

VEGETARISCH

VORSPEISE NORMAL

vegetarian

MARONENSÜPPCHEN MIT HONIG – SELLERIE 8,90
 Chestnut soup with honey – Celery

RUCCOLA SALAT MIT PARMESAN, PINIENKERNEN 7,80 | 11,90
 UND BALSAMICO – VINAIGRETTE
 Rocket lettuce with parmesan, pine nuts and balsamic – vinaigrette

SALAT VON ROSENKOHLBLÄTTERN UND EINGELEGTEN ORIENTALISCHEN 11,90
 FRÜCHTEN MIT ZIEGENMILCH – MOUSSE
 Salad of Brussels sprouts leaves and marinated oriental fruit
 with goat milk Mousse

RISOTTO VON WINTERAPFEL UND BALSAMICO 8,90 | 12,80
 MIT EINEM KASTANIEN – STRUDEL
 Risotto of winter apple & balsamic vinegar with a chestnut Strudel

HAUSGEMACHTE RAVIOLI 10,80 | 14,90
 MIT EINER MARONEN – SCHWARZWURZEL – FÜLLUNG
 UND EINER LEICHTEN ZIEGENKÄSE – CREME
 Homemade ravioli filled with chestnut and Black Root
 with light goat cheese sauce

VEGETARISCHES MENÜ 29,90

Vegetarian menu

SALAT VON ROSENKOHLBLÄTTERN UND EINGELEGTEN ORIENTALISCHEN
 FRÜCHTEN MIT ZIEGENMILCH – MOUSSE
 Salad of Brussels sprouts leaves and marinated oriental fruit
 with goat milk Mousse

HAUSGEMACHTE RAVIOLI
 MIT EINER MARONEN – SCHWARZWURZEL – FÜLLUNG
 UND EINER LEICHTEN ZIEGENKÄSE – CREME
 Homemade ravioli filled with chestnut and Black Root
 with light goat cheese sauce

CHOCOLAT MALHEUR MIT EINEM BERGPFEFFER – EIS
 UND MARINIERTEN PORTWEIN – FEIGEN
 Chocolat mishap with a mountain pepper ice cream
 and marinated port figs

DIE KREATIONEN UNSERES KÜCHENCHEFS DANNY RIEWOLDT

Creations of our chef Danny Riewoldt

DEGUSTATIONSMENÜ – STELLEN SIE SICH IHR WUNSCHMENÜ ZUSAMMEN
Tasting Menu – Introduce your personal menu

3 GÄNGE 29,00 EUR

4 GÄNGE 39,00 EUR

5 GÄNGE 49,00 EUR

VORSPEISEN UND ZWISCHENGERICHTE

starters and entrées

TARTAR VOM GERÄUCHERTEM HIRSCHRÜCKEN 11,90
MIT EINEM BALSAMICO – ROTKRAUT – SALAT UND PASTINAKEN – MOUSSE

Tartar of smoked venison with a balsamic cabbage salad
and parsnip Mousse

FILET VOM GLÜCKSTÄDTER WINTERMATJES AUF GEHOBELTER ROTER BEETE, 12,90
MIT STANGENZIMT MARINIERT UND ZARTEM KRÄUTERSALAT

Fillet of *Glückstädter* winter herring on shaved beetroot,
marinated with cinnamon sticks and soft herb salad

TRANCHEN VON DER GEWÜRZ – EISMEERFORELLE MIT AVOCADO – STAMPF, 13,80
MEERRETTICH – BISQUIT – ROULADE UND KAKAO – KNUSPER

Slices of spice – Ocean trout with avocado mash
Horseradish – Bisquit roulade and chocolate Crunchy

RISOTTO VON WINTERAPFEL UND BALSAMICO 9,50
MIT GERÄUCHERTER GÄNSEBRUST

Risotto of winter apple and balsamic with smoked goose breast

HUMMER – RAHM – BISQUE MIT HUMMER – RAVIOLI 10,90
UND GEBRATENEM BLUMENKOHL

Lobster bisque with Lobster ravioli and roasted cauliflower

GEBRATENE ENTENSTOPFLEBER AUF EINER MAISCREME 16,50
MIT EINGELEGTEN ROSINEN UND GERÖSTETEN MANDELSTIFTEN

Roasted foie gras on a corn cream
loaded with raisins and toasted almonds pins

HAUPTGERICHTE – main courses

DORADENFILET, GEGART IN EINER KRUSTENTIER – GEWÜRZ – MELANGE 22,80
 AN EINEM WARMEN SCHWARZWURZEL – SALAT,
 PANCETTA – CARPACCIO UND KLEINEM GEMÜSE

Gilthead, cooked in a spicy crustacean Melange
 on a warm salsify salad pancetta Carpaccio and fine vegetables

FILET VOM ADLERFISCH AUF EINEM QUITTEN – RAGOUT, 23,70
 EINER WEISSEN BOHNEN – NAGE UND GEDÜNSTEM SEA FENNEL

Fillet of eagle fish on a Quince ragout a white bean sauce and steamed Sea Fennel

GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN AUF TOPINAMBURCREME, 20,50
 DÖRR – APRIKOSEN UND KUBEENPFEFFER – JUS

Braised veal cheeks with cream of Jerusalem artichoke
 dried apricots and cubeb pepper Jus

KROSSE VIERLÄNDER ENTE MIT GLACIERTEN MARONEN, ROSENKOHLBLÄTTERN 24,00
 UND EINEM BIRNEN – ROSINEN – KOMPOTT

Crispy *Vierländer* duck with glazed chestnuts, Brussels sprouts leaves
 and a compote of pears and raisins

