

Starter—Snacks—Salate

Bunter Salat mit Dressing	6,-
Knoblauchbrot mit Aioli und Oliven	8,-
Matjes-Vollkornhappen aus handfiletieren holl. Matjes	8,-
Kleiner Räucherfischteller mit Honig Dill-Senf-Sauce	12,-
Gebackene Tintenfischringe mit Aioli	13,-
Garnelen im Knuspermantel auf Salat dazu Aioli	14,-
Marinierter Thunfisch (Sushi-Qualität / Trpple-A)	16,-
3 Jakobsmuscheln auf Babyspinat gratiniert	17,-
Ausgesuchte Fischfilets auf buntem Salat	18,-

Backfisch „Seelachsfilet“ mit Remoulade	12,-
Backfisch „Kabeljaufilet“ mit Remoulade	15,-

(erhalten Sie die Backfische auf Wunsch auch als Kibbeling)

Suppen

„Brand's Fischsuppe“ à la Bouillabaisse	7,5
Hummerkrabbensuppe	7,5

(erhalten Sie unsere Suppen auf Wunsch auch in der größeren Terrine)

Kid's

Käpt'n Blaubär	10,-
Spaghetti mit Tomaten-Sahne Sauce	9,-

Austern

Austernsorte	3 Stück	6 Stück	12 Stück
„Fine de Zeeland“ No. 3	10,9	15,5	27,5
„Fine de Claire“ Cap Horn, No. 3	10,9	16,8	28,5
„Irish Oysters Speciale“ No. 3	11,5	17,5	29,9
„Fine de Normandie“ No. 3	12,5	18,9	32,9
„Huîtres Marennes-Oléron“ No. 3	13,9	23,5	39,5
„Spécial Gillardeau“ No. 4	15,9	26,5	45,9
„Parade“ aus min. 3 versch. Austern	12,5	18,9	32,9
Gratinierte Felsenaustern überbacken mit Blattspinat und Kräutern gratiniert	12,5	19,5	31,5

Klassiker

Brathering /Bratrollmops „Gigante“ mit Bratkartoffeln u. Garnitur	15,-
Kabeljaufilet gebraten (<i>auf Wunsch auch in Senfkruste gebacken</i>)	16,-
Nudel-Gampa Pfanne mit Kräutern und Knoblauch in Olivenöl	17,-
Nudeln mit Lachs in Sahne-Kräutercreme	17,-
Gegrilltes schottisches Lachsfilet vom Mittelstück	18,-
Heilbuttfilet natur gebraten	18,-
Ganze „Dorade-Royal“ gegrillt und im Ofen gebacken	19,-
Gambateller in Knoblauch gebraten dazu Brot (<i>auf Wunsch geschält</i>)	20,-
Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Bratkartoffeln	21,-
Brand's gemischte Fischplatte ausgesuchte Fischfilets und Garnele	22,-
Finkenwerder Fischpfanne mit Speck, Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat	25,-
Hamburger Fischpfanne mit Hummersauce, Kräuterkartoffeln und Salat	25,-
Thunfischsteak in buntem Sesam—kurz angebraten	27,-
Mittelmeerduett Seeteufel und Dorade auf Blattspinat dazu Kräuterkartoffeln	26,-
Filet vom Steinbutt dazu Hummerschaum-Sauce	34,-
Atlantik-Seezunge 500-600g mit brauner Butter	38,-
Kanadischer Hummer in Wurzelsuud gekocht	50,-
Surf'n Turf Selection- Halber Hummer und Rinderfilet	59,-
Surf'n Turf Royal - Halbe Languste mit Rinderfilet	70,-

Beilagen

Kalter Kartoffelsalat mit Ei u. Gurke	2,9
Belgische Pommes Frites	2,9
Wok-Gemüse saisonal	3,2
Warmer Kartoffelsalat mit Speck, Essig u. Öl	3,2
Bratkartoffeln mit Speck	3,2
Kräuterkartoffeln gebraten	3,2
Blattspinat	3,8
Seespargel / Queller	3,8
Parmesandrillinge	4,9

Saucen

kalt		warm	
Mayonnaise	0,8	Limetten-Butter Sauce	1,2
Ketchup	0,8	Dillsauce	1,3
Joppie Sauce	0,9	Sauce Béarnaise	1,3
Aioli	1,0	Dijon Senfsauce	1,4
Remoulade	1,0	Hummersauce	1,7
Honig-Dill-Senf Sauce	1,1	Mediterrane Sauce	1,9
Salsa Verde	1,3		