschwein a,g,i,j

bestehend aus Karree, geschmortem Bäckchen
und Rostbratwürstchen mit Schmorkraut,
Röstkartoffeln und Schmor- Paprika

22,50 €

Gekrusteter Hirschrücken a,g,i,j

mit Prinzess Bohnen, Kartoffelgratin und
gerührten Moosbeeren

21,50 €

DESSERT

Geeistes Mousse von der Holunderbeere c.g
mit Vanille-Birne und Graniteé von der
Orange
8,90 €

Geflammter Cheesecake a.c.g
mit marinierten Beeren und hausgemachtem
Karamelleis
9,80 €

Gebrannter Bio Bärlauchkäse a.g.i
mit Kumquats-Chutney, Portweifeige und
Brotchips
11,50 €

Zuhause wie im Urlaub fühlen

Admiral's Glastrinkhalm

4er Packung 9,99 €

und



Achterwasser Spirituosen für Zuhause

1 Flasche Schnaps 0,7l zum Mitnahmepreis von
20,00 €

1 Flasche Gin 0,7l zum Mitnahmepreis von
35,00 €

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



Getränke

Happy Hour

Admiral's Bar erleben

Täglich von 20:00-22:00 Uhr
(Restaurantgäste ab 17:30 Uhr)

Montag

Gin, Gin!

Gin Tonic	6,70€	5,00€
Gin Fizz	7,80€	5,80€
Tom Collins	7,80€	5,80€
Gin mit Rhabarber	6,40€	5,00€
Gin mit Wild Berry	6,70€	5,00€

Gin Tasting gem. Barkeeper (3 Sorten a 2 cl + Sundries) 8,60€

Dienstag

Genuss von der Karibik bis Südamerika

Cuba Libre	6,70€	5,00€
Tequila Sunrise	8,00€	6,50€
Mojito	7,50€	6,00€
Pisco Sour	7,50€	6,00€
Cachaca Maracuja	6,70€	5,00€

Südamerika Tasting gem. Barkeeper (3 Sorten a 2 cl + Sundries) 8,70€

Rum Tasting gem. Barkeeper (3 Sorten a 2 cl + Sundries) 8,60€

Mittwoch

Wunderbare Welt des Aperitif

Aperol Spritz	6,50€	5,00€
Hugo	6,50€	5,00€
Rosato Spritz	6,50€	5,00€
Campari O (mit Orangensaft)	6,40€	5,00€
Campari Amalfi (mit Bitterlemon)	6,70€	5,00€
Rebujito (Sherry mit Zitronenlimonade)	6,20€	5,00€
Belzazar Tonic (Vermouth mit Tonic Water)	7,50€	6,00€

Aperitif Tasting gem. Barkeeper (3 Sorten a 2 cl + Sundries) 8,30€

Donnerstag

Klarheit durch Vodka

Screwdriver (Vodka mit Orangensaft)	6,40€	5,00€
Admiral's Mule (Vodka mit Ginger Ale)	6,70€	5,00€
Vodka Lemon	6,70€	5,00€
Vodka Maracuja	6,40€	5,00€
Vodka Rhabarber	6,40€	5,00€

Vodka Tasting gem. Barkeeper (3 Sorten a 2 cl + Sundries) 8,20€

(Sundries = Kleinigkeiten zum Snacken)

Weekend Happy Hour Admiral's Bar erleben

Täglich von 20:00-22:00 Uhr
(Restaurantgäste ab 17:30 Uhr)

Freitag

Ab ins Achterwasser

Admiral's Lady	6,50€	5,00€
Admiral's Sour	6,50€	5,00€
Achterwasser Dry Gin Tonic	7,70€	5,50€
Achterwasser Berry Gin Tonic	7,70€	5,50€
Achterwasser Schnaps (2cl)	3,20€	2,70€
Achterwasser Tasting (3 Sorten a 2 cl + Sundries)		9,20€

Samstag

Willkommen im Admiral

Admiral's Lady	6,50€	5,00€
Admiral's Sour	6,50€	5,00€
Aperol Spritz	6,50€	5,00€
Hugo	6,50€	5,00€
Rosato Spritz	6,50€	5,00€
Offene Schaumweine (Sekt oder Frizzante) 0,1l	3,30€	2,00€

Sonntag

Whiskey flight night

Whiskey Sour	7,50€	5,50€
Horse's Neck (Whiskey mit Ginger Ale)	7,70€	5,70€
Admiral's Lemonade (Whiskey mit Wild Berry)	7,70€	5,70€
Whiskey mit Cola	7,70€	5,70€
Whiskey mit Apfelsaft	7,40€	5,40€
Whiskey Tasting gem. Barkeeper (3 Sorten a 2 cl + Sundries)		11,80€

(Sundries = Kleinigkeiten zum Snacken)

SIGNATURE COCKTAILS / HAUS COCKTAILS

Admiral's Sour

Erfrischend herzhaftes Zusammenspiel aus Achterwasser
Kümmel,
Aroma von Gurke, frischem Limettensaft und Angostura Bitter
-iced chilled served-

6,50 €

Admiral's Lady

Eine Harmonie aus Achterwasser Kornbrand, Lillet Blanc,
frischen Beeren und Limette
-iced chilled served-

6,50 €

TRINKEN UND GENIEßEN

Die Speziellen

Gin & Tea Gin, Honig, Earl Grey (kalt)

