Austernbank

THE AUSTERNBANK - SEAFOOD TOWER

Für 2 Personen | *For 2 persons*

6x Fine de Claire Austern | Vinaigrette | 2 halbe Kanadische Hummer | sautierte Garnelen
Taschenkrebs | Kaisergranaten | Crevetten rosé | Algensalat | Dips
6x fine de claire oysters with shallot and vinegar vinaigrette | 2 half lobsters | sautéed Shrimp crab | langoustines | shrimp rosé | seaweed salad | dips

198

Imperial Gold Kaviar 50 g | Blinis | Crème fraîche | Ei | Schnittlauch | Schalotten **140**
Imperial Gold caviar 50 g | blinis | crème fraîche | egg | chives | shallots

VORSPEISEN / *STARTERS*

Gebackene Feigen | Ziegenfrischkäse | Babyleaf-Salat | Walnuss | Granatapfel **23**
Baked figs | fresh goat cheese | baby leaf salad | walnuts | pomegranate

Honigtomaten | Avocado | Rucola | Balsamico **19**
Honey tomato | avocado | arugula | balsamic vinegar

Burrata di Bufala | geröstete Pflaumen | Feldsalat | Basilikum | Pistazien **23**
Buffalo burrata | roasted plum | lamb's lettuce | basil | pistachio

Artischockensalat | Trüffel | Parmesan | rote Zwiebeln **22**
Artichoke salad | truffle | parmesan | red onions

Gegrillter Pulpo & Crevetten | Tanduri Masala | Paprika | Karotten-Ingwer-Mousseline **29**
Grilled octopus & prawns | tandoori masala | pointed peppers | carrot-ginger mousseline

Hamachi-Ceviche von der Gelbschwanzmakrele | Limette | Ingwer | Chili -Radieschen **29**
Hamachi ceviche made with yellowtail mackerel | lime | ginger | chili - radishes

Rindercarpaccio | Parmesan | Rucola | Pinienkerne **22**
Beef carpaccio | parmesan | arugula | pine nuts

HUITRES

Fine de Claire Auster / Oyster N°2	**12 Stück / Piece**	**60**	**6 Stück/ Piece**	**30**
Irische Oysri Auster / OysterN°2	**12 Stück / Piece**	**72**	**6 Stück/ Piece**	**36**
Gillardeau Auster /Oyster N°2	**12 Stück / Piece**	**84**	**6 Stück/ Piece**	**42**

Austernbrot (Pumpernickel & Kräuterbutter) | Schalotten-Essig-Vinaigrette
Oyster bread (pumpernickel & herb butter) | shallot and vinegar vinaigrette

FRUIT DE MER

Gegrillter ½ oder 2 halbe Kanadischer Hummer | ~500 g | Sauce béarnaise **37 | 69**
Grilled ½ or 2 half canadian lobster | ~500 g | béarnaise sauce

Thaistyle sautierte Großgarnelen | Kokos | Chili | Koriander **29**
Thai-style sautéed king prawns | coconut | chili | coriander

Gratinierte Linguine mit halben gegrillten Hummer und Hummer-Bisque-Reduktion **49**
Linguine with half grilled lobster and lobster bisque reduction

SUPPEN / *SOUP*

Rinder-Consommé mit Gemüse-Julienne **11**
Beef consommé with vegetable julienne

Steinpilz-Cappuccino-Süppchen **12**
Porcini mushroom cappuccino soup

Bouillabaisse „Marseillaise" | Edelfischfilets | Muschel | Garnele | Safran | Croûtons **29**
Bouillabaisse „Marseillaise" | fine fish fillets | mussel | shrimp | saffron | croutons | rouille

GREEN KITCHEN

Kürbis-Rösti | Spitzkohl & Süßkartoffel **22**
Gegrillter Spargel mit Fenchel-Granatapfel-Salat | Dill-Crème fraîche
Pumpkin rösti | cabbage & sweet potato | asparagus with fennel-pomegranate salad | dill crème fraîche

