



## Austernbank

### Vorspeisen

#### Starters

<b>Burrata di Bufala mit Balsamico-Feigen, Pinienkernen, Basilikum und Olivenöl</b> <i>Buffalo burrata with balsamic figs, pine nuts, basil and olive oil</i>	<b>18,00€</b>
<b>Ragout fin von Jakobsmuscheln mit Champignons, grünem Spargel und Ibérico-Schinken</b> <i>Ragout fin out of scallops with mushrooms, green asparagus and Ibérico ham</i>	<b>19,00€</b>
<b>Beef Tatar Royal mit Jakobsmuscheln, Cognac und Kapern</b> <i>Beef tartar royal with scallops, cognac and capers</i>	<b>21,00€</b>
<b>Artischocken-Wildkräutersalat mit Schnittlauch und Walnüssen</b> <i>Artichoke wild herb salad with chives and walnuts</i>	<b>14,00€</b>

### Hummercocktail *Lobster cocktail*

<b>Ein halber Hummer mit Eisbergsalat, Cantaloupe-Melone, Orangenfilets, frischem Basilikum und haus eigener Cocktailsauce</b> <i>Half of a lobster with iceberg lettuce, cantaloupe, fillets of oranges, fresh basil and homemade cocktail sauce</i>	<b>35,00€</b>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------

<b>Hummer-Bisque / mit halbem Hummer</b> <i>Lobster bisque / with half of a lobster</i>	<b>12,00€ / 35,00€</b>
<b>Entenconsommé mit Lauch, geräucherter Entenbrust und Pinienkernen</b> <i>Duck consommé with leek, smoked duck breast and pine nuts</i>	<b>9,00€</b>

### Austern *Oysters*

Mit Pumpernickel, Kräuterbutter und Schalottenessig  
*With pumpernickel, herb butter and spring onion vinegar*

<b>Fines de Claire (Normandie)</b>	<b>3,50€/St.</b>	<b>Fines de Bretagne</b>	<b>3,50€/St.</b>
<b>Krystale (Bretagne)</b>	<b>5,00€/St.</b>	<b>Irish Felsen</b>	<b>4,00€/St.</b>

### Meeresfrüchte *Seafood*

<b>Crevette rosé (150g) mit Aioli</b> <i>Shrimps (150g) with aioli</i>	<b>12,50€</b>
<b>Kleine Meeresfrüchteplatte</b> <i>Small seafood platter</i>	
<b>mit 6 Fines de Claire, 12 Crevettes und Lachstatar / mit Hummer</b> <i>with 6 fines de claire, 12 shrimps and salmon tartar / with lobster</i>	<b>35,00€ / 65,00€</b>

<b>Sautierte Seawater-Garnelen (600g) mit Knoblauch, Safran, Rosmarin und Piment d'Espelette, dazu drei Saucen</b> <i>Sautéed seawater prawns (600g) with garlic, saffron, rosemary, Piment d'Espelette and three dips</i>	<b>34,00€</b>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------

### Kaviar *Caviar*

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



## Austerbank

### Bouillabaisse „Marseillaise“

**Mediterrane Fischsuppe mit drei verschiedenen Edelfischfilets, Jakobsmuscheln, Garnelen, Safran, Croûtons und Rouille** 21,00€  
*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 mit Avocado-Hummus, Artischocken, Tomaten und Oliven** 32,00€  
*Wild prawns in chili butter with avocado hummus, artichokes, tomatoes and olives*

**Thunfischsteak mit Ingwer-Süßkartoffelpüree und Mangosalsa** 28,00€  
*Tuna steak with ginger sweet potato purée and mango salsa*

**Lachssteak mit Guacamole-Knusper** 24,00€  
*Salmon steak with guacamole crisp*

**Filet vom Wolfsbarsch auf Tomaten-Sugo, Olivenkartoffeln-Brandade und Artischocken** 25,00€  
*Sea bass fillet on tomato sugo, olive potato brandade and artichokes*

**Atlantik-Seezunge mit Blattspinat und Butterkartoffeln** 50,00€  
*Atlantic sole with leaf spinach and buttered potatoes*

### „Nice to Beef you“

**Chateaubriand 600g (für 2 Personen): Vom Irischen Dry Aged Donald Russell Rind mit saisonalem Gemüse, Cognac-Pfeffersauce und Rosmarinkartoffeln** 95,00€  
*Chateaubriand 600g (for 2 persons): Irish dry aged Donald Russell beef with seasonal vegetables, cognac pepper sauce and rosemary potatoes*

### Vegan *Vegan dishes*

**Mediterranes Grillgemüse mit Spargel und jungem Blattspinat** 18,00€  
*Mediterranean grilled vegetables with asparagus and spinach*

### Desserts aus eigener Herstellung *Desserts from our own production*

**Crème Brûlée von der Bourbon-Vanille** 9,00€  
*Crème brûlée from bourbon vanilla*

**Obsttartelettes – bitte fragen Sie unser Personal nach dem Tagesangebot** 4,20€  
*Fruit tartelettes – please ask our staff for the daily offer*

**Französischer Edel-Rohmilchkäse** 15,00€  
*Fine French cheese platter*

**Marquise au Chocolat mit marinierten Beeren** 12,00€  
*Marquise au chocolat with marinated berries*

**Pavlova mit Pflaumen und Walnusseis** 9,00€  
*Pavlova with plums and walnut ice cream*

**Birne Hélène mit Valrhona-Schokoladensauce** 11,00€  
*Poire belle Hélène with Valrhona chocolate syrup*