



Austernbank

Vorspeisen Starters

Oktopus Salat mit Zitrone, Taggiasche Oliven, Rucola, Tomaten, Stangensellerie	12.5
<i>Marinated octopus with lime, taggiashe olives, rocket salad, tomato, celery</i>	
Salatherzen mit Aioli – Parmesan – Avocado	14
<i>Lettuce hearts – aioli – parmesan – avocado</i>	
mit Garnelen/ with prawns	21
Burrata mit rote Beete, Feigen, Trüffel und Haselnuß	18
<i>Burrata with beet root, figs, truffle and hazelnut</i>	
Hummersalat mit Avocado, Granatapfel und Grapefruit	26
<i>Lobster salad with avocado, pomegranate and grapefruit</i>	
Steaktatar (90g) vom Dry Aged Rinderfilet	19
<i>Beef tartar (90g) of dry aged beef fillet</i>	
Terrine de Foie Gras mit Pflaumen- Chutney und Brioche	25
<i>Foie gras terrine with plum chutney and brioche</i>	

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 Wilde	5 /St.

Suppe Soup

Safran Velouté mit Wolfsbarsch und Hummer	18
<i>Creamed safron soup with sea bass and lobster</i>	
Tomatenessenz mit Burrata und Trüffel	21
<i>Clear tomato broth with burrata and truffle</i>	

Plateau Fruits de Mer

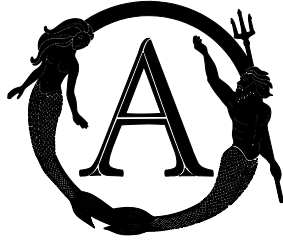
6 Austern Fine de Claire, 6 Belon, 12 Crevette Rosé, Lachstatar, Pulposalat, Hummer und Dips	95
<i>6 Oysters Fine de claire, 6 belon, 12 crevette rosé, salmon tartar, octopus salad, lobster and dips</i>	

Warme Vorspeisen Warm starters

Sautierte Crevette rosé mit Knoblauch, Olivenöl, Petersilie dazu Harissa Mayonnaise	12.5
<i>Sauteed crevette rosé with garlic, Olive oil ,parsley and Harissa mayonnaise</i>	
300 gr. Seawater Garnelen „Mojito“ flambiert mit Rum, Honig, Limetten, Minze und Chili	19.5
<i>300 gr. Seawater Prawns "Mojito" Flamed with rum, honey, lime, mint and chili</i>	
Halber Hummer "á la Plancha"	35
<i>Halflobster "á la Plancha"</i>	

Kaviar Caviar

Steaktatar (90g) vom Dry Aged Rinderfilet mit Kaviar	35
<i>Beef tartar (90g) of dry aged beef fillet with caviar</i>	
Ossietra (50g) mit klassischen Beilagen	115
<i>Ossietra (50g) with classical accompaniments</i>	



Fleischgerichte *Meat dishes*

Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren	24.5
<i>Pan-fried escalope with potato salad and cranberries</i>	
Kalbspillard mit Rosmarinkartoffeln, Rucola, Parmesan Tomaten und Kräuterbutter	21
<i>Veal escalope with rosemary potatoes, rocket, Parmesan cheese, tomatoes and herb butter</i>	

Der Klassiker *The Classic*

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

Fischgerichte *Fish dishes*

Skrei auf schwarzem Venere Reis mit Trüffel, Mandel und Vermouth Nage	24
<i>Cod with black venere rice, truffle, almond and vermouth sauce</i>	
Lachsfilet auf Kartoffeln - Crème Fraiche und Kaviar	25
<i>Salmon filet with potato – crème fraiche and caviar</i>	
Kurz gebratener Thunfisch „Sushi Qualität“ mit Tomatensugo Kapern, Pinienkerne und Guacamole	30
<i>Short-fried tuna sushi quality, tomato sugars, capers, pine nuts and Guacamole</i>	
Loup de Mer auf der Haut gebraten auf Chorizo-Risotto und Sauce Vierge	26
<i>Sea bass grilled on the skin with chorizo-risotto and sauce vierge</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>	
Medaillons von der Lotte auf Safran-Tagliatelle mit Kräuterseitlingen und Zwiebellauch	28
<i>Medaillons of monkfish with saffron pasta, king oyster mushroom and spring onion</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>	

Beilagen *Side dishes*

Kleiner gemischter Salat	5	Bratkartoffeln	5
<i>Small mixed salad</i>		<i>Fried potatoes</i>	
Avocado-Tomatensalsa	6	Kartoffelpüree	5
<i>Avocado-tomato salsa</i>		<i>Mashed potatoes</i>	
Mediterranes Grillgemüse	5	Artischocken mit Gremolata	5
<i>Grilled mediterranean vegetable</i>		<i>Artichoke gremolata</i>	

Desserts aus unserer Patisserie *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	Apfelstrudel mit Vanillesauce	10
<i>Marquise au chocolat - berries</i>			