



## Austernbank

### Vorspeisen

#### Starters

|                                                                                         |             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Assiette de la Mer – 5 fine de Normandie, 10 Crevetten rosé, Aioli, Pumpernickel</b> | <b>21</b>   |
| <i>Assiette de la Mer – 5 oysters, 10 crevette rose, aiol, pumpernickel</i>             |             |
| <b>Burrata auf Zucchini-Carpaccio und Flusskrebse</b>                                   | <b>18</b>   |
| <i>Burrata with courgette carpaccio and crayfish</i>                                    |             |
| <b>Balik-Lachs auf Kräutersalat, dazu Trüffel - Crème fraîche und Röstkartoffeln</b>    | <b>19.5</b> |
| <b>wahlweise mit 20g Kaviar</b>                                                         | <b>60</b>   |
| <i>Gravlax with herb salad, truffle crème fraiche and roasted potatoes</i>              |             |
| <i>Optionally with 20g Caviar</i>                                                       |             |
| <b>Hummersalat mit Avocado, Granatapfel und Grapefruit</b>                              | <b>26</b>   |
| <i>Lobster salad with avocado, pomegranate and grapefruit</i>                           |             |
| <b>Steaktatar "Maison"</b>                                                              | <b>19</b>   |
| <i>Steak tatar " maison" wahlweise mit 20g Kaviar</i>                                   | <b>60</b>   |
| <b>Rucolasalat in Sherrydressing</b>                                                    |             |
| <b>mit Kirschtomaten, Parmesan, Pinienkernen und Garnelen</b>                           | <b>16.5</b> |
| <i>Rocket salad with sherry dressing, tomatoes, parmegiano, pine seeds and prawns</i>   |             |

### Austern Oysters

mit Pumpernickel, Kräuterbutter und Schalotten-Essig  
*with pumpernickel, herb butter and spring onion vinegar*

|                                  |               |                           |                 |
|----------------------------------|---------------|---------------------------|-----------------|
| <b>Fine de Claire (Bretagne)</b> | <b>4 /St.</b> | <b>Fine de Normandie</b>  | <b>3.5 /St.</b> |
| <b>Belon (Bretagne)</b>          | <b>5 /St.</b> | <b>Wilde Sylter Royal</b> | <b>6 /St.</b>   |

### Suppe Soup

|                                                             |            |
|-------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Tomatenessenz mit Flusskrebse</b>                        | <b>9.5</b> |
| <i>Clear broth from tomato with crayfish</i>                |            |
| <b>Hummer-Bisque</b>                                        | <b>12</b>  |
| <i>Lobster bisque mit halbem Hummer / with half lobster</i> | <b>38</b>  |



### Plateau Fruits de Mer

|                                                                                                            |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>6 Austern Fine de Claire, 6 Belon, 12 Crevette Rosé, Lachstatar, Pulposalat, Hummer und Dips</b>        | <b>95</b> |
| <i>6 Oysters Fine de claire, 6 belon, 12 crevette rosé, salmon tartar, octopus salad, lobster and dips</i> |           |

### Warme Vorspeisen Warm starters

|                                                                                      |             |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>300 gr. Seawater-Garnelen „Mojito“</b>                                            | <b>19.5</b> |
| <b>flambiert mit Rum, Honig, Limetten, Minze und Chili</b>                           |             |
| <i>300 gr. Seawater Prawns "Mojito" flamed with rum, honey, lime, mint and chili</i> |             |
| <b>Sautierte Crevette rosé (150g)</b>                                                |             |
| <b>mit Knoblauch, Petersilie dazu Harissa-Mayonnaise</b>                             | <b>12.5</b> |
| <i>Sautéed shrimps (150g) with garlic, olive oil, parsley and harissa mayonnaise</i> |             |

### Kaviar Caviar

Ossietra (50g) mit klassischen Beilagen

115



## Austerbank

### Fleischgerichte *Meat dishes*

|                                                               |             |
|---------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren</b>  | <b>24.5</b> |
| <i>Pan-fried escalope with potato salad and cranberries</i>   |             |
| <b>Pfeffersteak mit Blattspinat und Edelpilzen a la Creme</b> | <b>24</b>   |
| <i>Pepper steak with spinach and mushrooms ala cream</i>      |             |