6,00 €

Negroni Spritz

Gin, Campari, Martini rosso, Prosecco, Orangenzeste

8,00 €

Gin Tonic, der Beerige

Brockman's Gin, Tonic, frische Beeren

8,00 €

Gin Tonic, der Herbe

Tanqueray Gin Flor de Sevilla, Dry Tonic, gedörrte Orange

7,50 €

Gin Tonic Classic Beefeater Gin, Indian Tonic, Biozitron

7,00 €

Die Lillets

Lillet Blanc "Berry" Wild berry Tonic, Frische Beeren

8,00 €

Lillet Blanc "Vive" Indian Tonic, frische Erdbeeren, Gurkenscheibe

8,00 €

Lillet Blanc "Buck" Ginger Ale, frische Limette

8,00 €

Die Perlenden

Hugo

6,50 €

Aperol Spritz

6,50 €

Rosato Spritz

6,50 €

Lust auf mehr? Fragen Sie nach unserer Barkarte!

APERITIF

Belsazar (White / Red / Dry)		5 cl	5,80 €	
Sandeman Sherry (Fino / Medium Dry / Medium Sweet)		5 cl	4,50 €	
Beefeater Dry Gin	2 cl	3,00 €	4 cl	5,00 €
Tanqueray Flor de Sevilla	2 cl	3,50 €	4 cl	6,00 €
Brockman's Intensely Smooth	2 cl	4,00 €	4 cl	7,00 €
Campari Orange			6,40 €	
Campari Soda			6,00 €	

BIER VOM FASS

Radeberger Pils ^a	0,3l	3,20 €	0,5l	5,20 €
Rostocker Dunkel ^a	0,3l	3,30 €	0,5l	5,30 €
Paulaner Weißbier, hell ^a	0,3l	3,30 €	0,5l	5,30 €
Rostocker Zwickel, naturtrüb ^a	0,3l	3,20 €	0,5l	5,20 €
Alster / Radler / Diesel ^a	0,3l	3,10 €	0,5l	5,10 €

BIER AUS DER FLASCHE

Störtebeker Bernstein Weizen ^a	0,5l	5,50 €
Störtebeker Roggen Weizen ^a	0,5l	5,50 €
Störtebeker Weizen alkoholfrei ^a	0,5l	5,50 €
Störtebeker Freibier Alkoholfrei ^a	0,33l	
3,80 €		
Berliner Weiße ^a	0,33l	
3,80 €		
Weißer Holunder, Waldmeister, Himbeere, Grenadine, Cranberry		

ALKOHOLFREI

Pepsi ^{1, 14}	0,2l	2,70 €	0,4l	4,90 €
Pepsi light (Flasche) ^{1, 9, 11, 14}	0,2l	2,70 €	0,4l	4,90 €
Mirinda ^{1, 6}	0,2l	2,70 €	0,4l	4,90 €
7up	0,2l	2,70 €	0,4l	4,90 €
Schweppes	0,2l	3,10 €		
Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon ^{1, 13}				

WASSER

Selters Mineralwasser	0,25l	2,60 €	0,5l	3,70 €
Medium / Naturell (Flasche)				
Selters Tafelwasser (Karaffe)	0,25l	2,30 €	0,5l	3,30 €
	1,0l	5,90 €		

SÄFTE

Orangensaft, Apfelsaft, Multivitamin, Johannisbeere, Tomate	0,2l	2,90 €	0,4l	5,10 €
Kiba			0,4l	5,10 €
Saftschorle, alle Sorten	0,2l	2,70 €	0,4l	4,90 €

DIGESTIF

Asbach Uralt	2 cl	3,00 €	4 cl	5,00 €
Hennessy VS	2 cl	4,50 €	4 cl	8,00 €
Remy Martin VSOP	2 cl	5,00 €	4 cl	9,00 €
Carlos I Brandy Solera	2 cl	3,50 €	4 cl	6,50 €
Jim Beam Kentucky Straight			4 cl	6,00 €
Three Sixty Vodka			2 cl	3,00 €
Jubiläums Aquavit			2 cl	3,50 €
Grappa Chardonnay			2 cl	3,00 €

USEDOMER ACHTERWASSER

Lagerkorn	2 cl	3,50 €	Kümmel	2 cl	3,20 €
Kräuter	2 cl	3,20 €	Williams Christ	2 cl	3,50 €
Boonekamp	2 cl	3,50 €	Aquavit	2 cl	3,50 €
Obstbrand	2 cl	3,20 €			

KRÄUTER

Jägermeister	2 cl	3,00 €	4 cl	5,50 €
Fernet Branca	2 cl	3,50 €	4 cl	6,00 €
Fischergeist	2 cl	3,00 €		

HEIßE SPEZIALITÄTEN

Glühwein hausgemacht	3,50 €
Grog	3,50 €
Irish Coffee irischer Whisky, brauner Zucker, Kaffee, Sahne	4,50 €
Pharisäer Rum, Zucker, Kaffee, Sahne	4,00 €
Tasse Kaffee Crema	2,50 €
Kännchen Kaffee	4,00 €
Espresso	2,80 €
Doppelter Espresso	4,00 €
Espresso Macchiato	3,20 €
Cappuccino	3,20 €
Milchkaffee	3,60 €
Latte Macchiato	3,60 €
Heiße Schokolade	4,20 €
Glas Tee	2,50 €
Earl Grey, Darjeeling, Frieslandmischung, Rooibos Vanille, Pfefferminz, Kamille, Hello Morning Bio	
Kännchen Tee	4,00 €