



## Austernbank

### Vorspeisen

#### Starters

<b>Pulpo Ceviche mit Frühlingszwiebeln, Gurken und Trauben</b> <i>Pulpo ceviche with spring onions, cucumber and grapes</i>	14
<b>Quinoasalat mit Beelitzer Spargel und Schafskäse</b> <i>Quinoa salad with white asparagus and ewe's cheese</i>	16
<b>Burrata mit Kürbis, Feldsalat, Pinienkernen, Mandeln, Radicchio, Granatapfel und Honig</b> <i>Burrata with squash, corn salad, pine seeds, almonds, radicchio, pomegranate and honey</i>	18
<b>Balik Lachs mit Sesam, Ingwer, Seetang und Wasabi-Crème, dazu Kräutersalat</b> <i>Gravlax with sesame-ginger, seaweed, wasabi crème and herb salad</i>	25
<b>Hummersalat mit Avocado, Granatapfel und Grapefruit</b> <i>Lobster salad with avocado, pomegranate and grapefruit</i>	26
<b>Terrine de Foie Gras mit Feigen-Chutney und Brioche</b> <i>Foie gras terrine with fig chutney and brioche</i>	25

### Austern Oysters

mit Pumpernickel, Kräuterbutter und Schalotten-Essig  
*with pumpernickel, herb butter and spring onion vinegar*

<b>Fine de Claire (Bretagne)</b>	<b>3,5/St.</b>	<b>Fine de Normandie</b>	<b>4 /St.</b>
<b>Belon (Bretagne)</b>	<b>4,5/St.</b>	<b>Sylter Wilde</b>	<b>5 /St.</b>

### Suppe Soup

<b>Bisque mit Hummer und Wolfsbarschfilet</b> <i>Bisque with lobster and sea bass filet</i>	18
<b>Kalbs-Consommé mit Tafelspitz und Wurzelgemüse</b> <i>Clear broth from veal with prime boiled beef and root vegetable</i>	12

### Plateau Fruits de Mer

<b>6 Austern Fine de Claire, 6 Belon, 12 Crevette Rosé, Lachstatar, Pulposalat, Hummer und Dips</b>	95
<i>6 Oysters Fine de claire, 6 belon, 12 crevette rosé, salmon tartar, octopus salad, lobster and dips</i>	

### Warme Vorspeisen Warm starters

<b>300 gr. Seawater-Garnelen „Mojito“</b> <b>flambiert mit Rum, Honig, Limetten, Minze und Chili</b> <i>300 gr. Seawater Prawns "Mojito" Flamed with rum, honey, lime, mint and chili</i>	19.5
<b>Halber Hummer "á la Plancha"</b> <i>Half lobster "á la Plancha"</i>	35

### Kaviar Caviar

<b>Steaktatar (90g) vom Dry-Aged Rinderfilet mit Kaviar</b> <i>Beef tartar (90g) of dry aged beef fillet with caviar</i>	35
<b>Ossietra (50g) mit klassischen Beilagen</b> <i>Ossietra (50g) with classical accompaniments</i>	115
<b>Zitronensorbet mit Vodka und Kaviar</b> <i>Lemon sorbet with vodka and caviar</i>	38



## Fleischgerichte *Meat dishes*

<b>Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren</b>	<b>24.5</b>
<i>Pan-fried escalope with potato salad and cranberries</i>	
<b>Glasierte Barbarie Entenbrust „Asia-Style“ auf Shitakepilzen und Miso-Gnocchi</b>	<b>23</b>
<i>Glazed breast of duck, marinated with chilli on shitake mushrooms and miso-gnocchi</i>	

### Der Klassiker *The Classic*

<b>Hummer &amp; Rind – Surf &amp; Turf mit Aioli und Spinatsalat</b>	<b>60</b>
<i>Lobster and beef - surf on turf with aioli and spinach salad</i>	

## Fischgerichte *Fish dishes*

<b>Lachsfilet mit Beelitzer Spargel, neuen Kartoffeln und Hollandaise</b>	<b>34</b>
<i>Salmon fillet with white asparagus and potatoes and hollandaise</i>	
<b>Kurz gebratenes Thunfischsteak mit Chimmichurri auf Coco-Bohnenpüree</b>	<b>30</b>
<i>Short-grilled tuna steak with chimichurri and coco bean purée</i>	
<b>Loup de Mer auf der Haut gebraten auf Chorizo-Risotto und Sauce Vierge</b>	<b>26</b>
<i>Sea bass grilled on the skin with chorizo-risotto and sauce vierge</i>	
<b>Wildfang-Gambas in Kokos-Limettensauce mit jungen Blattspinat und Koriander</b>	<b>34</b>
<i>Wild caught gambas in coconut-lime sauce, baby spinach and coriander</i>	
<b>Medaillons von der Lotte auf Safran-Tagliatelle mit Kräuterseitlingen und Zwiebellauch</b>	<b>28</b>
<i>Medaillons of monkfish with saffron pasta, king oyster mushroom and spring onion</i>	

### Bouillabaisse „Marseillaise“

<b>Mediterrane Fischsuppe mit drei verschiedenen Edelfischfilets, Jakobsmuscheln, Garnelen, Safran, Croûtons und Rouille</b>
<i>Mediterranean fish soup with three different fish fillets, scallops, prawns, saffron, croutons and rouille</i>

25

## Vegan *Vegan dishes*

<b>Gefüllte Aubergine mit Walnusscrème auf Gemüse-Couscous und Chimichurri</b>	<b>19</b>
<i>Stuffed aubergine with walnut cream on vegetable couscous and chimichurri</i>	
<b>Beelitzer Spargel mit Gemüsevinaigrette und Quinoa</b>	<b>21</b>
<i>White asparagus with vegetable vinaigrette and quinoa</i>	

### Beilagen *Side dishes*

<b>Kleiner gemischter Salat</b>	<b>5</b>	<b>Bratkartoffeln</b>	<b>5</b>
<i>Small mixed salad</i>		<i>Fried potatoes</i>	
<b>Avocado-Tomatensalsa</b>	<b>6</b>	<b>Kartoffelpüree</b>	<b>5</b>
<i>Avocado tomato salsa</i>		<i>Mashed potatoes</i>	
<b>Mediterranes Grillgemüse</b>	<b>5</b>	<b>Keniabohnen</b>	<b>6</b>
<i>Grilled Mediterranean vegetable</i>		<i>Kenya beans</i>	

## Desserts aus unserer Patisserie *Homemade Patisserie*

<b>Crème Brûlée von der Bourbon-Vanille</b>	<b>9</b>	<b>Pavlova mit Pistazieneis und Ananas-Rum-Rosinen</b>	<b>8.5</b>
<i>Crème brûlée from bourbon vanilla</i>		<i>Pavlova with pistachio ice cream and pineapple-rum-raisins</i>	
<b>Marquise au Chocolat mit marinierten Beeren</b>	<b>12</b>	<b>Brioche Norvegienne Mit Mokkasauce</b>	<b>6.5</b>
<i>Marquise au chocolat - berries</i>			