



Austernbank

Vorspeisen Starters

Assiette de la Mer – 5 Fines de Claire, 10 Crevette rosé, Aioli, Pumpernickel <i>Assiette de la Mer – 5 Fines de Claire, 10 Crevette rose, aioli, pumpernickel</i>	25
Burrata auf Tomaten-Carpaccio mit Rucola und gerösteten Pistazien <i>Burrata with tomato carpaccio, with rocket salad and roasted pistachios</i>	22
Caesar Salat mit Garnelen <i>Caesar salad with prawns</i>	18.5
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 Avocado-Wasabi-Crème dazu Gemüsetatar und Imperial Kaviar <i>Balik salmon on avocado wasabi cream</i> <i>served with vegetable tartar with Imperial caviar</i>	40
Sautierte Crevette rosé mit Jakobsmuschel und Garnelen in Knoblauch, Petersilien-Bisque <i>Sautéed shrimp rosé with scallop and prawns</i> <i>in garlic, parsley bisque</i>	22.5

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 38

Plateau Fruits de Mer

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

6 Fines 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
"Hachis-Parmentier" – Gemüseauflauf <i>"Hachis-Parmentier" – vegetable casserole</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
Adlerfischfilet in Oliven-Tomatensud mit Koriander, Knoblauch und Grillgemüse <i>Fillet of eagle fish in olive and tomato stock with coriander, garlic and grilled vegetables</i>	23
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 truffle</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