

Starter—Snacks—Salate

Bunter Salat mit Dressing	6,5
Knoblauchbrot mit Aioli und Oliven	8,-
Matjes-Vollkornhappen aus handfiletieren holl. Matjes	8,-
Kleiner Räucherfischsteller mit Honig Dill-Senf-Sauce	13,-
Gebackene Tintenfischringe mit Aioli	14,-
Garnelen im Knuspermantel auf Salat dazu Aioli	14,5
Marinierter Thunfisch (Sushi-Qualität / Trpple-A)	16,5
3 Jakobsmuscheln auf Babyspinat gratiniert	17,-
Ausgesuchte Fischfilets auf buntem Salat	18,5
Backfisch „Seelachsfilet“ mit Remoulade	13,-
Backfisch „Kabeljaufilet“ mit Remoulade (erhalten Sie die Backfische auf Wunsch auch als Kibbeling)	15,5

Suppen

„Brand's Fischsuppe“ à la Bouillabaisse	8,5
Hummerkrabbensuppe (erhalten Sie unsere Suppen auf Wunsch auch in der größeren Terrine)	8,5

Kid's

Käpt'n Blaubär Kibbelinge, Pommes Frites, Remoulade & Ketchup	10,-
Spaghetti mit Tomaten-Sahne Sauce	10,-

Austern

	<u>3 Stück</u>	<u>6 Stück</u>	<u>12 Stück</u>
„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
„Parade“ aus min. 3 versch. Austern	14,-	22,5	36,-
Gratinierte Felsenaustern überbacken mit Blattspinat und Kräutern gratiniert	14,9	23,9	38,5

Klassiker

Brathering / Bratrollmops „Gigante“ mit Bratkartoffeln u. Garnitur	15,-
Kabeljaufilet gebraten (auf Wunsch auch in Senfkruste gebacken)	17,-
Nudel-Gamba Pfanne mit Kräutern und Knoblauch in Olivenöl	17,5
Nudeln mit Lachs in Sahne-Kräutercreme	18,-
Gegrilltes schottisches Lachsfilet vom Mittelstück	18,5
Filet vom schwarzen Heilbutt , gebraten	19,-
Ganze Dorade gegrillt und im Ofen auf den „Punkt“ gebacken	21,-
Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Bratkartoffeln	22,5
Gambateller in Knoblauch gebraten dazu Brot (auf Wunsch geschält)	23,-
Brand's Fischplatte ausgesuchte Fischfilets, Garnele u. Muscheln	23,-
Finkenwerder Fischpfanne mit Speck, Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat	26,5
Hamburger Fischpfanne mit Hummersauce, Kräuterkartoffeln und Salat	26,5
Sashimi-Thunfisch-Steak in buntem Sesam, kurz angebraten	27,-
Mittelmeer Duett Filet Seeteufel u. Dorade, Spinat dazu Kräuterkartoffeln	28,-
Filet vom Steinbutt dazu Hummerschaum-Sauce	35,-
Atlantik-Seezunge (ca. 500g) mit brauner Butter	39,-
Kanadischer Hummer (800-1000g) in Wurzelsud gekocht	52,-

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	0,9	Limetten-Butter Sauce	1,3
Ketchup	0,9	Dillsauce	1,4
Joppie Sauce	1,0	Sauce Béarnaise	1,4
Aioli	1,0	Dijon Senfsauce	1,5
Remoulade	1,0	Hummersauce	1,7
Honig-Dill-Senf Sauce	1,1	Mediterrane Sauce	1,9
Salsa Verde	1,3		