



Austerbank

Vorspeisen

Starters

Burrata di Bufala an Zucchini Salat mit Oliven und Sauce Vierge <i>Buffalo burrata with courgette salad, olives and sauce Vierge</i>	18,00€
Marinierter Pulpo in Limetten-Olivenöl mit Rucola, Stangensellerie und Piemont d'Espelette <i>Marinated octopus with lime, olive oil, rocket salad, celery, Piemont d'Espelette</i>	14,00€
Romanasalat in Zitronen-Parmesan-Dressing mit Cherrytomaten, Croûtons und gegrillten Garnelen <i>Romana salad with lemon-parmesan-dressing, cherry tomato, croutons and grilled prawn</i>	16,50€
Terrine de Foie Gras mit Feigenchutney und Brioche <i>Terrine of foie gras with fig chutney and brioche</i>	25,00€
Quinoa Salat mit Avocado, Chia, Sojasprossen, Walnuß, Granatapfel und Schafkäse <i>Quinoa salad with avocado, chia, soy sprouts, walnut, pomegranate and ewe's cheese</i>	13,00€

Plateau Fruits de Mer

12 Austern Fine d'Oleron, 12 Crevette Rosé, Lachstatar, Pulposalat, Hummer und Dips <i>12 Oysters Fine d'oleron, 12 crevette rosé, salmon tartar, octopus salad, lobster and dips</i>	85,00
---	--------------

Hummer-Bisque / mit halbem Hummer <i>Lobster bisque / with half of a lobster</i>	12,00€ / 35,00€
Kokos-Kürbissuppe mit Ingwer und Büsumer Krabben <i>Coconut pumpkin soup with ginger and North Sea shrimps</i>	10,00€

Austern Oysters

Mit Pumpernickel, Kräuterbutter und Schalotten-Essig
With pumpernickel, herb butter and spring onion vinegar

Fine de Claire (Normandie)	3,20€/St.	Fine de Bretagne	3,50€/St.
Fine d'Oléron „Label Rouge“	4,50€/St.	Irish Felsen	3,00€/St.

Meeresfrüchte Seafood

Sautierte Crevette rosé (150g) mit Knoblauch, Olivenöl, Petersilie dazu Harissa Mayonnaise <i>Sauted shrimps (150g) with garlic, olive oil, parsley and Harissa mayonnaise</i>	12,50€
Halber Hummer "à la Plancha" <i>Half lobster "à la Plancha"</i>	35,00€

Seawater-Garnelen (600g) mit Knoblauch, Safran, Rosmarin und Piment d'Espelette, dazu drei Saucen <i>Sautéed seawater prawns (600g) with garlic, saffron, rosemary, Piment d'Espelette and three dips</i>	34,00€
Jakobsmuscheln und Hummer an gegrillter Avocado mit Tomatensalsa <i>Scallops and lobster with grilled avocado and tomato salsa</i>	30,00€

Kaviar Caviar

Ossietra (50g) mit klassischen Beilagen <i>Ossietra (50g) with classical accompaniments</i>	110,00€
---	----------------



Austernbank

Bouillabaisse „Marseillaise“

Mediterrane Fischsuppe mit drei verschiedenen Edelfischfilets, Jakobsmuscheln, Garnelen, Safran, Croûtons und Rouille 25,00€
Mediterranean fish soup with three different noble fish fillets, scallops, prawns, saffron, croutons and rouille

Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren 24,50€
Pan-fried escalope with potato salad and cowberries

Vom Grill From the grill

Wildfang-Gambas in Chili-Butter auf Safranrisotto mit Burrata di Bufala und Tomatensugo 34,00€
Wild prawns in chili butter on a saffron risotto with buffalo burrata and tomato sugo

Thunfischsteak mit frittiertes Artichoke und Mangosalsa 28,00€
Tuna steak with deep fried artichoke and mango salsa

Lachs „Teriyaki“ mit Hummus und Ingwer-Pak Choi 24,00€
Salmon steak with hummus and ginger-Bok Choi

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten mit Gremolata, Kräuterseitlingen, Röstkartoffel und Harissa 25,00€
Sea bass fried on the skin with king oyster mushroom gremolata and harissa-fried potatoes

Kabeljaufilet auf Coral-Linsen mit Kokosmilch und gelbem Curry dazu junger Lauch, Limetten und Koriander 22,00€
Cod fillet with coral-lentils, coconut milk and yellow curry and young leek, lime and cilantro

Spargel Asparagus

Beelitzer Spargel mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise oder geklärter Butter 18,00€
Asparagus from Beelitz (near Berlin) with new potatoes and Hollandaise sauce or butter

dazu add

Lachssteak mit Sauce Vierge 34,00€ **Kalbspillard** 28,00€
Salmon steak with sauce vierge *Veal escalope*

Wildfang-Gambas 38,00€ **Kabeljau** 30,00€
Wild prawns *Cod*

Thunfischsteak 42,00€ **Halber Hummer** 42,00€
Tuna steak *Half of a lobster*

Vegan Vegan dishes

Mediterranes Grillgemüse mit Spargel und jungem Blattspinat 19,00€
Mediterranean grilled vegetables with asparagus and spinach

Desserts aus eigener Herstellung Desserts from our own production

Crème Brûlée von der Bourbon-Vanille 9,00€ **Marquise au Chocolat mit marinierten Beeren** 12,00€
Crème brûlée from bourbon vanilla *Marquise au chocolat with marinated berries*

Erdbeer-Charlotte auf Erdbeercarpaccio 8,50€ **„Tarte Maison“ mit Schokolade und karamellierter Orange** 8,50€
Strawberry Charlotte on strawberry carpaccio *„Tarte Maison“ with chocolate and caramelized oranges*

Französischer Edel-Rohmilchkäse 15,00€
Fine french cheese platter