

# Herbstfang

## Oktober 2023

### Vorspeisen

Kürbis-Creme-Süppchen	6,-
mit Edelfisch-Medallion	+ 3,-
Waldpilze auf (Blattspinat) mit Parmesan gratiniert	9,-
Herbstsalate in Caesar Dressing dazu frittierte Muscheln	12,-
Gambas Al Ajillo in heißem Knoblauchöl serviert	16,-
Feldsalat im warmen Kartoffeldressing	9,-
mit gebratenen Zanderstreifen	+ 8,-
auf Wunsch mit Speckwürfeln	+ 2,-
Riesen Oktopus-Arm, mediterran gegrillt auf buntem Salat	18,-

### Hauptspeisen

„Himmel und Ääd“ mit <b>Flussbarsch</b> und Hummerschaum	21,-
Kohlroulade gefüllt mit Filets von <b>Kabeljau</b> und <b>Lachs</b> in Zwiebelsauce dazu getrüffelter Kartoffelstampf	24,-
<b>Dorschduett</b> auf Waldpilz-Risotto dazu Wokgemüse	24,-
<b>Zanderfilet</b> auf der Haut gebraten dazu Trüffel-Schupfnudeln	26,-
Edel-Plattfischduett vom <b>Heil- und Steinbutt</b> auf Waldpilz-Risotto und Wokgemüse	31,-
<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>Kokos Panna Cotta</b> auf Mango- Ananas Kompott	8,-
<b>Cafe Normandie</b> verschiedene süße Leckereien inkl. Espresso	12,-

# Herbstfang

## Oktober 2023

### Vorspeisen

Kürbis-Creme-Süppchen	6,-
mit Edelfisch-Medallion	+ 3,-
Waldpilze auf (Blattspinat) mit Parmesan gratiniert	9,-
Herbstsalate in Caesar Dressing dazu frittierte Muscheln	12,-
Gambas Al Ajillo in heißem Knoblauchöl serviert	16,-
Feldsalat im warmen Kartoffeldressing	9,-
mit gebratenen Zanderstreifen	+ 8,-
auf Wunsch mit Speckwürfeln	+ 2,-
Riesen Oktopus-Arm, mediterran gegrillt auf buntem Salat	18,-

### Hauptspeisen

„Himmel und Ääd“ mit <b>Flussbarsch</b> und Hummerschaum	21,-
Kohlroulade gefüllt mit Filets von <b>Kabeljau</b> und <b>Lachs</b> in Zwiebelsauce dazu getrüffelter Kartoffelstampf	24,-
<b>Dorschduett</b> auf Waldpilz-Risotto dazu Wokgemüse	24,-
<b>Zanderfilet</b> auf der Haut gebraten dazu Trüffel-Schupfnudeln	26,-
Edel-Plattfischduett vom <b>Heil- und Steinbutt</b> auf Waldpilz-Risotto und Wokgemüse	31,-
<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>Kokos Panna Cotta</b> auf Mango- Ananas Kompott	8,-
<b>Cafe Normandie</b> verschiedene süße Leckereien inkl. Espresso	12,-