

# ANDREJ's

## Oyster Bar & Restaurant



### AUSTERN



**Größen:**    **No. 6** < 30g            **No. 5** 30-45g            **No. 4** 46-65g            **No. 3** 66-85g  
                  **No. 2** 86-110g            **No. 1** 111-150g            **No. 0** > 150g

**Fines de Claires Noisettes No. 6**

Normandie  
Mini-mini-Austern, groß im Geschmack

½ Dutzend 14 € / Stück 2,5 €

**Creuses No. 3**

Zeeland  
Einstiegsauster, leicht im Geschmack

½ Dutzend 17 € / Stück 3 €

**Fines de Claires Favier No. 4**

Marennes d'Oléron  
Erinnert aufgrund ihres höheren Jodgehalts an Strandurlaub

½ Dutzend 20 € / Stück 3,5 €

**Spéciales Gillardeau No. 4**

Marennes d'Oléron  
Premiumauster mit süßlichem Abgang

½ Dutzend 26 € / Stück 4,5 €

**Spéciales Tsarskaya No. 4**

Cancale  
Der Bentley unter den Austern

½ Dutzend 29 € / Stück 5 €

**Belon Plates Imperial**

Bretagne  
Europäische Auster. Charakteristische Haselnuss und Säure im Abgang

½ Dutzend 26 € / Stück 4,5 €



**Austernreise**

Für Liebhaber und Unentschlossene, eine Auster von jeder Sorte (6 Stück)

6 Stück / 22 €



**Austern Rockefeller**

Baby-Spinat, Sauce Hollandaise

½ Dutzend 21 €



Für **außer Haus**: Austern-Doggy-Bag zum Mitnehmen  
Mit Chesterbrot, Schalotten-Marmelade, Zitrone und Austernmesser



# ANDREJ's

## Oyster Bar & Restaurant

### KÜCHENCHEFIN CLAUDIA EMPFIEHLT

#### Ceviche

Frische, marinierte Filetstückchen aus dem Fang des Tages



#### Bisque

Hausgemachte Hummer- & Krustentierschaumsuppe



#### Rotzungenröllchen & gegrillte Meerbarbe

Muschel-Nage, Safran-Wurzelgemüse



#### Crème Brûlée

Klassische und auf das Wesentliche konzentrierte Ausführung. Kalt serviert

**4 Gänge - 49 € pro Person**



**für Vegetarier und nicht-Fisch-Enthusiasten haben wir natürlich Alternativen**



**aus küchentechnischen Gründen nur tischweise möglich**

# ANDREJ's

## Oyster Bar & Restaurant



### SUPPEN



**Marktsuppe: Rote Bete & Ingwer**

Cremige Velouté

9 €

**Fischsuppe**

Marseillaiser-Art mit Einlage, Safran und einem Schüßken Pernod

13 €

**Bisque**

Hausgemachte Hummer- & Krustentierschaumsuppe

14 €

### VORSPEISEN

**Calamari nach Laune der Küchenchefin**

In der Pfanne geschwenkt, mit Fischfond abgelöscht und mit Butter & Tomaten verfeinert

14 €

**Krustentier-Torteloni**

Auf glasierten Gurken & Dill

15 €

**Yellow-Fin-Tuna Pralinen**

Avocado-Creme & blaue Kartoffeln

17 €

**Bunter Wildkräuter-Salat**

Mit unserer Zitronen-Haselnuss-Haus-Vinaigrette

12 €

# ANDRÉJ's

## Oyster Bar & Restaurant



### FANG DES TAGES



☞ Da wir überwiegend mit **Wildfangware** arbeiten, **variiert** der Fischfang täglich und ist **begrenzt**. Die jeweilige **Verfügbarkeit** entnehmen Sie bitte der **Strichliste** an den **beiden Kreidetafeln links & rechts** der Fischvitrine.

