



Austernbank

Vorspeisen

Starters

Burrata mit Rucolasalat, Tomaten, Taggiasca-Oliven und Feigen <i>Burrata with rocket salad, tomatoes, taggiasca olives and figs</i>	18,00€
Oktopussalat mit Limonen, Olivenöl, Rucola, Tomaten, Stangensellerie, Peperoni und Koriander <i>Octopus salad with lime, olive oil, rocket salad, tomatoes, celery, chilli and coriander</i>	12,50€
Beef Tatar Royal mit Jakobsmuscheln, Cognac und Kapern <i>Beef tartar royal with scallops, cognac and capers</i>	21,00€
Terrine de Foie Gras mit Feigenchutney und Brioche <i>Terrine of foie gras with fig chutney and brioche</i>	25,00€

Hummercocktail „à la Rosso“ Lobster cocktail „à la Rosso“

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

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 Schalottenessig
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

Kleine Meeresfrüchteplatte <i>Small seafood platter</i>	
mit 6 Fines de Claire, 12 Crevettes und Lachstatar / mit Hummer <i>with 6 fines de claire, 12 shrimps and salmon tartar / with lobster</i>	35,00€ / 65,00€
Hummersalat mit Avocado, Tomaten, Orange und Salatherzen in Sherry-Dressing <i>Lobster salad with avocado, tomatoes, orange and lettuce hearts in sherry dressing</i>	24,00€

Sautierte 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€
---	---------------

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	21,00€
<i>Mediterranean fish soup with three different noble fish fillets, scallops, prawns, saffron, croutons and rouille</i>	

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

Vom Grill *From the grill*

Wildfang-Gambas in Chili-Butter mit Avocado-Hummus, Artischocken, Tomaten und Oliven	32,00€
<i>Wild prawns in chili butter with avocado hummus, artichokes, tomatoes and olives</i>	

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

Lachssteak mit Guacamole-Knusper	24,00€
<i>Salmon steak with guacamole crisp</i>	

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

Atlantik-Seezunge mit Blattspinat und Butterkartoffeln	50,00€
<i>Atlantic sole with leaf spinach and buttered potatoes</i>	

„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€
<i>Chateaubriand 600g (for 2 persons): Irish dry aged Donald Russell beef with seasonal vegetables, cognac pepper sauce and rosemary potatoes</i>	

Vegan *Vegan dishes*

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

Desserts aus eigener Herstellung *Desserts from our own production*

Crème Brûlée von der Bourbon-Vanille	9,00€
<i>Crème brûlée from bourbon vanilla</i>	

Marquise au Chocolat mit marinierten Beeren	12,00€
<i>Marquise au chocolat with marinated berries</i>	

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

„Tarte Maison“ mit Schokolade und karamellierter Orange	8,50€
<i>„Tarte Maison“ with chocolate and caramelized oranges</i>	

Französischer Edel-Rohmilchkäse	15,00€
<i>Fine French cheese platter</i>	

Entremet mit Birne, Karamell und Cassis-Sorbet	9,00€
<i>Entremet with pear, caramel and cassis sorbet</i>	