



Austernbank

Vorspeisen

Starters

Burrata di Bufala mit Balsamico-Feigen, Pinienkernen, Basilikum und Olivenöl <i>Buffalo burrata on tomato caper salad with green onions, olives and cucumber</i>	18,00€
Ragout fin von Jakobsmuscheln mit Champignons, grünem Spargel und Ibérico-Schinken <i>Ragout fin out of scallops with mushrooms, green asparagus and Ibérico ham</i>	19,00€
Beef Tatar Royal mit Jakobsmuscheln, Cognac und Kapern <i>Beef tartar royal with scallops, cognac and capers</i>	21,00€
Chicorée-Feldsalat mit Crevette rosé, Mango und Zitronen-Crème-Fraîche <i>Witloof lamb's lettuce with shrimps, mango and crème fraîche with lemon</i>	14,00€

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

Ein halber Hummer mit Eisbergsalat, Cantaloupe-Melone, Orangenfilets, frischer Basilikum und Rossos eigens kreierte Cocktailsauce <i>Half of a lobster with iceberg lettuce, cantaloupe, fillets of oranges, fresh basil and Mr. Rosso's unique cocktail sauce</i>	35,00€
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------

Hummer-Bisque / mit halbem Hummer <i>Lobster bisque / with half of a lobster</i>	12,00€ / 35,00€
Tomatenessenz mit Lauch, Pancetta und Basilikum <i>Clear tomato soup with leek, pancetta and basil</i>	8,50€

Austern Oysters

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

Fines de Claire (Normandie)	3,50€/St.	Isigny (Normandie)	3,00€/St.
Krystale (Bretagne)	4,50€/St.	Sylter Royal	4,50€/St.

Meeresfrüchte Seafood

Crevette rosé (150g) mit Aioli <i>Shrimps (200g) with aioli</i>	12,50€
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€

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>	89,00€
-------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------



Austernbank

Bouillabaisse „Marseillaise“

Mediterrane Fischsuppe mit Edelfischfilet, Jakobsmuscheln, Garnelen, Safran, Croûtons und Rouille **18,00€**
Mediterranean fish soup with noble fish fillet, scallops, prawns, saffron, croutons and rouille

Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren **23,50€**
Pan-fried escalope with potato salad and cranberries

Vom Grill *From the grill*

Wildfang-Gambas in Chili-Butter mit Avocado-Hummus, Artischocken, Tomaten und Oliven **32,00€**
Wild prawns in chilli 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 **23,00€**
Salmon steak with guacamole crisp

Wolfsbarsch auf der Haut gebraten mit Brokkoli, Erdnüsse und Koriander **24,00€**
Sea bass fried on the skin with broccoli, peanuts and coriander

Fisch im Ganzen *Fish as a whole*

Atlantik-Seezunge mit Blattspinat und Butterkartoffeln **70,00€**
Atlantic sole with leaf spinach and buttered potatoes

Für 2 Personen:

Dorade im Ganzen (Mittelmeer) mit grünem Spargel, Pak Choi und Bio-Reis **50,00€**

For 2 persons:

Gilthead as a whole (Mediterranean Sea) with green asparagus, bok choy and organic rice

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 **3,80€**
Fruit tartelettes – please ask our staff for the daily offer

Pavlova mit Pflaumen und Walnusseis **8,50€**
Pavlova with plums and walnut ice cream

Marquise au Chocolat mit marinierten Beeren **10,50€**
Marquise au chocolat with marinated berries

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