



Austernbank

Wilde Sylter Royal Auster (Stk.) <i>Wild Sylt royal oyster (piece)</i>	6
Sardellen, Oliven, Peperoni und Sauce Vierge <i>Anchovies, Olives, pepperoni and sauce Vierge</i>	11
4 Kaisergranaten mit Zitronen-Mayonnaise <i>4 Norway lobsters with lemon mayonnaise</i>	28
Lachstatar, Keta Kaviar und Meerrettich <i>Salmon tartar, Keta caviar and horseradish</i>	18
Halber Hummer mit Mango-Salsa <i>Half lobster with mango Salsa</i>	30
Crevetten rosé, Grapefruit, Avocado und Estragon-Mayonnaise <i>Shrimp with grapefruit, avocado und tarragon mayonnaise</i>	16

Ossetra Kaviar (50 g) <i>Ossetra kaviar (50 g)</i>	120
Graved Lachs, Grüner Spargel, Ei, Kaviar und Crème fraîche <i>Graved salmon, green asparagus, egg, caviar and crème fraîche</i>	30
Crevetten Bouquet (500 g) Estragon-Mayonnaise, Rouille und Mango Salsa <i>Crevetten Bouquet (500 g)</i> <i>Tarragon mayonnaise, rouille and mango salsa</i>	25
Marinierte Gurken mit Knoblauch, Chili und Brot-Crumble <i>Marinated cucumber with garlic, chili and bread crumble</i>	10

„Bouillabaisse Marseillaise“

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

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

25

Suppe Soup

Rote Curry- Kürbis-Kokos-Suppe mit Jakobsmuschel und Koriander <i>Red curry pumpkin coconut soup with scallop and coriander</i>	16.5
Hummer-Bisque <i>Lobster bisque</i>	14
<i>mit halbem Hummer / with half lobster</i>	40

Vegetarisch Vegetarian

Rote Bete-Risotto mit Feigen, Topinambur-Chips, Mandel und Trüffel <i>Beet risotto with figs, Jerusalem artichoke chips, almond and truffle</i>	21
Steinpilze „Persillade“ an Sellerie-Mousseline und Eigelb <i>Boletus Persillade on celery mousseline and egg yolk</i>	22



Austernbank

Zwischengang *Intermeditate course*

Lachssteak mit Harissa-Ratatouille und Oliven <i>Salmon steak with Harissa ratatouille and olives</i>	26
Black Tiger Garnelen Shiitake, Safran und Chilibutter <i>Black Tiger Prawns, shiitake, saffron and chili butter</i>	26

Beilagen *Side dishes*

Kleiner gemischter Salat <i>Small mixed salad</i>	7.5	Grenaille Kartoffeln <i>Grenaille potatoes</i>	6
Mediterranes Grillgemüse <i>Grilled Mediterranean vegetables</i>	6	Butter-Kartoffelpüree <i>Butter mashed potatoes</i>	6
Trüffel-Tagliatelle <i>Truffle tagliatelle</i>	14		

Ganzer gegrillter Hummer in Koriander-Chili-Butter an Trüffel-Tagliatelle <i>Grilled lobster in coriander chili butter on truffle tagliatelle</i>	68
Thunfischsteak mit Süßkartoffel-Mousseline, Pimientos de Padrón und Mango-Salsa <i>Tuna Steak with sweet potato mousseline, pimientos de padrón and mango salsa</i>	30
Sinfonie de la Mer Steinbutt, Loup de Mer, Gamba an jungem Gemüse-Navarin <i>Symphony de la Mer with turbot, loup de mer, gamba on young vegetable navarin</i>	34
Seezunge „Bercy“ mit Schalotten-Petersilie-Butter und Grenaille Kartoffeln <i>Sole "Bercy" with spring onions parsley butter and Grenaille potatoes</i>	40
Surf & Turf Rinderfilet & Hummer mit Blattspinat und Röstkartoffeln <i>Salmon steak with celery-truffle puree</i>	68

„Plateau de fruits de Mer“

6 Sylter Royal – 12 Crevetten rosé – ganzer Hummer – 4 Jakobsmuscheln
2 Gambas – Lachs Tatar – 4 Langustinen
140

Seafood plate

6 Wild Sylt royal - 12 prawns rosé - Lobster - 4 scallops
2 gambas - salmon tatar - 4 langoustine

Desserts aus unserer Patisserie *Herstellung Homemade Patisserie*

Crème brûlée von der Bourbon-Vanille <i>Crème brulée from bourbon vanilla</i>	9	L'Étagère Gourmande Köstlichkeiten aus der Pâtisseries <i>L'Étagère Gourmande</i>	15
Marquise au Chocolat mit marinierten Beeren <i>Marquise au chocolat</i> <i>with marinated berries</i>	12	<i>Delicacies from the Pâtisseries</i>	

Bereit für Ihren #austernbankmoment?

Posten Sie ein Foto von Ihrem Besuch in der Austernbank auf Instagram mit #austernbank und verlinken Sie unseren Account (@austernbank). Einmal die Woche küren wir den schönsten Post und laden zu einem Dessert ein!