



## Austernbank

### Vorspeisen Starters

<b>Pulpo Ceviche mit Frühlingszwiebeln, Gurken und Trauben</b> <i>Pulpo ceviche with spring onions, cucumber and grapes</i>	<b>14</b>
<b>Burrata auf Spargel-Mizunasalat, Kräuter und Pinienkerne</b> <i>Burrata with asparagus-mizuna salad, herbs and pine seeds</i>	<b>18</b>
<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>	<b>25</b>
<b>Hummersalat mit Avocado, Granatapfel und Grapefruit</b> <i>Lobster salad with avocado, pomegranate and grapefruit</i>	<b>26</b>
<b>Quinoa Salat mit Gurken, Minze und Feta</b> <i>Quinoa salad with cucumber, mint and feta cheese</i>	<b>12</b>
<b>Jakobsmuscheln mit Blumenkohl-Spinat Salat und Curryöl</b> <i>Scallops with cauliflower-spinach salad and curry oil</i>	<b>21</b>

### Austern Oysters

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

<b>Fine de Claire (Bretagne)</b>	<b>4 /St.</b>	<b>Fine de Normandie</b>	<b>3.5 /St.</b>
<b>Belon (Bretagne)</b>	<b>5 /St.</b>	<b>Wilde Sylter Royal</b>	<b>6 /St.</b>

### Suppe Soup

<b>Beelitzer Spargelsuppe mit Flusskrebse</b> <i>White asparagus cream soup</i>	<b>14</b>
<b>Bisque mit Hummer und Wolfsbarschfilet</b> <i>Bisque with lobster and sea bass filet</i>	<b>18</b>

### Plateau Fruits de Mer

<b>6 Austern Fine de Claire, 6 Belon, 12 Crevette Rosé, Lachstatar, Pulposalat, Hummer und Dips</b>	<b>95</b>
<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>	<b>19.5</b>
<b>Halber Hummer "á la Plancha"</b> <i>Half lobster "á la Plancha"</i>	<b>35</b>

### Kaviar Caviar

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



## Austernbank

### Fleischgerichte *Meat dishes*

**Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren** 24.5  
*Pan-fried escalope with potato salad and cranberries*

**Glasierte Barbarie-Entenbrust „Asia-Style“  
 auf Shiitakepilzen und Artischocke, Bohnen und Sesam** 23  
*Glazed breast of duck, marinated with chili  
 on shiitake mushroom and artichoke, beans and sesame*

#### Der Klassiker *The Classic*

**Hummer & Rind – Surf & Turf mit Aioli und Spinatsalat** 60  
*Loyster and beef - surf on turf with aioli and spinach salad*

### Fischgerichte *Fish dishes*

**Lachsfilet mit Beelitzer Spargel, neuen Kartoffeln und Hollandaise** 34  
*Salmon fillet with white asparagus and potatoes and hollandaise*

**Kurz gebratenes Thunfischsteak mit Chimichurri auf Coco-Bohnenpürée** 30  
*Short-grilled tuna steak with chimichurri and coco bean purée*

**Loup de Mer auf der Haut gebraten mit Safran-Kartoffelpürée und Paprikasalsa** 26  
*Sea bass grilled on the skin with saffron-potato-puree and sweet pepper salsa*

**Wildfang-Gambas in Kokos-Limettensauce mit jungen Blattspinat und Koriander** 34  
*Wild caught gambas in coconut-lime sauce, baby spinach and coriander*

**Dorade Royal á la Grenobloise  
 mit Kapern, Zitrone, Petersilie, Tomaten und Kartoffeln** 21  
*Gilthead royal á la Grenobloise  
 With capers, lemon, parsley, tomatoes and potatoes*

#### 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

### Vegan *Vegan dishes*

**Gefüllte Aubergine mit Walnusscrème auf Gemüse-Couscous  
 und Chimichurri** 19

*Stuffed aubergine with walnut cream on vegetable couscous and chimichurri*

**Beelitzer Spargel mit Gemüsevinaigrette und Quinoa** 21

*White asparagus with vegetable vinaigrette and quinoa*

#### Beilagen *Side dishes*

**Kleiner gemischter Salat** 5  
*Small mixed salad*

**Avocado-Mango-Paprika-Salsa** 6  
*Avocado- mango-peppers salsa*

**Mediterranes Grillgemüse** 5  
*Grilled mediterranean vegetable*

**Bratkartoffeln** 5  
*Fried potatoes*

**Kartoffelpüree** 5  
*Mashed potatoes*

**Grüne Bohnen** 6  
*Green beans*

### Desserts aus unserer Patisserie *Herstellung Homemade Patisserie*

**Crème brûlée  
 von der Bourbon-Vanille** 9  
*Crème brûlée from bourbon vanilla*

**Marquise au Chocolat  
 mit marinierten Beeren** 12  
*Marquise au chocolat with berries*

**Pavlova mit Pistazieneis  
 und Ananas-Rum-Rosinen** 8.5  
*Pavlova with pistachio ice cream  
 and pineapple-rum-raisins*

**Marienierte Erdbeeren – Vanilleeis** 7  
*Marinated strawberries  
 with vanilla ice cream*