Aperitif Prosecco 0,1 1 4,90 Sekt, trocken 0,1 1 5,50 Hugo, 0,2 1 5,90 Campari O-Saft 0,2 1 5,90 Campari Prosecco 0,2 1 6,40 Aperol Spritz 0,2 1 6,70 Auffelder Gin Tonic 0,2 1 6,90	Apfel-Kirsch-	er Holunder	4,70
Alkoholfreie Getränke 0,21 Glas	o,41 Glas	0,751	
Vilsa Bio medium / stil 2,90 Cola / A-Schorle / ZitLimo 2,90 Bitter Lemon / O-Saft / A-Saft 3,90	3,90 3,90	6,60	
BIERE			
FLASCHENBIER Diebels Alt 0,33 1	Pils	FV. FASSS 0,31 3,40 3,40	4,00
WEIZEN 0,5 1 Schöfferhofer Weizen Schöfferhofer Weizen alkoholfrei			
OFFENE WEINE			
ROSE & WEIßWEINE		0,21	
Hauswein La Mancha trocken, leicht		6,60	
Silvaner Rheinhessen halbtrocken		6,80	
Chardonnay trocken - buttrig leichte Fru	chtaromen	7,00	
Sauvignon Blanc trocken Grapefruit und	d Stachelbeere	7,00	
Riesling trocken - pikanter Schoppen		7,00	
Grauburgunder trocken - grüne Äpfel ı	ınd Birnen	7,50	
Lugana "Valmarone" trocken - weiche	feine Früchte	8,00	
Chablis- frische blumige Essenz - gelasser	1	10,90	
ROTWEINE Merlot trocken - leichte Pflaumenaromen		0,21 6,90	
Ursprung, Cuvée - trocken, lebendig fruch	ntig	8,60	
Tamaral Chrianza trocken - saftige rote Fr	rüchte, Schokolade	9,90	

Muschelkarte

"Rheinische Art "			
Muschelgröße Extra	17,-		
	19,5		
Super		In Pernod und Sahne	
Imperial	22,5	Muschelgröße	40
Jumbo (ab Juli 2024)	<i>25,5</i>	Extra	19,-
 1		Super	21,5
"Elsässer Art"		Imperial	24,5
Muschelgröße Extra	17,5	Jumbo (ab Juli 2024)	27,-
Super	20,-		
Imperial		"Café de Paris" i n Kräuter	creme
	23,-	Muschelgröße	40.5
Jumbo (ab Juli 2024)	25,5	Extra	19,5
		Super	22,-
In Weißwein und Sahnec	reme	Imperial	25,-
Muschelgröße	40	Jumbo (ab Juli 2024)	<i>27,5</i>
Extra	18,-	In Roquefortsahne	
Super	20,5	Muschelgröße	
Imperial	23,5	Extra	19,5
Jumbo (ab Juli 2024)	26,-	Super	22,-
		Imperial	25,-
In Senf und Sahnecreme		Jumbo (ab Juli 2024)	27.5
Muschelgröße		oumbo (ab oun 2024)	27,0
Extra	18,5	"Italienisch Art"	
Super	21,-	Muschelgröße	
Imperial	24,-	Extra	19,5
Jumbo (ab Juli 2024)	<i>26,5</i>	Super	22,-
		Imperial	25,-
"Provencale"		Jumbo (ab Juli 2024)	27,5
Muschelgröße			
Extra	19,5	"Mediterran" mit Knoblaud	ch, Tomate
Super	22,-	ind frischem Gemüse	
Imperial	2 <mark>5</mark> ,-	Muschelgröße Muschelgröße	
Jumbo (ab Juli 2024)	24.5	Extra	19,5
	L. Add A	Super	22,-
"Pariser Art" mit grünem	Dfoffor	Imperial Imperial	25,-
Muschelgröße	rieller	Jumbo (ab Juli 2024)	<i>27,5</i>
Extra	19,-	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	
Super _	21,5	"Belgisch <mark>e Art" (Mo</mark> ules e	t frites)
Imperial	24,5	mit Pommes u. versch. Sauce	n
Jumbo (ab Juli 2024)	27,-	Muschelgröße	
bumbe (ab bum 2024)	M	Extra	21,5
In Curry und Sahne		Super	24,-
Muschelgröße		Imperial	27,-
Extra	18,5	Jumbo (ab Juli 2024)	<i>29,5</i>
Super	21,-		
Imperial	24,-		
Jumbo (ab Juli 2024)	26,5		
Julino (ab Juli 2024)	20,0		

Starter-Snacks-Salate

Bunter Salat mit Dressing	5,-
Knoblauchbrot mit Aioli und Oliven	8,-
Matjes-Vollkornhappen aus handfiletieren holl. Matjes	8,-
Gebackene Tintenfischringe mit Knoblauchsauce	11,-
Garnelen im Kartoffelnest mit Knoblauchsauce	12,-
Hausgeräucherter Lachs mit Brot und Honig-Dill-Sauce	14,-
Backfisch "Seelachsfilet" mit Remoulade	14,-
Backfisch "Kabeljaufilet" mit Remoulade	16,-
(erhalten Sie die Backfische auf Wunsch auch als Kibbeling)	

Suppen

Fischsuppe à la Bouillabaisse	8,5
Hummerkrabbensuppe	8,5
(erhalten Sie unsere Suppen auf Wunsch auch in der größeren Terr	ine)

