

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

GAZPACHO VON DER GERAUCHTEN TOMATE 9,90
Pulpo, Ingwer, Thai Basilikum Pesto

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

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

GEBACKENE WILDGARNELE 14,90
Limette-Tomaten-Salsa, Zitronengrasmayo

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

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

SUSHI & SASHIMI

DELUXE VEGGI ROLL 12,90
Büffelmozzarella, Aprikose, knuspriger Spargel, Trüffelmayo

RED SALMON ROLL 14,90
Label Rouge Lachs, Rote Bete, Sauerampfer, Erdnusscurry

YUZU DUCK ROLL 14,90
Gurken-Kräuterrelish, Pfifferlinge, Yuzu

CRISPY CRAB ROLL 15,90
Wildwassergarnele, Pak Choi, Miso, Passionsfrucht

GREEN TUNA ROLL 16,90
Yellow Fin Tuna, Avocado, Zitronenverbene, Chili-Melone

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

LABEL ROUGE SASHIMI 16,90
Braune Butter, Shiso, Soja, grüne Tomaten

YELLOW FIN TUNA SASHIMI 17,90
Nashibirne, Artischocke, Avocado

SCHOTTISCHES JAKOBSMUSCHEL SASHIMI 18,90
Schlangenbohnen, Koriander, Zitrus-Misocreme

RAW BAR

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

BEEFTATAR VOM IRISCHEN WEIDERIND 16,90
Pfifferlinge, 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

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
Krustentierfond, Miesmuschel, gegrillte Kartoffeln, Jungzwiebel

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

LIMETTENPARFAIT, 9,50
Marinierter Weinbergpfirsich, Schokolade, Zitronenverbene

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