



Austernbank

Vorspeisen Starters

Pulpo Ceviche mit Frühlingszwiebeln, Gurken und Trauben <i>Pulpo ceviche with spring onions, cucumber and grapes</i>	14
Burrata mit Frühlingsalat und Kräuter-Gremolata <i>Burrata with spring salad and herb gremolata</i>	18
Balik Lachs mit Sesam, Ingwer, Seetang und Wasabi-Crème, dazu Kräutersalat <i>Gravlax with sesame-ginger, seaweed, wasabi crème and herb salad</i>	25
Hummersalat mit Avocado, Granatapfel und Grapefruit <i>Lobster salad with avocado, pomegranate and grapefruit</i>	26
Terrine de Foie Gras mit Feigen-Chutney und Brioche <i>Foie gras terrine with fig chutney and brioche</i>	25
Jakobsmuscheln mit Blumenkohl-Spinat Salat und Curryöl <i>Scallops with cauliflower-spinach salad and curry oil</i>	21

Austern Oysters

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

Fine de Claire (Bretagne)	3,5/St.	Fine de Normandie	4 /St.
Belon (Bretagne)	4,5/St.	Sylter Royal	5 /St.

Suppe Soup

Beelitzer Spargelsuppe <i>White asparagus cream soup</i>	10
Bisque mit Hummer und Wolfsbarschfilet <i>Bisque with lobster and sea bass filet</i>	18

Plateau Fruits de Mer

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

Warme Vorspeisen Warm starters

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

Kaviar Caviar

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



Austernbank

Fleischgerichte *Meat dishes*

Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren	24.5
<i>Pan-fried escalope with potato salad and cranberries</i>	
Glasierte Barbarie Entenbrust „Asia-Style“ auf Shiitakepilzen und Artischocke, Bohnen und Sesam	23
<i>Glazed breast of duck, marinated with chilli on shiitake mushroom and artichoke, beans and sesame</i>	

Der Klassiker *The Classic*

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

Fischgerichte *Fish dishes*

Lachsfilet mit Beelitzer Spargel, neuen Kartoffeln und Hollandaise	34
<i>Salmon fillet with white asparagus and potatoes and hollandaise</i>	
Kurz gebratenes Thunfischsteak mit Chimichurri auf Coco-Bohnenpürée	30
<i>Short-grilled tuna steak with chimichurri and coco bean purée</i>	
Loup de Mer auf der Haut gebraten mit Safran-Kartoffelpürée und Paprikasalsa	26
<i>Sea bass grilled on the skin with saffron-potato-puree and sweet pepper salsa</i>	
Wildfang-Gambas in Kokos-Limettensauce mit jungen Blattspinat und Koriander	34
<i>Wild caught gambas in coconut-lime sauce, baby spinach and coriander</i>	
Maischolle mit Bärlauch-Speck-Butter	21
<i>Plaice with wild garlic-bacon-butter</i>	

Bouillabaisse „Marseillaise“

Mediterrane Fischsuppe mit drei verschiedenen Edelfischfilets, Jakobsmuscheln, Garnelen, Safran, Croûtons und Rouille
<i>Mediterranean fish soup with three different fish fillets, scallops, prawns, saffron, croutons and rouille</i>
25

Vegan *Vegan dishes*

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

Beilagen *Side dishes*

Kleiner gemischter Salat	5	Bratkartoffeln	5
<i>Small mixed salad</i>		<i>Fried potatoes</i>	
Avocado-Mango-Paprika-Salsa	6	Kartoffelpüree	5
<i>Avocado tomato salsa</i>		<i>Mashed potatoes</i>	
Mediterranes Grillgemüse	5	Grüne Bohnen	6
<i>Grilled Mediterranean vegetable</i>		<i>Green beans</i>	

Desserts aus unserer Patisserie *Herstellung Homemade Patisserie*

Crème brûlée von der Bourbon-Vanille	9	Pavlova mit Pistazieneis und Ananas-Rum-Rosinen	8.5
<i>Crème brûlée from bourbon vanilla</i>		<i>Pavlova with pistachio ice cream and pineapple-rum-raisins</i>	
Marquise au Chocolat mit marinierten Beeren	12	Coupe Mystere mit Mango-Mascarpone	6.5
<i>Marquise au chocolat with berries</i>		<i>Coupe mystere with mango-mascarpone</i>	
Duo vom Rhabarber	9.5		
<i>Two types of rhubarb</i>			