### Der Klassiker *The Classic*

|                                                                        |           |
|------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Gamba &amp; Rind – Surf &amp; Turf mit Aioli und Spinatsalat</b>    | <b>45</b> |
| <i>King Prawn and beef - surf on turf with aioli and spinach salad</i> |           |

### Fischgerichte *Fish dishes*

|                                                                                          |             |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Loup de Mer mit Ratatouille und Bouillabaise-Jus</b>                                  | <b>21.5</b> |
| <i>Sea bass with ratatouille and bouillabaise sauce</i>                                  |             |
| <b>Ganzer Hummer mit Kräuter-Pernod-Butter und Grillgemüse</b>                           | <b>68</b>   |
| <i>Whole Lobster with herb-Pernod-butter and grilled vegetables</i>                      |             |
| <b>Kurz gebratenes Thunfischsteak<br/>mit Fenchel-Tomaten-Sugo und Oliven-Mousseline</b> | <b>30</b>   |
| <i>Short-grilled tuna steak with ratatouille and olive-mousseline</i>                    |             |
| <b>Wildfang-Gambas in Kokos-Limettensauce mit jungen Blattspinat und Koriander</b>       | <b>34</b>   |
| <i>Wild caught gambas in coconut-lime sauce, baby spinach and coriander</i>              |             |
| <b>Zanderfilet mit Safrankraut, Jakobsmuscheln und Flusskrebse</b>                       | <b>26</b>   |
| <i>Grilled pike perch with saffron cabbage, scallops and crayfish</i>                    |             |
| <b>Kabeljau - auf der Haut gebraten - mit Bohnen-Cassoulet</b>                           | <b>22</b>   |
| <i>Cod with bean cassoulet and celery purée</i>                                          |             |
| <b>Lachssteak mit Sellerie-Trüffelpuree</b>                                              | <b>25</b>   |
| <i>Salmon steak with celery-truffle purée</i>                                            |             |

### Bouillabaisse „Marseillaise“

**Mediterrane Fischsuppe mit drei verschiedenen Edelfischfilets, Jakobsmuscheln, Garnelen, Safran, Croûtons und Rouille**

*Mediterranean fish soup with three different fish fillets, scallops, prawns, saffron, croutons and rouille*

25

### Vegan / *Vegan dishes*

|                                                                    |           |
|--------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Grillgemüse mit Quinoa und Rote Paprika – Mandel – Dip</b>      | <b>19</b> |
| <i>Grilled vegetables with quinoa, red pepper and almond sauce</i> |           |

### Beilagen *Side dishes*

|                                        |          |                                   |          |
|----------------------------------------|----------|-----------------------------------|----------|
| <b>Kleiner gemischter Salat</b>        | <b>6</b> | <b>Bratkartoffeln</b>             | <b>5</b> |
| <i>Small mixed salad</i>               |          | <i>Fried potatoes</i>             |          |
| <b>Avocado-Tomaten-Ceviche</b>         | <b>6</b> | <b>Basmatireis</b>                | <b>4</b> |
| <i>Avocado-tomato-ceviche</i>          |          | <i>basmati rice</i>               |          |
| <b>Mediterranes Grillgemüse</b>        | <b>6</b> | <b>Selleriepuree mit Trüffel</b>  | <b>8</b> |
| <i>Grilled mediterranean vegetable</i> |          | <i>celery puree with truffles</i> |          |

### Desserts aus unserer Patisserie *Herstellung Homemade Patisserie*

|                                                        |           |                                                                       |            |
|--------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Crème brûlée<br/>von der Bourbon-Vanille</b>        | <b>9</b>  | <b>Pavlova mit Pistazieneis<br/>und Ananas-Rum-Rosinen</b>            | <b>8.5</b> |
| <i>Crème brûlée from bourbon vanilla</i>               |           | <i>Pavlova with pistachio ice cream<br/>and pineapple-rum-raisins</i> |            |
| <b>Marquise au Chocolat<br/>mit marinierten Beeren</b> | <b>12</b> | <b>Tiramisu "Breton"<br/>mit Apfel, Karamel und Sablé</b>             | <b>10</b>  |
| <i>Marquise au chocolat with berries</i>               |           | <i>Tiramisu "breton"<br/>with apples, caramel and sablé</i>           |            |
| <b>Apfelstrudel "Maison" mit Vanillesauce</b>          |           |                                                                       |            |
| <i>Apple strudel with vanilla sauce</i>                |           |                                                                       |            |