



## THE FRENCH - SEAFOOD TOWER

Für 2 Personen

6x Fine Austern mit Schalotten-Essig-Vinaigrette | 2 halbe Hummer (Kanada) | Garnelen  
Taschenkrebis | Kaisergranaten | Crevetten rosé | Algensalat | Dips

198

Wir empfehlen Ihnen dazu:

**Imperial Gold Kaviar 50 g**

140

Blinis | Crème fraîche | Ei | Schnittlauch | Schalotten

## VORSPEISEN

<b>Sautierte Crevette rosé (150g)</b>   Knoblauch   Olivenöl   Petersilie   Harissa Mayonnaise	16
<b>Königlich Spanische Sardinen in Olivenöl eingelegt</b>   18-22 Stück	27
gegrillte Spitzpaprika   geröstetes Brot   Butter   Zwiebeln   Zitrone	
<b>Veganer Spargel-Erdbeersalat</b>   Orangen-Dressing   Frische Minze	19
<b>Jakobsmuschel-Garnelen-Spieß</b>   Caesar Salad   Aioli	29
<b>Büffelmozzarella</b>   Cantaloup-Melone   Leccino-Oliven   Pata Negra Schinken   Feldsalat	23
<b>Artischockensalat</b>   Trüffel   Parmesan   rote Zwiebeln	22
<b>Sautierter Pulpo</b>   Staudensellerie   Avocado-creme   Datteltomaten   Frühlingszwiebeln	28

## HUITRES

<b>Huître Creuse Gillardeau Auster N°2</b>	12 Stück	84	6 Stück	42
<b>Fine Auster N°2</b>	12 Stück	60	6 Stück	30
<b>Royale Auster N°2</b>	12 Stück	78	6 Stück	39
Austernbrot (Pumpernickel & Kräuterbutter)   Schalotten-Essig-Vinaigrette				

## FRUIT DE MER

<b>Gegrillter ½ oder 1 ganzer Kanadischer Hummer</b>   ~500 g   Sauce béarnaise	37   69
<b>Geröstete argentinische Wildfang Rotgarnelen</b>   500 g   Mayonnaise   Harissa-Dip	43

## SUPPEN

<b>Spargelcremesuppe</b>   Schnittlauch	12
<b>Bouillabaisse „Marseillaise“</b>   Edelfischfilets   Muschel   Garnele   Safran   Croûtons	29

## GREEN KITCHEN

<b>Spargel-Risotto</b>   grüner und weißer Spargel   Pinenkerne	21
<b>Trüffel-Gnocchi</b>   Parmesan-Kräuterseitling-Sauce	24
<b>Vegetarisches Flanksteak</b>   Avocado-Mango-Tatar   Rosmarinkartoffeln   Tomten-Sugo	28

## KÖSTLICHE BEELITZER SPARGELGERICHT

Portion frischer Stangenspargel | Neue Kartoffeln

Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

19.5

mit

<b>pochierten Eier</b>	24
<b>Kräuterschinken</b>	28
<b>kleinem Wiener Schnitzel</b>	36
<b>gegrilltem Lachssteak</b>	42
<b>2 Stück Wildfang Gambas</b>	44

Der perfekter Begleiter zum Spargel

ist ein Glas spritziger Grüner Veltliner „Bacchanal,,

0.1 l 7 €



## AUSTERNBANK SPECIALS

<b>Französische Barbarie-Ente</b>	<b>40</b>
Mangold   Pak Choi   Chicorée   Shiitake Pilze   Teriyaki-Limetten-Sauce	
<b>Lammrücken</b>	<b>48</b>
Artischocken-Bohnen Cassoulet   Pomme Carre   getrocknete Tomaten   Rosmarin-Jus	
<b>Original Wiener Schnitzel</b>	<b>30.5</b>
Kartoffelsalat   Preiselbeeren	

## UNSERE KLASSIKER

<b>Meeresbrise</b>	<b>41</b>
Garnele   Lachs   Adlerfisch   saisonales Gemüse   Kartoffeln	
<b>Surf and Turf</b>	<b>65</b>
Rinderfilet   Garnele   Trüffelpüree   saisonales Gemüse   Sauce béarnaise	
<b>Steinbutt</b>	<b>44</b>
Tagliatelle   grüner und weißer Spargel   Safran	
<b>Wildfang-Adlerfisch auf der Haut gebraten</b>	<b>35</b>
Meeresfrüchte-Risotto   Fenchel   Champagner-Sauce	

## SUR LE GRILL

### FLEISCH

<b>Entrecôte 300 g</b>	<b>44</b>
<b>Rinderfilet 250 g</b>	<b>48</b>
<b>Pfeffersteak   Schalottensauce</b>	<b>42</b>
<b>Chateaubriand   500 g</b>	<b>89</b>
Pfeffer-Sauce   Sauce béarnaise	

### FISCH

<b>Lachsfilet   Sauce Vierge</b>	<b>27</b>
<b>Thunfischsteak</b>	<b>42</b>
Tomaten-Sugo   Teriyaki-Sauce   Sesam	
<b>Fisch des Tages im Ganzen</b>	<b>Tagespreis</b>

## BEILAGEN

<b>Gurkensalat</b>	<b>6</b>	<b>Frisches Gartengemüse</b>	<b>7</b>
<b>Wildkräutersalat</b>	<b>7</b>	<b>Pimientos de Padrón</b>	<b>7</b>
<b>Kartoffelgratin   Gruyère Käse</b>	<b>7</b>	<b>Junger Blattspinat</b>	<b>7</b>
<b>Bratkartoffeln</b>	<b>6</b>	<b>Pfeffer-Sauce</b>	<b>5</b>
<b>Trüffel Pommes frites</b>	<b>17</b>	<b>Sauce béarnaise</b>	<b>5</b>
<b>Pommes frites</b>	<b>7</b>	<b>Kräuterbutter</b>	<b>3</b>

## DESSERTS AUS UNSERER PATISSERIE

<b>Erdbeer-Tiramisu</b>	<b>10</b>	<b>Marquise au chocolat</b>	<b>15</b>
		Marinierte Beeren	
<b>Crème brûlée</b>	<b>12</b>	<b>Pavlova</b>	<b>12</b>
Bourbon-Vanille		Himbeer-Ragout   Eis	
<b>Himbeer-Rhabarber-Mousse</b>	<b>12</b>	<b>L'Étagère Gourmande</b>	<b>18</b>
Rhabarber-Erdbeer-Ragout		Köstlichkeiten aus unserer Pâtisserie	

## FROMAGE

Variationen von französischem Rohmilchkäse

Walnuss | Feigensenf

**18**