<b>Scholle</b> Ganzer Fisch - gegrillt	21 €	<b>Dorade Royale</b> Filet - gegrillt	23 €
<b>Rote Meerbarbe</b> Filet - gegrillt	23 €	<b>Kabeljau</b> Filet - gegrillt	24 €
<b>Knurrhahn</b> Filet - gegrillt	25 €	<b>Thunfisch</b> Steak - beidseitig scharf angebraten	27€
<b>Loup de Mer</b> Filet - gegrillt	28 €	<b>Seeteufel</b> Kotelett - gegrillt	28 €
<b>Steinbutt</b> Filet - gegrillt	29 €	<b>Rotzunge</b> Filets - gegrillt	29 €
<b>Seezunge</b> Ganzer Fisch - gegrillt	39 €	<b>½ Hummer</b> Ausgelöst - gegrillt	29 €

### BEILAGEN & SAUCEN

☞ Eine Beilage pro Portion inbegriffen

<b>Frites « Pommes Pont Neuf »</b>		<b>Kartoffelpurée « à la Robuchon »</b>	
<b>Getrübete Anna Kartoffeln à la Claudia</b>		<b>Safran-Risotto</b>	
<b>Fenchel-Orangen-Salat</b>		<b>Ratatouille Provençale</b>	
<b>Kleiner Wildkräuter Salat</b>		<b>Extra-Beilagenportion</b>	zzgl. 4,5 €
• • •			
<b>À la Grenobloise</b> (Weißwein, Kapern, Knobi, Butter)	3 €	<b>Dijon-Beurre-Blanc-Sauce</b>	3 €
<b>Finkenwerder</b> (Crevettes, Speck, Butter)	5 €	<b>À la Rossini</b> (Kalbsjus, Foie-Gras, Trüffel, Champignons)	8 €

# ANDRÉJ's

## Oyster Bar & Restaurant



### SPEZIALITÄT DES HAUSES



#### Die Hummerpresse

Die einzige Hummerpresse zwischen Seine und Spree: Das ausgelöste Hummerfleisch wird am Tische flambiert und die Karkassen zusammen mit unserer Sauce Armoricaine ausgepresst. Serviert mit verschiedenen Beilagen.

Ab 2 Personen.

79 € pro Person



### KÖSTLICHE FERKELEIEN



#### Schalentier-Pot-au-Feu à la Marinière

23 €

Mies- & Herzmuscheln auf bretonische Art im Weißweinsud und etwas Butter abgeschmeckt

#### Krustentier-Pot-au-Feu à la Provençale

25 €

Aromatische Krustentier-Tomaten-Kräutersauce mit Wildfang Gambas

Die dekadente Variante mit ½ Hummer

zzgl. 25 €

#### « Imperiale Pfanne »

29 €

Das Nirwana Meeresfrüchte-Liebhaber. Muscheln und Crevettes puristisch in der Pfanne angeröstet, im eigenen Sud serviert

Die dekadente Variante mit ½ Hummer

zzgl. 25 €



Wir möchten darauf hinweisen, dass es sich hierbei um äußerst unanständige Gerichte handelt, bei deren Verzehr man sich dem Genuss mit den Fingern und Löffel hingibt. Schlabberlätzchen und Fingerbowle werden von uns bereitgestellt

# ANDREJ's

## Oyster Bar & Restaurant



### FÜR NICHT-FISCH ENTHUSIASTEN



#### Steak-Frites

Entrecôte (ca. 180gr.), gratiniert mit Dijon-Senf, Frites „Pommes Pont Neuf“

29 €

#### Coq-au-Vin

Geschmorte Poularde, Weißwein, Blätterteig-Haube

21 €

#### Für die lieben Vegetarier

Fragen Sie uns nach unserer heutigen vegetarischen Alternative

19 €



### NACHTISCH



#### Sorbet

Fragen Sie nach unserer Tagesauswahl

8 €

#### Crème Brûlée

Puristische, klassische, schnickschnacklos und auf das Wesentliche konzentrierte Ausführung. Kalt serviert

8 €

#### Mousse au Chocolat

Mit geschlagenem Eiweiß anstelle der Sahne. Ein kleiner Geniestreich unseres Pâtissiers. Liebe Mädels, er ist wieder zu haben! Für die Nummer bitte nachfragen

9 €

#### Tarte Tatin

Gestürzter Apfelkuchen, der Stolz unseres Pâtissiers

12 €