

## Starter—Snacks—Salate

<b>Bunter Salat</b> mit Dressing	6,5
<b>Knoblauchbrot</b> mit Aioli und Oliven	8,-
<b>Matjes-Vollkornhappen</b> aus handfiletieren holl. Matjes	8,-
<b>Gebackene Tintenfischringe</b> mit Aioli	11,-
<b>Garnelen im Knuspermantel</b> auf Salat dazu Aioli	12,-
<b>Marinierter Thunfisch</b> (Sushi-Qualität / Trpple-A)	16,5
<b>3 Jakobsmuscheln</b> auf Babyspinat gratiniert	17,-
<b>Backfisch „Seelachsfilet“</b> mit Remoulade	13,-
<b>Backfisch „Kabeljaufilet“</b> mit Remoulade	15,-
<i>(erhalten Sie die Backfische auf Wunsch auch als Kibbeling)</i>	

## Suppen

<b>„Brand's Fischsuppe“</b> à la Bouillabaisse	8,5
<b>Hummerkrabbensuppe</b>	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>
<b>„Fine de Zeeland“ No. 3</b>	11,9	18,9	29,9
<b>„Fine de Claire“ Cap Horn, No. 3</b>	12,9	20,5	32,9
<b>„Irish Oysters Speciale“ No. 3</b>	13,5	21,5	34,5
<b>„Fine de Normandie“ No. 3</b>	14,5	23,5	37,5
<b>„Huîtres Marennes-Oléron“ No. 3</b>	14,9	23,9	38,5
<b>„Spécial Gillardeau“ No. 4</b>	17,9	28,9	46,5
<b>„Parade“</b> aus min. 3 versch. Austern	14,-	22,5	36,-
<b>Gratinierte Felsenaustern</b> überbacken mit Blattspinat und Kräutern gratiniert	14,9	23,9	38,5

## Klassiker

<b>Seelachsfilet</b> <i>gebraten mit Speck-Bratkartoffeln</i>	17,-
<b>Kabeljaufilet</b> <i>gebraten mit Speck-Bratkartoffeln</i> <i>(auf Wunsch auch in Senfkruste gebacken)</i>	19,-
<b>Nudel-Gamba Pfanne</b> mit Kräutern und Knoblauch in Olivenöl	17,5
<b>Nudeln mit Lachs</b> in Sahne-Kräutercreme	18,-
Gegrilltes <b>schottisches Lachsfilet</b> <i>mit Speck-Bratkartoffeln</i>	21,-
Filet vom <b>schwarzen Heilbutt</b> , <i>mit Kräuterkartoffeln</i>	19,-
<b>Schollenfilet „Finkenwerder Art“</b> mit Bratkartoffeln	22,5
<b>Ganze Dorade</b> gegrillt und gebacken <i>mit Kräuterkartoffeln</i>	23,5
<b>Gambateller</b> in Knoblauch gebraten dazu Brot (auf Wunsch geschält)	23,-
<b>Brand's Fischplatte</b> Fischfilets, Gambe u. Muscheln <i>mit Bratkartoffeln</i>	23,-
<b>Finkenwerder Fischpfanne</b> mit Speck, Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat	26,5
<b>Hamburger Fischpfanne</b> mit Hummersauce, Kräuterkartoffeln und Salat	26,5
<b>Mittelmeer Duett</b> Filet Seeteufel und Dorade, Spinat dazu Kräuterkartoffeln	28,-
<b>Thunfisch-Steak</b> Tripple A in buntem Sesam dazu Kräuterkartoffeln	29,-
Filet vom <b>Steinbutt</b> dazu Hummersauce und Kräuterkartoffeln	34,-
<b>Atlantik-Seezunge</b> (ca. 500g) mit brauner Butter und Kräuterkartoffeln	39,-
<b>Kanadischer Hummer</b> (800-900g) gegrillt <i>(auf Vorbestellung)</i>	52,-
2 Arme von der <b>Königskrabbe</b> gegrillt mit Kräuterkartoffeln	67,-
<b>Langustenschwanz</b> gegrillt <i>(auf Vorbestellung)</i> mit mediterranem Gemüse und Kräuterkartoffeln	73,-

## „Fischloses“

<b>Linguine</b> in Waldpilz-Sahne	15,-
<b>Rinderhüftsteak</b> (ca. 280g) mit Bratkartoffeln und Béarnaise	23,-
Gegrilltes argentinisches <b>Rinderfilet</b> (ca. 220g) mit Sauce Cafe de Paris und Kräuterkartoffeln ca. 220g	35,-

## Kid's

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



## Beilagen

Kalter Kartoffelsalat mit Ei u. Gurke	2,9
Belgische Pommes Frites	2,9
Saisonales Gemüse aus dem Wok	3,2
Bratkartoffeln mit Speck	3,2
Kräuterkartoffeln gegrillt	3,2
Blattspinat in Knoblauchbutter gegart	3,8

## 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		

# Sonderfang

## Spätsommer 2023

### Vorspeisen

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

### Hauptspeisen

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

### Dessert

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