

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,-
<i>(erhalten Sie die Backfische auf Wunsch auch als Kibbeling)</i>	

Suppen

Fischsuppe à la Bouillabaisse	8,5
Hummerkrabbensuppe	8,5
<i>(erhalten Sie unsere Suppen auf Wunsch auch in der größeren Terrine)</i>	

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 Gillaudeau“ No. 4	17,9	28,9	46,5

Klassiker

Seelachsfilet <i>gebraten mit kaltem Kartoffelsalat</i>	17,-
Seelachsfilet <i>gebraten mit Speck-Bratkartoffeln</i>	18,-
Kabeljaufilet <i>gebraten mit Speck-Bratkartoffeln</i> <i>(auf Wunsch auch in Senfkruste gebacken)</i>	21,-
Nudel-Gamba Pfanne mit Kräutern und Knoblauch in Olivenöl	18,5
Nudeln mit Lachs in Sahne-Kräutercreme	19,-
Gegrilltes schottisches Lachsfilet <i>mit Speck-Bratkartoffeln</i>	22,-
Filet vom schwarzen Heilbutt , <i>mit Kräuterkartoffeln</i>	24,5
Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Bratkartoffeln	23,5
Ganze Dorade gegrillt und gebacken <i>mit Kräuterkartoffeln</i>	24,5
Gambateller in Knoblauch gebraten dazu Brot (auf Wunsch geschält)	24,-
Brand's Fischplatte Fischfilets, Garnele u. Muscheln <i>mit Bratkartoffeln</i>	27,-
Finkenwerder Fischpfanne mit Speck, Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat	27,5
Hamburger Fischpfanne mit Hummersauce, Kräuterkartoffeln und Salat	27,5
Mittelmeer Duett Filet Seeteufel und Dorade, Spinat dazu Kräuterkartoffeln	28,-
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,-
Kanadischer Hummer (800-900g) gegrillt <i>(auf Vorbestellung)</i>	52,-
Langustenschwanz gegrillt <i>(auf Vorbestellung)</i> mit mediterranem Gemüse und Kräuterkartoffeln	64,-
Arm von der Königskrabbe <i>(auf Vorbestellung)</i> mit mediterranem Gemüse und Kräuterkartoffeln	73,-

„Fischloses“

Linguine in Waldpilz-Sahne	14,-
Schnitzel „Wiener Art“ (v. d. Pute) mit Pommes Frites und Salat vorweg	18,-
Argentinisches Rumpsteak (ca.280g) Kartoffel-Lauch-Gratin, Béarnaise	26,-

Kid's Service

Käpt`n Blaubär Kibbelinge, Pommes Frites, Remoulade & Ketchup	11,-
Chicken Nuggets mit Pommes und Mayonnaise	11,-

Beilagen

Kalter Kartoffelsalat mit Ei u. Gurke	3,0
Belgische Pommes Frites	3,5
Saisonales Gemüse aus dem Wok	3,4
Kräuterkartoffeln gegrillt	3,5
Blattspinat in Knoblauchbutter gegart	3,8

Saucen

	kalt		warm
Mayonnaise	1,1	Limetten-Butter Sauce	1,3
Ketchup	1,1	Dillsauce	1,4
Joppie Sauce	1,4	Sauce Béarnaise	1,7
Aioli	1,5	Dijon Senfsauce	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

Mousse au Chocolat mit Sahne	7,-
Crème Brûlée klassisch mit geriebener Vanilleschote	7,5
Schwediche Mandeltarte mit Vanille Eis und Sahne	8,-