



Austernbank

Vorspeisen Starters

Assiette de la Mer – 5 fine de Claire, 10 Crevetten rosé, Aioli, Pumpernickel <i>Assiette de la Mer – 5 oysters, 10 crevette rose, aioli, pumpernickel</i>	25
Burrata auf Tomaten-Carpaccio, Zucchini, Balik Lachs und Keta Kaviar <i>Burrata with tomato carpaccio, courgette, gravad salmon and Keta caviar</i>	22
Rucolasalat in Sherry-Dressing mit Kirschtomaten, Parmesan, Pinienkernen und Garnelen <i>Rocket salad with sherry dressing, tomatoes, Parmesan, pine seeds and prawns</i>	16.5
Hummersalat mit Avocado, Granatapfel und Grapefruit <i>Lobster salad with avocado, pomegranate and grapefruit</i>	26
Steaktatar à la Maison (90g) mit Romanasalat und Knoblauchbaguette Wahlweise mit 20g Kaviar <i>Steak tartar (90g) lettuce hearts and garlic bread</i> <i>Optionally with 20g caviar</i>	21 62
Balik Lachs auf Zucchini-Carpaccio mit Imperial Kaviar <i>Gravad salmon with courgette carpaccio and Imperial caviar</i>	40
Sautierte Crevette rosé (150g) und Jakobsmuschel mit Knoblauch, Petersilie dazu Safran-Mayonnaise <i>Sautéed shrimps (150g)</i> <i>with garlic, olive oil, parsley and saffron mayonnaise</i>	18

Austern Oysters

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

Fines de Claire (Bretagne) 4 /St. Wilde Sylter Royal 6 /St.

Suppe Soup

Tomatenessenz mit Flusskrebse <i>Clear tomato soup with crayfish</i>	12
Hummer-Bisque <i>Lobster bisque</i>	12
<i>mit halbem Hummer / with half lobster</i>	38

Plateau Fruits de Mer

**6 Austern Fines de Claire, 6 Sylter Royal, 12 Crevette rosé,
Lachstatar, Jakobsmuschel, Hummer und Dips**

*6 Oysters Fine de Claire, 6 Sylter Royal, 12 crevette rose,
salmon tartar, scallops, lobster and dips*

98

Kaviar Caviar

Ossietra (50g) mit klassischen Beilagen

Ossietra (50g) with classical sides

115

Vegan / Vegan dish

Grillgemüse mit Quinoa und Rote Paprika-Mandel-Dip <i>Grilled vegetables with quinoa, red pepper and almond sauce</i>	19
---	-----------





Austernbank

Fleischgerichte *Meat dishes*

Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren <i>Pan-fried escalope with potato salad and cranberries</i>	24.5
Pfeffersteak mit Blattspinat und Edelpilzen a la Crème <i>Pepper steak with spinach and mushrooms a la cream</i>	25

„Bouillabaisse Marseillaise“

**Mediterrane Fischsuppe mit drei verschiedenen Edelfischfilets,
Jakobsmuscheln, Garnelen, Safran, Croûtons und Rouille**

*Mediterranean fish soup with three different fish fillets,
scallops, prawns, saffron, croutons and rouille*

25

Fischgerichte *Fish dishes*

Ganzer Hummer auf Krustentierisotto <i>Whole lobster on crustacean risotto</i>	68
Kurz gebratenes Thunfischsteak mit Fenchel-Tomaten-Sugo und Oliven-Mousseline <i>Short grilled tuna steak with fennel-tomato-sugo and olive-mousseline</i>	30
Wildfang-Gambas in Kokos-Limettensauce mit jungen Blattspinat und Koriander <i>Wild caught gambas in coconut-lime-sauce, baby spinach and coriander</i>	34
Zanderfilet auf Rahmkraut mit Pommery-Senf-Sauce und Salzkartoffeln <i>Pike perch on cream cabbage with Pommery-mustard-sauce and potatoes</i>	26
Lachssteak mit Sellerie-Trüffelpürée <i>Salmon steak with celery-truffle puree</i>	25

Der Klassiker *The Classic*

Gamba & Rind – Surf & Turf mit Aioli und Spinatsalat
King prawn & beef – Surf & Turf with aioli and spinach salad

45

Beilagen *Side dishes*

Kleiner gemischter Salat <i>Small mixed salad</i>	6	Bratkartoffeln <i>Fried potatoes</i>	5
Avocado-Tomaten-Ceviche <i>Avocado-tomato-ceviche</i>	6	Basmatireis <i>Basmati rice</i>	4
Mediterranes Grillgemüse <i>Grilled Mediterranean vegetables</i>	6	Selleriepürée mit Trüffel <i>Celery puree with truffles</i>	8

Desserts aus unserer Patisserie Herstellung *Homemade Patisserie*

Crème brûlée von der Bourbon-Vanille <i>Crème brulee from bourbon vanilla</i>	9	Pavlova mit Pistazieneis und Ananas-Rum-Rosinen <i>Pavlova with pistachio ice cream and pineapple-rum-raisins</i>	8.5
Marquise au Chocolat mit marinierten Beeren <i>Marquise au chocolat with marinated berries</i>	12	Apfelstrudel „Maison“ mit Vanillesauce <i>Apple strudel "Maison" with vanilla sauce</i>	10