DESSERT – dessert

VARIATION VON DREIERLEI HAUSGEMACHTEM SORBET 5,80

Variation of three kinds of homemade sorbet

DAQUOISE VON HASELNUSS UND NOUGAT 9,90
 MIT EINEM JOGHURT – WEISSDORN – EIS

Daquoise of hazelnut and nougat with Yogurt – whitethorn ice cream

CHOCOLAT MALHEUR MIT EINEM BERGPFEFFER – EIS 11,50
 UND MARINIERTEN PORTWEIN – FEIGEN

Chocolat mishap with a mountain pepper ice cream and marinated port figs

TARTE VON KANDIERTEN PECAN NÜSSEN, MIT EINEM 12,90
 BRATAPFEL – SORBET UND GEFLAMMTEM GLÜHWEINSCHAUM

Tarte of candied pecan nuts, with a baked Apple sorbet & flamed Mulled wine foam

AU QUAI KLASSIKER – VORSPEISEN
Au Quai classics – starter

KLEIN NORMAL

KALT – cold

RUCCOLA SALAT 7,80 11,90
MIT PARMESAN, PINIENKERNEN UND BALSAMICO – VINAIGRETTE
Rocket lettuce with parmesan, pine nuts and balsamic – vinaigrette

CARPACCIO VOM RIND MIT EINEM KÜRBISKERNÖL – KRÄUTERPESTO 11,30 14,20
GERÖSTETEM SEYCHUAN PFEFFER UND PARMESANHIPPE
Carpaccio of beef with pumpkin seed – herb – pesto
roasted pepper and chips of parmesan

GILLARDEAU AUSTERN – 3 STÜCK / 6 STÜCK 10,20 17,20
MIT BUTTER UND FRISCHEN SCHALOTTEN IN BALSAMICO
Gillardeau oysters – 3 / 6 pieces with butter and onions in balsamic vinegar

HUMMERSALAT MIT AVOCADO – PÜREE 15,20
ROTKRAUT – GLACE UND ZITRUS – AROMEN
Lobster salad with avocado puree, red cabbage cream and citrus flavour

SEAFOOD PLATTE 13,90
NORDSEEKRABBen, BIGORNEAUX & BULOT, CREVETTEN ROSÉ,
MIT HUMMER 21,90
MIESMUSCHELN UND FINE DE CLAIRE AUSTER
Seafood Plate
North Sea shrimps, Bigorneaux, Bulot, scampi, mussels & Fine de Claire Oyster

WARM – warm

PASSIERTE FISCHSUPPE MIT SAUCE ROUILLE, KÄSE UND BROTCCHIPS 8,80
Passed fish soup with sauce rouille, cheese and garlic chips

AU QUAI VORSPEISE MIT 6 DELIKATESSEN 21,90
Au Quai hors-d'oeuvre with 6 different delicacies

WASSER MENÜ – Water menu 36,50

FILET VOM GLÜCKSTÄDTER WINTERMATJES AUF GEHOBELTER
ROTER BEETE, MIT STANGENZIMT MARINIERT UND ZARTEM KRÄUTERSALAT
Fillet of Glückstädter winter herring on shaved beetroot,
marinated with cinnamon sticks and soft herb salad

BOUILLABAISSE VON FISCH UND KRUSTENTIEREN
MIT SAUCE ROUILLE, PARMESAN UND KNOBLAUCH – BROTCCHIPS
Bouillabaisse of fish and crustaceans with sauce Rouille parmesan and garlic bread

VARIATION VON DREIERLEI HAUSGEMACHTEM SORBET
Variation of three kinds of home-made sorbet

AU QUAI KLASSIKER – HAUPTGERICHTE

Au Quai classics – main courses

KLEIN

NORMAL

TAGLIATELLE MIT GAMBAS IN EINER KRUSTENTIER – SAUCE
MIT GETROCKNETEN TOMATEN UND PEPPERONI

11,50

16,80

Tagliatelle with prawns in a crustacean - sauce
with dried tomatoes and peppers

BOUILLABAISSE VON FISCH UND KRUSTENTIEREN
MIT SAUCE ROUILLE, PARMESAN
UND KNOBLAUCH – BROTCIPS

19,90

Bouillabaisse of fish and crustaceans with sauce rouille
parmesan and garlic – bread chips

KLASSIKER AUF DEM SCHIEFERTABLETT
MIT BEILAGEN DES TAGES SERVIERT

Classics, served on the slate tray with side dishes of the day

LOUP DE MER – IM GANZEN MIT KRÄUTERN GEBRATEN
Sea bass – whole roasted fish with herbs

21,80

DORADE – IM GANZEN MIT CHILI GEBRATEN
Dorado – whole roasted fish with chilli

21,80

RIESENGARNELEN – MIT KRÄUTERN UND CHILI GEBRATEN
Black tiger shrimps – roasted with herbs and chilli

27,00

SEEZUNGE – IM GANZEN GEBRATEN
Sole – whole roasted fish

TAGESPREIS

HALBER KANADISCHER HUMMER
IN ESTRAGON UND BUTTER GEGRILLT (CA. 250 – 300g)
Half Canadian Lobster – grilled in tarragon and butter

21,90

RINDERFILET VOM LA MOROCHA RIND
Fillet of La Morocho beef

27,90

ENTRECÔTE VOM LA MOROCHA RIND
Entrecôte of La Morocho beef

19,50