

Frische Austern

Austernsorte	3 Stück	6 Stück	12 Stück
„Fine de Zeeland“ No. 2	8,90 €	12,70 €	16,80 €
„Fine de Claire“ Cap Horn, No. 3	9,90 €	15,70 €	24,70 €
„Dittmeyer's Sylter Royal“ No. 3	10,90 €	16,70 €	28,70 €
„Fine de Normandie“ No. 3 *	11,90 €	17,50 €	29,80 €
„Huîtres Marennes-Oléron“ No. 3 *	12,80 €	19,80 €	31,90 €
„Spécial Gillardeau“ No. 4 *	15,90 €	24,90 €	39,90 €
„Parade“ aus min. 3 versch. Austern (433-435)	ab 12,90 €	18,90 €	29,90 €

Hausgemachte Suppen

	250g	450g	750g
Hummerkrabbensuppe (405 / 406)	—	7,50 €	10,90 €
Fischsuppe „a la Bouillabaisse“ (401 / 407 / 408)	6,60 €	7,60 €	11,20 €

Achtung kann scharf sein!

Salate

412 Salat v. Buffet (<i>Selbstbedienung</i>)	3,90 €
411 Großer Salat v. Buffet (<i>Selbstbedienung</i>)	5,50 €
414 Mediterraner Salat mit Gamba's / Garnelen	14,90 €
361 4 argentinische Wild-Garnelen auf Blattsalaten (geschält)	16,90 €

Vorspeisen

1190 4 Matjes-Vollkorn-Happen aus echtem holländischem Matjes	6,00 €
978 Geröstetes Knoblauchbrot (lauwarm serviert) mit Oliven und hausgemachter Aioli	6,40 €
209 Räucherteller mit Aioli und Honig-Senf-Sauce	8,80 €
197 Brand's hausgebeizter Lachs oder hausgeräucherter Lachs (198)	9,90 €
601 Carpaccio von norwegischem „Bömlo-Lachs“	13,60 €
675 Mariniertes Thunfisch (Sashimi-Qualität) mit Wasabi, Ingwer und Soja-Sauce	13,90 €
765 Trio von hausgebeiztem Lachs, hausgeräuchertem und mariniertem Thunfisch (nach Verfügbarkeit auch mit kaltgeräuchertem Heilbutt)	14,90 €

Für unsere kleinen Gäste

Kinder bis 13 Jahre oder bis 1,60 cm

386 Käpt'n Blaubär Kibbeling mit belgischen Pommes Frites und Remoulade	8,90 €
384 Spaghetti Bolognese Für unsere kleinen „Nichtfischesser“	7,90 €

Fisch-Klassiker

760	Backfisch aus frischem Atlantik-Kabeljau	13,-
701	Seelachsfilet, natur gebraten (auf Wunsch auch in Senfkruste oder Eihülle)	14,-
210	Brand's Räucherfischsteller (Aal, Makrelenfilet, Forelle, Lachs, Buttermakrele, Kieler Sprotten, Heilbutt*)	14,-
890	Kabeljaufilet, natur gebraten (auf Wunsch auch in Senfkruste oder Eihülle)	15,-
716	Gegrilltes norwegisches Lachsfilet vom Mittelstück	16,-
1186	Nudel-Gamba-Pfanne mit Kräutern und Knoblauch in Olivenöl	16,-
203	Nudeln mit Lachs in Sahne-Kräutercreme	16,-
363	Gamba-Teller mit Brot, in Knoblauch gebraten	18,-
399	Doradenfilet - Royal	18,-
303	Gamba-Teller mit Brot, fertig geschält und in Knoblauch gebraten	19,-
722	Brand's Gemischte Fischplatte , versch. Edelfischfilets, Schalen und Krustentieren gebraten	20,-
495	6 Jakobsmuscheln , auf Blattspinat gratiniert	22,-
727	Thunfisch-Steak in schwarzem Sesam, kurz angebraten (Chain Cut / Sushi Qualität)	22,-
913	Atlantik-Seezunge (ca. 600g)	28,-
796	„Kanadischer Hummer“ im Wurzelsud gekocht (in der Osterzeit nur auf Vorbestellung)	45,-

*kann je nach Verfügbarkeit abweichen

Alternativ

811	Nudeln in Kräutersahne mit frischem Gemüse	12,-
902	Zartes Filetsteak vom argentinischen Rind	26,-

Saucen

905 Limetten-Hollandaise / 651 Senfsauce / 667 Dillsauce
787 Mediterrane Sauce / 619 Hummersauce / 906 Sauce Béarnaise (zum Fleisch)

578 Aioli / 756 Remoulade / 855 Mayonnaise / 952 Salsa Verde / 955 Joppie-Sauce

Beilagen

801 Kalter Kartoffelsalat / 802 Warmer Kartoffelsalat / 803 Butterkartoffeln
809 Belgische Pommes Frites / 661 Wok-Gemüse

808 Bratkartoffeln / 805 Rosmarinkartoffeln / Drillingskartoffeln

807 Sahnenuedeln / 815 Meeresspargel / 655 Feldfrischer Blattspinat

Fischpfannen

(Komplettgerichte)

447	Fischpfanne Finkenwerder Art mit Speck, Zwiebeln, Bratkartoffeln und kl. Salat vom Buffet	23,-
449	Hamburger Fischpfanne mit Hummersauce, Kartoffeln und kl. Salat vom Buffet	23,-