

# ABENDKARTE

ab 18:00 Uhr

## DRINK DES MONATS

**DARK & STORMY € 11,50**  
Rum, Limette, Ginger Beer

**GINGER & THYMIAN  
LEMONADE € 7,50**

**AUSTERN SHOT € 4,90**  
Gurken-Vodkagranite &  
Tomaten-Himbeer-Shot

## SPEZIALITÄT DES HAUSES

Marseiller Art

**PASSIERTE FISCHSUPPE € 11,90**  
Parmesan, Rouille, Croûtons

**KLEINE BOUILLABAISSE € 16,90**  
Kabeljau, Garnelen, Pulpo, Parmesan, Rouille, Croûtons

**BOUILLABAISSE € 29,00**  
Kabeljau, Garnelen, Pulpo, Parmesan, Rouille, Croûtons

**„LA ROYALE“ BOUILLABAISSE € 49,00**  
Halber Hummer, Kabeljau, Garnelen, Pulpo,  
Parmesan, Rouille, Croûtons

## EVENTS IM AU QUAI

Ob Hochzeit, Firmenfeier  
oder Presseevent –

Sie haben den Anlass und  
wir die Location!

Schreiben Sie uns eine  
Anfrage an:

Info@au-quai.com

## VORSPEISE

**SPARGEL-KOKOSCREMESUPPE** 9,90  
Sesam, Estragon, confierte Wildgarnele

**BUNTER TOMATENSALAT** 14,90  
Büffelmozzarella, Thaibasilikum, Aprikose, Cashew

**VEGGI TEMPURA** 12,90  
Verschiedene Gemüsesorten, saurer Rettich, Yuzu

**GEGRILLTE AUBERGINE** 13,90  
Hummus, Minze, geröstete Pinienkerne, Honig-Joghurt

**PRAWN & CHIPS** 14,90  
Argentinische Wildgarnele, Limette, Zitronengrasmayo

**SCHOTTISCHE JAKOBSMUSCHELN – GEBRATEN –** 18,90  
Sesam, Jalapenos, gelber Paprikafond, Erbsensprossen

**HUMMER COMPOSITION** 24,90  
Passionsfrucht, Kokos, grüner Spargel, Passepierre

## RAW BAR

**AUSTERN GEAY SPEZIAL N° 1** Stück 4,20  
Balsamico-Schalottenreduktion

**AUSTERN SHOT** Stück 4,90  
Gurken-Vodkagranite & Tomaten-Himbeer-Shot

**TATAKI VOM LABEL ROUGE LACHS** 15,90  
Japanische Butter, Shisokresse, Curry

**ZWEIERLEI SASHIMI, TUNA & LACHS – AUF EIS –** 16,90  
Yuzucreme, Teriyaki, Ingwer, Wasabi

**BEEFTATAR VOM IRISCHEN WEIDERIND** 16,90  
Steinpilze, Zwiebelöl, Kräuterpesto

**YELLOW FIN TUNA TATAR** 17,90  
Grüner Spargel, Avocadocreme, Kakao

**CEVICHE VOM LABEL ROUGE LACHS** 16,90

**CEVICHE VON DER SCHOTTISCHEN JAKOBSMUSCHEL** 18,90  
Limette, Koriander, Chili, Tomate, Avocado

## SUSHI

**DELUXE VEGGI ROLL** 13,90  
Büffelmozzarella, grüner Spargel, Pfirsich-Chili-Chutney

**RED SALMON ROLL** 15,90  
Label Rouge Lachs, Rote Bete, Koriander, Misocreme

**YELLOW TUNA ROLL** 17,90  
Yellow Fin Tuna, Mango, Avocado, Sesam

## CURRY & PASTA

**ANAPURNA GEMÜSE-KOKOS-CURRY** 18,90  
Thaibasilikum, Maniok (vegan)

**SPAGHETTI TRÜFFEL** 14,50/19,90  
Trüffel, Parmesan

**WILDGARNELEN TAGLIOLINI, 1 Stück/3 Stück** 16,50/27,50  
Tagliolini nero di seppia, Basilikum, Krustentierfond,  
Kirschtomaten

## HAUPTGANG

**KANADISCHER HUMMER halber/ganzer** 24,90/49,00  
Getrüffelter Kartoffelstampf, Spinat, Krustentierschaum

**WILDE, ARGENTINISCHE RIESENGARNELEN 3 Stück** 27,50  
Mango-Kokoscurry, Koriander, knuspriger Maniok

**„TRILOGIE“ LOUP DE MER, SCALLOPS & WILDGARNELE** 32,00  
Karotten-Misocreme, Spargel, knuspriger Grieß, Teriyaki

**YELLOW FIN TUNA STEAK MIT ERDNUSSKRUSTE** 29,00  
Avocado-Koriandercreme, wilder Brokkoli, Pfirsich

**MEDITERRANER LOUP DE MER Rosa Pfeffer-Ingwer-Öl ...** 25,90

**WILDER ATLANTIK BABY STEINBUTT Zitronenemulsion ...** 38,00

**NORDSEE SEEZUNGE Nussbutter ...** 49,00

dazu: Rote Bete, Mais, Kichererbse, lauwarmes Gurken-Minzragout

**ENTRECÔTE VOM HOLSTEINER JUNGRIND 300 g ...** 34,00

**IRISH WATERGRASSHILL RINDERFILET 200 g ...** 33,00

**SURF & TURF, Wildgarnelen (2 Stück) & Filet (200 g) ...** 47,90

dazu: Pfifferlinge, weiße Rüben, Kartoffelespuma, Chorizomayo,  
Portweinjus

## DESSERT

**FROZEN CHEESECAKE** 9,50  
Zitronengras, Chia, eingelegte Erdbeeren, Baiser

**CHOCOLAT BONHEUR** 11,50  
Kirsche, Kokosnuss, Espresso-Kardamom-Ganache

**HOLUNDER CRÈME BRÛLÉE** 9,50  
Orange, schwarze Johannisbeere, Topfen

**DREIERLEI SORBETVARIATION** 7,50  
Täglich wechselnde Sorten

**FRANZÖSISCHE KÄSEAUWAHL** 15,00  
Feigensenf, Trauben, Comté, Saint-Maure de Touraine,  
Langres, Reblochon de Savoie, Fourme d'Ambert