Promenadenhotel ADMIRAL

Speisen

UNSERE TAPAS

Bansiner Tapasvariation

Die Usedomer Antwort auf Chorizo, Tortilla & Co.

Kleine Auswahl an verschiedenen regionalen Spezialitäten

- Geräuchertes Makrelenfilet auf Rote Bete [d]
- Graved Lachs auf Seegras [d, g, k]
- Wacholderschinken mit Zwiebelconfit [8]
- Lassaner Böckchen (kleine Schweineroulade) mit Bärlauchsenf [8, i, j]

Wählen Sie bitte	3 Tapas	9,50 €
	5 Tapas	14,50 €

VORSPEISEN

Großer, bunter Sommersalat j, l

Frische Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Paprika
und roten Zwiebeln, dazu ein fruchtiges
Balsamico-Orangendressing.
Serviert mit frischem Brot und Butter.
12,50 €

Großer, bunter Sommersalat mit Garnelen j, l, b

Knackige Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Paprika
und roten Zwiebeln, dazu 4 saftig gebratene Garnelen
und ein fruchtiges Balsamico-Orangendressing.
Serviert mit frischem Brot und Butter.
19,50 €

Kleiner, bunter Gartensalat j, l, b

6,90 €

Hausgemachtes Heringstatar a, d, i, j

Mildes Heringstatar auf frischem Schwarzbrot,
abgerundet mit zartem Wildkräutersalat.
9,50 €

Überbackenes Würzfleisch vom Geflügel 8, a, g, i

Fein gewürztes Fleisch vom Federvieh,
mit Käse gratiniert. Dazu frisches Baguette.
8,50 €

SUPPEN
(250 ml)

Kräftige Wildbouillon aus der Region [c, i, j]
mit dem Geschmack unserer Wälder,
gekochtem Wachtelei und Gemüsejulienne.
7,50 €

Cremige Suppe von roten Linsen [d, g, h, k]
mit geräuchertem Forellenfilet und steirischem Kürbiskernöl
- aromatisch, wärmend, raffiniert.
7,50 €

PASTA & VEGETARISCH

Frische Tagliatelle [a, b, c, g, n]
Feine Bandnudeln mit 5 saftigen, gebratenen Garnelen, serviert in einer cremigen Sauce aus Hummerfond und Sahne, vollendet mit einem Hauch Zitrone
17,50€

Tagliatelle mit Sommertrüffel [a, c, g, 6]
Frisch zubereitete Tagliatelle in feiner Trüffelbutter, vollendet mit gehobeltem Sommertrüffel und frisch gehobeltem Parmesan
18,50€

Admiral`s Curry [f, j]
Cremiges Kokos-Curry mit zarter Süßkartoffel und knackigem Gemüse
(Paprika, grünen Sojabohnen, Zwiebeln, Zucchini, Tomaten)
Aromatisch, sättigend und ganz ohne Fleisch
18,50€

FISCH

Ganze Kutterscholle (450g*) 2, 3, d, g
knusprig in Butter gebraten, serviert mit goldenen Bratkartoffeln
und feiner Speckbutter – ein echter Küstenklassiker.
28,50 €

Kross gebratenes Filet vom Ostsee-Zander (150g*) a, d, g
dazu servieren wir cremiges Kürbisrisotto und jungen Blattspinat.
28,50 €

Gebratenes Filet vom Kabeljau (160g*) 2, a, d, g, i, j
mit einem cremig-erfrischenden Rote-Bete-Kartoffelstampf
und einer milden Senfsauce mit nordischer Note.
29,50 €

2 Matjesfilets Hausfrauenart 1, 2, c, d, i, j
Zarte Matjesfilets in milder Sahne-Apfel-Zwiebel-Sauce,
serviert mit knusprigen Bratkartoffeln.
19,50 €

Zu allen Fischgerichten reichen wir unseren
hausgemachten Gurkensalat

* Rohgewicht

FLEISCH

Sous Vide gegarte Brust vom Freiland Zitronen-Maishähnchen 8, a, g, i

auf cremigem Weißwein Risotto,
begleitet von knackigem Pfannengemüse der Saison.
25,50 €

Hirschbraten aus Usedomer Revieren 8, a, c, g, i

Langsam gegart im Sous-vide-Verfahren für maximale Zartheit.
Serviert mit feinem Serviettenknödel
und hausgemachtem Apfelrotkohl.
27,50 €

Zart geschmorte Ochsenbäckchen 8, a, g, i, j

In kräftigem Rotweinfond butterweich gegart.
Dazu knusprige Röstitaler und feine Speckbohnen.
28,50 €

Entrecôte (250g*) – südamerikanische Herkunft 8, i, j

Zartes, saftig gegrilltes Rindfleisch mit glasierten Honigzwiebeln.
Dazu wahlweise goldene Bratkartoffeln oder Pommes Frites
und ein kleiner Beilagensalat mit Hausdressing.
36,50 €

Unser Schweineschnitzel Wiener Art (200g*) 8, a, g, i, j

Knusprig paniert und goldbraun gebraten.
Dazu servieren wir krosse Pommes Frites
und einen frischen Beilagensalat.
21,50 €

* Rohgewicht

DESSERT

Crème Brûlée 2, 11, c, g, h
Die französische Dessertikone – mit feiner Vanillenote,
fruchtigem Erdbeerpüree und einer Kugel
gesalzenem Karamelleis.
9,50 €

Pommersche Grütze 2, 11, c, g, h
Fruchtige Beeren, begleitet von samtiger Vanillesauce
und herzhaftem Pumpernickel – süß trifft kräftig.
8,50 €

Ofenfrisches Schokoladensoufflé 2, 11, c, g, h
Luftig und warm, dazu cremiges Vanilleeis
und ein leichter Zitronen-Espuma
- ein feiner Dessertgenuss.
9,50 €

Der kleine Eis-Glücksmoment
2 Kugeln cremiges Eis mit Schlagsahne.
6,50 €