



## Austerbank

### Vorspeisen Starters

#### L'Étagère „Special“

##### Melonen-Pfirsichsalat

Pinienkerne | Datteltomaten

##### Ceviche

Crevetten | Lachs | Avocado | Frühlingszwiebeln

##### Burrata

Olivenöl | Trüffel | Serranoschinken

##### Spieß

Jakobsmuscheln | Garnelen | Limetten

28

*Melon and peach salad | pine nuts | date tomatoes  
Ceviche | burrata shrimps | salmon | avocado | spring onion  
skewer scallops | shrimp | lime*

##### Artischockensalat | Trüffel | Parmesan

*Artichoke salad | truffle | parmesan*

18

##### Rindertatar Klassisch | Pommes frites

*Beef tartar classic | French fries*

19.5

##### Graved Lachs

**Ei | grüner Spargel | Keta Kaviar | Trüffel**

*Graved salmon egg | green asparagus | keta caviar | truffle*

22

#### Fruits de Mer

##### Ganzer Hummer

60

##### Sauce béarnaise | Pommes frites

*Lobster | sauce bearnaise | French fries*

½ Hummer 30

##### Wilde Sylter Royal Auster (Stk.)

*Wild Sylter royal oyster (piece)*

6

##### Crevetten rosé | Grapefruit | Avocado | Estragon-Mayonnaise

*Crevetten rosé | grapefruit | avocado | terragon-mayonnaise*

15

##### Jakobsmuscheln-Garnelen-Spieß | Chimichurri

*Scallops and shrimp skewer | chimichurri*

21

#### Suppe Soup

##### Bouillabaisse „Marseillaise“

25

##### Edelfischfilets | Jakobsmuschel | Garnele | Safran | Croûtons | Rouille

*Mediterranean fish soup with fine fish fillets | scallop | shrimp | saffron | croutons | rouille*

#### „Levantine cuisine“



##### Tomaten-Gurken-Paprika-Salat

##### Zitronensaft | Olivenöl

*Tomato cucumber bell pepper bell salad | lemon juice | olive oil*

7

##### Blumenkohl Taboulé

##### marinierte Oliven | Zitronensaft | Harissa

*Cauliflower taboulé | marinated olives | lemon juice | harissa*

15

##### Rote-Linsen-Cassoulet

##### Zucchini | Paprika | Auberginen | Kartoffeln | Koriander | Tomatensalat

*Red lentil cassoulet | zucchini | peppers | eggplant | potatoes | coriander | tomato salad*

19

##### Rote Bete-Risotto

##### Feigen | Topinambur-Chips | Mandeln | Trüffel

*Beet risotto with figs | Jerusalem artichoke chips | almond | truffle*

21



## Austernbank

**Gegrillter Loup de Mer** 22  
**Tomaten | Oliven-Pesto | Mandeln | Passe Pierre | Junge Kartoffeln**  
*Grilled loup de mer | tomatoes | olive pesto | almond | Passe Pierre | potatoes*

### Der Klassiker *The classic*

#### Surf & Turf

**Rinderfilet | Hummer**  
**Geröstetes Gemüse | Kartoffeln | Sauce béarnaise | Trüffel** 68  
*Fillet of beef | lobster | roasted vegetables | potatoes | sauce béarnaise | truffle*

### Vom Grill *From the grill*

**Atlantik-Lachssteak (200g) | Sauce Vierge** 22  
*Atlantic salmon steak (200g) | sauce vierge*

**Adlerfisch-Filet | Ingwer | Frühlingszwiebeln** 18  
*Eagle fish fillet | ginger | spring onions*

**Thunfisch (Sushi Qualität) | Peperoni | Koriander | Zitronen-Joghurt** 30  
*Tuna (sushi quality) | pepperoni | coriander | lemon yogurt*

#### Ganzer Hummer *Whole lobster*

**Pernod | Petersilie | Chili-Butter | Trüffel-Püree** 68  
*Pernod | parsley | chili butter | truffled mashed potatoes*

### Beilagen *Side dishes*

<b>Kleiner gemischter Salat</b> <i>Small mixed salad</i>	<b>7.5</b>	<b>Sauce béarnaise</b> <i>Sauce béarnaise</i>	<b>4</b>
<b>Gurkensalat</b> <i>Cucumber salad</i>	<b>7</b>	<b>Pommes frites</b> <i>French fries</i>	<b>4</b>
<b>Bratkartoffeln</b> <i>Fried potatoes</i>	<b>5</b>	<b>Trüffel-Püree</b> <i>Truffle mashed potatoes</i>	<b>12</b>
<b>Röstgemüse   Gremolata</b> <i>Roasted vegetables   gremolata</i>	<b>6</b>	<b>Pfeffer-Cognac-Sauce</b> <i>Pepper cognac sauce</i>	<b>4</b>

**Tagliata Sliced beef**  
**Entrecôte | Rucola | Parmesan | Pommes frites | Pfeffer-Sauce** 30  
*Entrecote | rocket salad | parmesan | fried potatoes | pepper sauce*

**Wiener Schnitzel**  
**Kartoffelsalat | Preiselbeeren** 24.5  
*Wiener Schnitzel | potato salad | cranberries*

### Desserts aus unserer hauseigenen Patisserie *Homemade patisserie*

**L'Étagère Gourmande** 18  
*Köstlichkeiten aus der Pâtisseries*  
*Delicacies from the patisserie*

**Crème brûlée** 9  
**Bourbon-Vanille**  
*Crème brûlée from bourbon Vanilla*

**Duo Erdbeere-Rhabarber** 8  
*Duo strawberry rhubarb*

### Bereit für Ihren #Austernbank Moment?

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