

## *K a l t e u n d w a r m e V o r s p e i s e n*

<b>Russischer Kaviar Malosol</b> (Allergene:1, 3, 4, 7) <i>Lachskaviar serviert auf Eis mit Wachteleiern, Toasts, Butter und Zitrone (100 g)</i>	695,--
<b>Filet von der Räucherforelle</b> (Allergene: 4,6) <i>mit schwarze Linse Beluga (75 g)</i>	215,--
<b>Carpaccio vom Gelbflossenthunfisch mit Radieschen Takuan</b> (Allergene: 1, 4, 11) <i>mariniert mit Dill, Kapern, tobikko Wasabi-Kaviar, Sesam und Kräuter-Toast (80 g)</i>	235,--
<b>Oktopussalat mit Tomaten</b> (Allergene: 1,14) <i>Schalotte, Petersilie, süß-saurer Dressing und Baguette (80 g)</i>	245,--
<b>Bruschetta, Parmaschinken, Büffelmozzarella</b> (Allergene: 1,7) <i>getrocknete Tomaten, eingelegte Pilze</i>	235,--
<b>Tartar Beefsteak</b> (Allergene: 1, 3, 10) <i>nach traditionellen Rezepturen gemischt, Toast (80 g)</i>	235,--
<b>Gegrillte Schnecken nach Burgunder Art</b> (Allergene:1, 7, 14) <i>mit Knoblauchbaguette (6 Stk.)</i>	235,--
<b>Entenleber Foie-Gras mit Apfel Chutney</b> (Allergene:1,3,7) <i>mit hausgemachten Brioche (100 g)</i>	495,--

## *S a l a t e*

<b>Caesarsalat mit Huhn und Speck</b> (Allergene:1, 3, 4, 7, 10) <i>Römersalat, Croutons aus Weißgebäck, Parmesan, Dressing mit Knoblauch und Anchovis</i>	245,--
<b>Salat mit Birne und Gorgonzola</b> (Allergene:1,7,8, 10) <i>Variationen von Salat mit Spinat, Pekannüssen und Honig-Senf-Dressing</i>	235,--
<b>Gartensalat</b> <i>Salatvariation, Tomaten, Paprika, Gurken mit Essig-Dressing und Olivenöl</i>	165,--

## *S u p p e n*

<b>Bootsmanns-Gulaschsuppe</b> (Allergene:1) <i>Rinderbrühe mit Leberknödeln</i>	85,--
<b>Champignoncreme</b> (Allergene:1, 7)	85,--

## *P a s t a*

<b>Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi</b> (Allergene:1, 3, 7,11) <i>mit Basilikumpesto und Pecorino-Käse</i>	235,--
<b>Spaghetti mit Garnelen und Tomatensauce</b> (Allergene:1, 2, 7) <i>mit Knoblauch, Petersilie und Chili (100g)</i>	265,--

## *S p e z i a l i t ä t e n d e s C h e f s d e r S c h i f f s k ü c h e*

<b>Kalbsbäckchen in Rotwein</b> (Allergene: 1, 7, 9) <i>mit gebratenem Wurzelgemüse, Sellerie-Chips und Kartoffel-Püree (200 g)</i>	365,--
<b>Confit von der Entenkeule mit Rot- und Weißkraut</b> (Allergene: 1, 3, 7) <i>mit hausgemachten Knödeln und gerösteten Zwiebeln (250 g)</i>	365,--
<b>Kaninchenragout mit Kartoffelgnocchi</b> (Allergene: 1, 3) <i>mit Pancetta, eingelegten Zwiebeln und Spinat (200 g)</i>	325,--

## Fischspezialitäten

<b>Gegrillte Riesengarnelen 5 Stk.</b> (Allergene: 1, 2) geschälte Garnelen auf Salat, Mango-Dip, Vollkornbaguette	535,--
<b>Seewolf am Grill</b> (Allergene: 4) Filets mit gebratenem Gemüse, Salzkartoffeln (220 g)	435,--
<b>Lachs „Teriyaki“</b> (Allergene: 4, 6, 11) Lachsfilet auf Teriyaki-Sauce mit Jasminreis, Ingwer und Tobikko-Wasabi-Kaviar (200 g)	395,--
<b>Risotto aus Meeresfischen und Meeresfrüchten</b> (Allergene: 2, 4, 7, 14) Lachs, Thunfisch, Zander, Tigergarnelen, Muscheln, Krebs, Arborio-Reis mit Safran (200 g)	395,--
<b>Belgische Muscheln</b> (Allergene: 1, 9, 10, 14) Miesmuscheln in Selleriebrühe mit Knoblauch und Weißwein, Senf, mit Gebäck (500 g)	325,--