Rote-Bete-Risotto | Feigen | Mandel | Trüffel | Topinambur-Chips **24**
Beetroot risotto | figs | almonds | truffle | Jerusalem artichoke chips

Austernbank

UNSERE KLASSIKER / *OUR CLASSICS*

Original Wiener Schnitzel | Kartoffelsalat | Preiselbeeren **30.5**
Original Viennese escalope | potato salad | cranberries

Meeresbrise | Garnele | Lachs | Steinbutt | saisonales Gemüse | Kartoffeln **41**
Sea breeze | shrimp | salmon | turbot | seasonal vegetables | potatoes

Surf and Turf | Rinderfilet | Garnele | Trüffelpüree | saisonales Gemüse | Sauce béarnaise **65**
Surf and turf | beef tenderloin | prawn | truffle puree | seasonal vegetables | béarnaise sauce

AUSTERNBANK SPECIALS

Miesmuscheln 400 g | Bouillabaisse-Sud **23**
Mussels 400 g | bouillabaisse broth

Atlantik-Steinbutt | Steinpilz-Ravioli | Baby-Gemüse | Champagnersauce | Keta-Kaviar **47**
Atlantic turbot | porcini ravioli | baby vegetables | champagne sauce | keta caviar

Seeteufel-Saltimbocca | Ricotta-Risotto | Balsamico-Tomaten | Limettensauce **44**
Monkfish saltimbocca | ricotta risotto | balsamic tomatoes | lime sauce

Rosa gebratener Rehrücken | Spitzkohl | Erbsen-Mousseline | Portwein-Cranberry-Jus **48**
Rare-roasted saddle of venison | sweetheart cabbage | pea mousseline | port-cranberry jus

Barbarie-Entenbrust **37**
Pak Choi | Shiitake | Zuckerschoten | Chinakohl | Sesam-Gnocchi | Zitronen-Ingwer-Jus
Barbary duck breast | pak choi | shiitake | sugar snap peas | napa cabbage | sesame gnocchi | lemon-ginger

FLEISCH / *MEAT*

Entrecôte 300 g **44**
Entrecôte

Rinderfilet 250 g **48**
Beef tenderloin

Lammkotelett | Paprika-Coulis **43**

FISCH / *FISH*

Lachsfilet | Sauce Vierge **27**
Salmon fillet | sauce vierge

Saint-Pierre | Estragon-Beurre-blanc **43**
John Dory | tarragon beurre blanc

Châteaubriand 500 g **89**
Pfeffer-Sauce | Sauce béarnaise | *pepper sauce | béarnaise sauce*

BEILAGEN / *SIDE DISH*

Gurkensalat **6**
Cucumber salad

Kopfsalat **7**
Lettuce

Kartoffelgratin **7**
Potato gratin

Bratkartoffeln **6**
Fried potatoes

Trüffel Pommes frites **17**
Truffle French fries

Pommes frites **7**
French fries

Frisches Gartengemüse **7**
Fresh garden vegetables

Junger Blattspinat **7**
Young spinach leaves

Pfeffer-Sauce **5**
Pepper sauce

Sauce béarnaise **5**
Béarnaise sauce

Kräuterbutter **3**
Herb butter

DESSERTS & KÄSE / *DESSERTS & CHEESE*

Crème brûlée Bourbon-Vanille **11**
Bourbon-Vanilla crème brûlée

Grand-Marnier-Parfait **13**
Karamellisierte Ananas | Granatapfel
Grand Marnier parfait | caramelized pineapple | pomegranate

Marquise au chocolat | marinierte Beeren **15**
Chocolate marquise | marinated berries

Pavlova Baiser | Himbeer-Ragout | Eis **12**
Pavlova meringue | raspberry ragout | ice cream

Nougat-Mango-Mousse | Feigen-Carpaccio | Orangen-Reduktion **13**
Nougat-mango mousse | fig carpaccio | orange reduction

Variationen von französischem Rohmilchkäse | Walnuss | Feigensenf **18**
Variations of french raw milk cheese | walnut | fig mustard