

Sonderfang

Spätsommer 2023

Vorspeisen

Gambas Al Ajillo in heißem Knoblauchöl serviert	14,-
Edelfischfilets auf Wildkräutersalat mit Nüssen, Wakame und Melone	16,-

Hauptspeisen

Wildfang-Garnelen in Knoblauch gebraten auf mediterranem Blattsalat und Balsamico Dressing	20,-
Lachsburger „Royal Salmon - Label Rouge“ mit Honig-Dill Creme, belg. Pommes Frites und Joppie Sauce (auch mit Thunfischfilet Tripple A erhältlich)	22,-
Duett von Dorschfilets in Tomaten-Kräuterkruste dazu Fussilone	24,-
Filet vom Sockeye Wildlachs auf Waldpilzrisotto	25,-
Mallorquinische Paella mit Fisch, Hähnchen, Muscheln und Garnelen (bis Ende September verlängert)	26,-
Edel-Plattfischduett (Heil- und Steinbutt) auf Waldpilz-Risotto und Grillgemüse	29,-
Brand's große Seafood-Platte (ab 2 Personen) Felsenaustern, ausgesuchte Edelfischfilets, Muscheln, Meeresfrüchte, Black-Tiger Gamba's und Riesengarnelen dazu verschiedene hausgemachte Saucen und Kräuterkartoffeln	38,- (pro Person)

Dessert

Mousse au Chocolat mit Sahne	6,-
Crème Brûlée klassisch mit geriebener Vanilleschote	7,-
Cafe Normandie verschiedene süße Leckereien inkl. Espresso	9,-