

AVUS

**Audi takes us
to places we've
never been**

Audi takes us to places we've never been

**Gemeinsam mit Stefan Meier vom
Restaurant ZweiSinn in Nürnberg und
unserem Team rund um Thomas Pöferlein
und Tobias Schweiger präsentiert das AVUS
ein neues Signature-Menü.**

**Freuen Sie sich auf fein komponierte
Gerichte, höchste Produktqualität und
einen Service, der Genuss zum Erlebnis
macht.**

Wir servieren unser Menü omnivor
oder vegetarisch.

Menüpreis pro Person: 96 EUR

EUR

In der Metropole

Taco

Jakobsmuschel Ceviche
Avocado
Rosa Grapefruit

Bao Bun

Kimchi
Koriander

Reiscracker

Rindstatar Asia Style
Wasabi

5

Am Meer

Gelbschwanzmakrele

Gartengurke
Jalapeño
Fingerlimes
(omnivor)

Geräucherter Hüttenkäse

Gartengurke
Jalapeño
Fingerlimes
(vegetarisch)

21

In der Wüste

Kabeljau

Couscous
Arganöl-Hollandaise
Kichererbse
Salzzitrone
(omnivor)

Falafel

Couscous
Arganöl-Hollandaise
Kichererbse
Salzzitrone
(vegetarisch)

25

Auf dem Land

Freilandhuhn

Blumenkohl
Trüffeljus
Haselnuss
Buchenpilze
(omnivor)

1 Stunden Bio Ei

Blumenkohl
Trüffeljus
Haselnuss
Buchenpilze
(vegetarisch)

32

In den Bergen

Alpenjoghurt-Mousse

Erdbeere
Sauerklee

16

In der Metropole

Handgemachte Praline

Passionsfrucht
Nougat

Himbeer-Macaron

New York Cheesecake Crème

4

AVUS

Prime Steak Selection

Wir grillen Ihr Steak auf Wunsch:

rare – blutig

medium – im Kern rosa

well done – durchgegart

Wählen Sie zu jedem Steak:

EUR

Hausgemachte Saucen

je 3.50

Sauce béarnaise

BBQ-Sauce

Honey Chipotle

Cognac-Pfeffer-Jus

Crispy-Chili-Knoblauchöl

Café-de-Paris-Butter

Beilagen

je 7.50

Pommes Frites

Trüffelpommes mit Majo und Trüffelsalz

Ofenkartoffel mit Sour Cream

Kleiner bunter Salat

Wilder Brokkoli mit Sesam und Chili

Kartoffelmousseline

GOP Greater Omaha Packing

Der Schlachthof Greater Omaha Packing zählt seit 1920 zu den führenden Zerlegebetrieben Nordamerikas. Die Angus- und Hereford-Rinder stammen von familiengeführten Farmen in Nebraska, dessen Klima und Graslandschaften ideale Bedingungen bieten. Als Teil des Cornbelts – dem größten Maisanbauggebiet der USA – sorgt die Maisfütterung für feine Marmorierung und intensiven Geschmack.

US Prime Beef Filet 49 | 85
150 g | 250 g

US Rib Eye 95
der marmorierte Klassiker
mit Fettauge
400 g

Metzgerei Huber

Unser Anspruch beginnt beim Ursprung: Deshalb vertrauen wir auf die Metzgerei Huber. Joseph Huber ist Fleischsommelier und Mitglied im Fleischsommelier Deutschland e.V., Claudia Huber Köchin und Fleischereifachverkäuferin, Pia Huber Metzgerin und Certified Meat Specialist. Die Metzgerei steht für erstklassige Rohstoffe und sorgfältige Verarbeitung – ohne Glutamat, künstliche Aromen oder Füllstoffe. Stattdessen kommen Steinsalz ohne Rieselhilfen, ausgewählte Gewürze sowie viel Erfahrung und handwerkliches Können zum Einsatz. Diese Qualität bringen wir für Sie auf den Teller.

Strip Loin 37
der Klassiker vom Rücken
von der Metzgerei Huber
300 g

John Stone


Die irische Familie Stone verfügt über mehr als 50 Jahre Erfahrung in der Fleischverarbeitung. Ihr Schwerpunkt liegt auf Dry Aging hochwertiger Rückenstücke von Angus- und Hereford-Rindern – einer traditionellen Reifung am Knochen unter kontrollierten Bedingungen. Verarbeitet wird ausschließlich erstklassiges Fleisch (U.S. Choice und Prime) mit ausgeprägter Marmorierung und guter Fettabdeckung aus Freilandhaltung. In Verbindung mit gezielter Fütterung entstehen feine Fettäderchen im Muskel – für ein besonders aromatisches Geschmackserlebnis.

Tomahawk für Zwei 185
von John Stone, Irland
1000 g

à la carte

EUR

Vorspeisen

 Frühlingsalat	9
Eingelegtes Gemüse Wasabidressing Avocado	
+ 3 Black Tiger Garnelen	+18
+ karamellisierter Ziegenkäse	+15

Hausgemachte Pasta

 Papardelle	21
Trüffelrahm Schwarzer Trüffel	

Dessert

 Vanille Crème brûlée	12
Ananas Kokos	

Käse

Käseselektion Maître Affineur Waltmann	18
Chutney Brote	

Wer glaubt, Käse sei einfach nur Käse, der irrt sich. Vor allem wenn es sich um Rohmilchkäse handelt. Ziegen-, Schafs-, und Kuhmilchkäse in Cidre gewaschen, in Calvados getränkt, in Champagner gewendet, gebürstet oder auf Stroh gereift - die hohe Kunst des ‚Affinierens‘ ist eine ganz besondere. Denn die Verfeinerung oder Veredelung von Käse (Affinage) gibt es in Deutschland kaum. Wir beziehen unseren Käse von Volker Waltmann aus Erlangen, einem der wenigen Maître Affineure der internationalen Spitzengastronomie.

Für Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen halten wir eine separate Karte bereit.
Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

AVUS



[avus-ingolstadt.de](https://www.avus-ingolstadt.de)



[restaurant.audiforum](https://www.instagram.com/restaurant.audiforum)