## Von Lava Grill

<b>Chateaubriand</b> (für zwei Personen) (Allergene: 3, 7, 9) Rindsfilet, geart nach Ihrem Wunsch, mit geröstetem Frischgemüse, Sauce Bernaise, Natursaft und Beilage nach Wahl (500 g)	1195,--
<b>Biftek Rossini mit Cognacsauce</b> (Allergene: 1, 7) gegrillte Foie Gras, Trüffelbutter, Rote-Bete-Chips, Kartoffelfondant (200 g)	595,--
<b>Argentinisches Rumpsteak mit Sauce aus grünem Pfeffer</b> (Allergene: 1, 7) mit geröstetem Frischgemüse, gebackene Kartoffeln Grenaille (250 g)	495,--
<b>Hausgemachte Hamburger aus Rindfleisch Chuck Roll</b> (Allergene: 1, 3, 7, 10, 11) mit Gemüse, Cheddar-Käse, Speck und Pommes Frites (200 g)	325,--
<b>Schweinsfilet mit Sahneseuce mit Steinpilzen</b> (Allergene: 1, 7) mit pouchiertem Gemüse und Kartoffelfondant (200 g)	345,--
<b>Gebackene Neuseeländische Lammkrone mit Minze-Sauce</b> (Allergene: 7, 8) mit Blattspinat, gebratener Knoblauch, Kartoffelfondant (220 g)	595,--

## Desserts

<b>Hausgemachte Pfannkuchen</b> (Allergene: 1, 3, 7) mit heißen Heidelbeeren und Sauerrahm	115,--
<b>Eisbecher „Tutti frutti“</b> (Allergene: 3, 7, 8) drei Sorten Früchteeis mit frisches Obst, Schlagsahne, Nüssen und Schokoladeüberguss	115,--
<b>Heiße Liebe</b> (Allergene: 3, 7, 8) heiße Waldfrüchte mit Mandellikör auf Vanilleeis, garniert mit einem Minzblatt	115,--
<b>Hausgemachtes Tiramisu</b> (Allergene: 1, 3, 7) mit Amaretto	115,--
<b>Hausgemachte Schokoladenkuchen</b> (Allergene: 1, 3, 7) mit einer frischen Erdbeere dekoriert	115,--

## Zum Abschluss

<b>Frischobst-Teller</b> je nach Saison (5 Arten)	165,--
<b>Käseteller</b> (Allergene: 7, 8) eine Variation ausländischer Käsesorten, garniert mit Walnüssen, Vollkorntoasts	265,--
<b>Focaccia sandwich mit geräuchertem Lachs</b> (Allergene: 1, 3, 4, 7) Käse Gervais mit Kräutern, Salat, Frühlingszwiebeln, Wachtelei, Zitrone	245,--

Allvatours – Travel Agency Ltd.  
**BOTEL ADMIRÁL**  
Hořejší nábřeží, 150 00 Praha 5 – Smíchov  
Tel: 00420-257 321 302 Fax. 00420-257319 516  
IČO: 49702688 DIČ: CZ 49702688  
e-mail: [info@admiral-botel.cz](mailto:info@admiral-botel.cz)  
[www.admiral-botel.cz](http://www.admiral-botel.cz)  
**Restaurant Tel: 00420-242499620**

***Die angeführten Vertragspreise verstehen sich in CZK incl. MwSt.***

**Allergene**

**1** Glutenhaltiges Getreide (Gerste, Weizen, Hafer) und deren Produkte, **2** Krebstiere,  
**3** Eier und deren Produkte, **4** Fische, **5** Erdnüsse, **6** Sojabohnen und deren Produkte,  
**7** Milch (einschließlich Laktose), **8** Nüsse, **9** Sellerie, **10** Senf, **11** Sesamsamen,  
**12** Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von maximal 10mg/kg **13** Lupine **14** Welchtiere