Austern

	3 Stuck	6 Stuck	12 Stuck
"Fine de Zeeland" No. 3	11,9	18,9	29,9
"Fine de Claire" Cap Horn, No. 3	12,9	20,5	32,9
"Irisch Oysters Speciale" No. 3	13,5	21,5	34,5
"Fine de Normandie" No. 3	14,5	23,5	37,5
"Huîtres Marennes-Oléron" No. 3	14,9	23,9	38,5
"Spécial Gillardeau" No. 4	17,9	28,9	46,5

Klassiker

Seelachsfilet gebraten mit kaltem Kartoffelsalat 17,	, -
Seelachsfilet gebraten mit Kartoffel-Lauch-Gratin 18	,-
Kabeljaufilet gebraten <i>mit Kartoffel-Lauch-Gratin</i> 22	,-
(auf Wunsch auch in Senfkruste gebacken)	
Nudel-Gamba Pfanne mit Kräutern und Knoblauch in Olivenöl 18	,5
Nudeln mit Lachs in Sahne-Kräutercreme 19	,-
Gegrilltes schottisches Lachsfilet <i>mit Kartoffel-Lauch-Gratin</i> 23	,-
Filet vom schwarzen Heilbutt , <i>mit Kräuterkartoffeln</i> 24	,5
Schollenfilet "Finkenwerder Art" mit Kartoffel-Lauch-Gratin 23	,5
Gambateller in Knoblauch gebraten dazu Brot (auf Wunsch geschält) 24	,-
Brand's Fischplatte Fischfilets, Garnele u. Muscheln <i>mit Bratkartoffeln</i> 28	,-
Finkenwerder Fischpfanne Speck, Kartoffel-Lauch-Gratin, Salat 27	,5
Hamburger Fischpfanne mit Hummersauce, Kräuterkartoffeln und Salat 27	,5
Mittelmeer Duett Filet Seeteufel und Dorade, Spinat dazu Kräuterkartoffeln 29	,-
Thunfisch -Steak Tripple A in buntem Sesam dazu Kräuterkartoffeln 30	,-
Filet vom Steinbutt dazu Hummersauce und Kräuterkartoffeln 34	,-
Atlantik-Seezunge (ca. 500g) mit brauner Butter und Kräuterkartoffeln 37	,-
Arm von der Königskrabbe (ca. 250g) 73	,-
mit mediterranem Gemüse und Kräuterkartoffeln	
"Fischloses"	
Linguine in Waldpilz-Sahne 14	,-
Schnitzel "Wiener Art" (v. d. Pute) mit Pommes Frites und Salat vorweg 18	,-

Kid's Service			
Käpt'n Blaubär Kibbel Chicken Nuggets mit F		mes Frites, Remoulade & Ketchu Ind Mayonnaise	p 10, 10,
Beilagen			
Kalter Kartoffelsalat mit	Ei u. Gur	ke	3,0
Belgische Pommes Frite	S		3,5
Saisonales Gemüse aus	dem Wok		3,4
Kräuterkartoffeln gegrillt		3,5	
Blattspinat in Knoblauc	hbutter g	gegart	3,8
	S	aucen	
kalt		warm	
Mayonnaise	1,1	Limetten-Butter Sauce	1,3
Ketchup	1,1	Dillsauce	1,4
Joppie Sauce Aioli	1,4 1,5	Sauce Béarnaise Dijon Senfsauce	1,7 1,9
Remoulade	1,2	Hummersauce	2,2
Honig-Dill-Senf Sauce	1,4	Sauce Cafe de Paris	3,5
Salsa Verde	1,7	Mediterrane Sauce	3,2

Dessert

Gemischtes Eis mit Sahne	6,5
Mousse au Chocolat mit Sahne	7,-
Crème Brûlée klassisch mit geriebener Vanilleschote	7,5
NEU: Rübli Torte mit Orangencreme	8,5
NEU: Eierlikör-Tiramisu auf Chiasamen-Ganaché	9,-

Kaffee & Tee	90
Eine schöne, leckere Tasse Kaffee 2,90	So.
Espresso	Q
Espresso Macchiato	O
Cappucino	11)
Ristretto	6
Eine feines Tässchen Tee	
Sorten z.B. Kräuter, Pfefferminze, Schwarz, weitere bitte fragen!	

Destillate, Schnäpse, & Liköre (2 cl.)
Kräuter Wilthener
Aldekirksche Kräuter Peter Kox, Aldekerk
Weizenkorn Auffelder, Grefrath
Bierbrand Auffelder, Grefrath
Underberg Rheinberg
Jägermeister Wolfenbüttel 3,40
Killepitsch Peter Busch, Düsseldorf
Ramazotti / Averna 4 cl Milano und Sizilien 3,80
Fernet Branca 4 cl Milano
Himbeergeist Auffelder, Grefrath
Waldbeergeist Auffelder, Grefrath
Williams Freihof, Österreich
Malteser 3,50
Jubilaeums Aalborg 3,60
Linie Aulborg
Tunel de Mallorca 3,80
Auffeld 20 Dry Gin Auffelder, Grefrath 3,90
Whiskey verschiedene Sorten
Rum verschiedene Sorten
Grappa Hausmarke
Grappa Chardonnay Nonino
Grappa Monovitigno 5 Jahre gereift 6,90
Südtiroler Heuschnaps San Candito 5,40
Corenwyn, 3 Jahre gereift Amsterdam 4,40
Corenwyn Black Bottle, 6 Jahre gereift Amsterdam 5,90