

# Sonderfang

## Januar / Februar 2023

### Vorspeisen

<b>Asiatische Fischsuppe</b> mit Skrei-Würfeln	10,-
<b>Seafood Starters</b> (ab 2 Personen)	14,-
Kibbeling, Backgarnelen und Tintenfischringe dazu 3 Dips	(pro Person)
<b>Riesen-Oktopus</b> mediterran gegrillt auf buntem Salat	14,-
<b>Gambas Al Ajillo</b> in heißem Knoblauchöl serviert	16,-

### Hauptspeisen

<b>Schollenröllchen Nantua</b> mit Garnelenragout gefüllt dazu pikantes Gemüse	25,-
<b>Garnelenpfanne Lissabon</b> Tomate, Creme Fraiche, Kräuter mit „S. Miguel“ gratiniert	25,-
<b>Skreifilet</b> auf der Haut gebraten	26,-
<b>„Skrei-Hawaii“</b> mit Rum abgeschmeckt, dazu Drillinge	27,-
<b>Skrei mit Manchego-Käse</b> gratiniert dazu Kräuterdrillinge	29,-
<b>Skrei mit Chorizo-Schuppen</b> dazu Kräuterdrillinge	29,-
<b>Brand's große Seafood-Platte</b> (ab 2 Personen)	38,-
Felsenaustern, ausgesuchte Edelfischfilets, Muscheln, Meeresfrüchte, Black-Tiger Gamba's und Riesengarnelen dazu verschiedene hausgemachte Saucen und Kräuterkartoffeln	(pro Person)

### Dessert

<b>Mousse au Chocolat</b> mit Sahne	8,-
<b>Crème Brûlée</b> mit Krokant-Sahne	8,-
<b>Altdeutscher Bratapfelkuchen</b> lauwarm mit Vanilleeis und Sahne	9,-
<b>Schokoladen-Punchkuchen</b> mit Wallnusseis und Sahne	9,-