



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 /Garnelen		14
<i>Lettuce hearts – aioli – parmesan – avocado / with prawns</i>	mit Garnelen	21
Burrata mit Feigen, Honig und Walnüssen		18
<i>burrata with figs, honey and walnut</i>		
Hummersalat mit Avocado, Granatapfel und Grapefruit		26
<i>Lobster salad with avocado, pomegranate and grapefruit</i>		
Rindertatar (90g) vom Dry Aged Rinderfilet		19
<i>Beef tartar (90g) of dry aged beef fillet / with caviar</i>	mit Kaviar	32
Terrine de Foie Gras mit Pflaumen- Chutney und Brioche		25
<i>Foie gras terrine with plum chutney and briche</i>		

Austern Oysters

Mit Pumpernickel, Kräuterbutter und Schalotten-Essig
With pumpernickel, herb butter and spring onion vinegar

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

Suppe Soup

Hummer-Bisque / mit halbem Hummer		12
<i>Lobster bisque / with half lobster</i>	mit halbem Hummer	38
Kürbis-Kokos-Suppe mit Ingwer und Koriander		9,5
<i>Pumpkin coconut soup with ginger and coriander</i>		

Plateau Fruits de Mer

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

Warme Vorspeisen Warm starters

Sautierte Crevette rosé mit Knoblauch, Olivenöl, Petersilie dazu Harissa Mayonnaise	12,5
<i>Sautéed crevette rosé with garlic, Olive oil, parsley and Harissa mayonnaise</i>	
Schnecken Provencal mit Jakobsmuschel	16,5
<i>Snails provencal with scallop</i>	
Jakobsmuscheln und Hummer an gegrillter Avocado mit Tomatensalsa	35
<i>Scallops and lobster with grilled avocado and tomato salsa</i>	
Halber Hummer "à la Plancha"	35
<i>Half lobster "à la Plancha"</i>	

Kaviar Caviar

Charlotte Kartoffeln mit Kaviar	55
<i>Charlotte potatoes 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>	
Kalbspaillard 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>Loyster and beef - surf on turf with aioli and spinach salad</i>	

Fischgerichte *Fish dishes*

Zanderfilet -Wildfang Nordsee- auf Rote-Bete-Risotto Meerrettich und Rosenkohlblätter	26
<i>Zander fillet (wild catch north sea) on beetroot risotto horseradish and brussels sprouts</i>	
600 gr. Seawater Garnelen „Mojito“ flambiert mit Rum, Honig, Limetten, Minze und Chili	35
<i>600 gr. Seawater Prawns "Mojito" Flamed with rum, honey, lime, mint and chili</i>	
Kurz gebratener Thunfisch in Sushi Qualität mit Tomatensugo	30
Kapern, Pinienkerne und Guacamole	23
<i>mit Lachs</i>	
<i>Short-fried tuna in sushi quality, tomato sugars, capers, pine nuts and Guacamole</i>	
Loup de Mer auf der Haut gebraten mit Paprika, Zucchini in Bouillabaisse Jus und Hummus	25
<i>Loup de Mer roasted on the skin with paprika, zucchini in bouillabaisse jus and hummus</i>	
Skrei mit Kaviarcrème auf Gemüse Brandade	23
<i>Cod with caviar cream on vegetable brandade / with caviar</i>	35
<i>mit Kaviar</i>	
„Blanquette de la Mer“	
„Médailles von der Lotte mit Crevetten, Champignons, Spargel und Hummer Nage	25
<i>"Blanquette de la Mer" médaillons de lotte with shrimps mushrooms, asparagus and lobster fond</i>	

Bouillabaisse „Marseillaise“

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

Vegan *Vegan dishes*

Mediterranes Grillgemüse mit Spargel und jungem Blattspinat	19
<i>Mediterranean grilled vegetables with asparagus and spinach</i>	

Beilagen *Side dishes*

Kleiner gemischter Salat	5	Bratkartoffeln	5
<i>Small mixed salad</i>		<i>Fried potatoes</i>	
Avocado-Salsa	6	Kartoffelpüree	5
<i>Avocado-salsa</i>		<i>Mashed potatoes</i>	
Mediterranes Grillgemüse	5	Basmatireis	5
<i>Mediterranean grill vegetables</i>		<i>Basmati rice</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	Apfelstrudel mit Vanillesauce	10
<i>Marquise au chocolat - berries</i>		<i>Original Viennese apple strudel</i>	