

ANDREJ's
Oyster Bar & Restaurant



AUSTERN

F. de Claires Noisettes No. 6 Normandie	½ dtzd 14 € / St 2,5 €	Creuses No. 3 Zeeland	½ dtzd 17 € / St 3 €
F. de Claires Favier No. 4 Marennes d'Oléron	½ dtzd 20 € / St 3,5 €	Spéciales Gillardeau No. 4 Marennes d'Oléron	½ dtzd 26 € / St 4,5 €



SUPPEN & VORSPEISEN

Fischsuppe Einlage, Safran, Schüßken Pernod	13 €	Bisque Hgm. Hummer- & Krustentierschaumsuppe	14 €
Calamari nach Laune der Küchenchefin Angeschwenkt, Butter, Knobli & Cherrytomaten	15 €	Gegrillte Black Tiger Garnelen Nippon Style Pikant in Miso mariniert	21 €



FANG DES TAGES

Schollenfilet	24 €	Rote Meerbarbenfilet	25 €	Kabeljaufilet	27 €
Thunfischsteak	29 €	Seeteufel-Kotelett	29 €	Wolfsbarschfilet	31 €
Steinbuttfilet	31 €	½ ausgelöster Hummer	29 €	Fisch des Tages	Tagespreis

Der Fisch wird gegrillt und serviert auf: **Kartoffel-Selleriepüree, Blumenkohl-Potpourri & Sauce Rossini**
Extra Beilagen: **Pommes-Pont-Neuf** 4,5 € **Kleiner Haus-Salat** 5,5 €

☞ Auf Vorbestellung bereiten wir Ihren Wunschfisch gerne auch im **Salzteig!**



SPEZIALITÄTEN DES HAUSES



Die Hummerpresse Einzigste Hummerpresse zwischen Seine und Spree: Ausgelöstes Hummerfleisch wird am Tische flambiert, die Karkassen mit unserer Sauce Armoricaine ausgepresst. Nur tischweise!	79 € pro Person
Schalentier-Pot-au-Feu à la Marinière Mies- & Herzmuscheln im Weißweinsud, etwas Butter & Liebe	25 €
Steak-Frites Argentinisches Dry-Aged Entrecôte (ca. 180gr.), Frites „Pommes Pont Neuf“	35 €



NACHTISCH



Crème Brûlée à la Mainson Ausführung des Monats: Himbeere	8 €
Tarte Tatin „Stolz des Pâtissiers“	13 €

Für Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Team • Please ask our staff regarding allergies and intolerances

Wir bitten um Verständnis, dass Tische aus technischen Gründen NICHT getrennt abgerechnet werden können ·

Please note that for technical reasons tables CANNOT be issued split bills

ANDREJ's
Oyster Bar & Restaurant



OYSTERS

F. de Claires Noisettes No. 6 Normandie	½ doz 14 € / pc 2,5 €	Creuses No. 3 Zeeland	½ doz 17 € / pc 3 €
F. de Claires Favier No. 4 Marennes d'Oléron	½ doz 20 € / pc 3,5 €	Spéciales Gillardeau No. 4 Marennes d'Oléron	½ doz 26 € / pc 4,5 €



SOUPS & STARTERS

Fish Soup With saffron and a dash of Pernod	13 €	Bisque Home-made lobster & crustacean soup	14 €
Chef's mood Calamari Sautéed, butter, garlic & tomatoes	15 €	Grilled Black Tiger Prawns Nippon Style Spicy Miso-marinated	21 €



CATCH OF THE DAY

Plaise fillet	24 €	Red Mullet fillet	25€	Cod fillet	27 €
Tuna-steak	29 €	Monkfish cutlet	29 €	Seabass fillet	31 €
Turbot fillet	31 €	½ Lobster	29 €	Fish of the day	Market price

Our fish is grilled and served on: **Potato-Celery-Purée, Cauliflower Potpourri & Sauce Rossini**

Extra Sides: **Pommes-Pont-Neuf** 4,5 € **Small House-Salad** 5,5 €

 We are happy to pre-order and prepare your favourite fish in a **salt-dough!**



SPECIALTIES OF THE HOUSE

The Lobster-Press Only lobster press between the rivers Seine and Spree: We flambé the lobster meat by your table, then press the juices from its carcass with our sauce Armoricaine. Table-wise only!	79 € per person
Mussel Hot-Pot à la Marinière Mussels and cockles in a white wine sauce, a little butter & love	25 €
Steak-Frites Argentine Dry-Aged Rib-Eye (approx. 180gr.), Frites „Pommes Pont Neuf“	35 €



DESSERT

Crème Brûlée à la Maison This month's flavour: Raspberry	8 €
Tarte Tatin „Pride of the pastry Chef“	13 €

Für Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Team • Please ask our staff regarding allergies and intolerances

Wir bitten um Verständnis, dass Tische aus technischen Gründen NICHT getrennt abgerechnet werden können ·

Please note that for technical reasons tables CANNOT be issued split bills