

Sonderfang

Januar - März 2024

Vorspeisen

Seafood Starters (ab 2 Personen) Kibbeling, Tempura-Garnelen und Tintenfischringe dazu 3 Dips	11,-
Räucherfischauswahl mit Honig Dill Senf Sauce	14,-
Gambas Al Ajillo in heißem Knoblauchöl serviert	16,-
Riesen-Oktopus mediterran gegrillt auf buntem Salat	17,-

Hauptspeisen

Sizilianische Muschelpfanne mit Tomate, Kräutern, Knoblauch dazu Brot (Mies-, Venus-, Schwertmuscheln)	26,-
Garnelenpfanne Lissabon Tomate, Creme Fraiche, Kräuter mit „S. Miguel“ gratiniert	27,-
Skreifilet gebraten auf Babyspinat	27,-
„Skrei-Schnitte“ mit Aubergine an Dijon-Béchamel dazu Süßkartoffel-Pommes	28,-
„Skrei-Toskana“ mit Tomaten-Kräutermantel und Linguine	29,-
Skrei mit Parmigiano Reggiano (24 Monate) gratiniert dazu Kräuterdrillinge	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,-

Dessert

Mousse au Chocolat mit Sahne	7,-
Crème Brûlée klassisch mit geriebener Vanilleschote	8,-
Orangenmousse mit Prosecco-Gelee	8,-
Grieß-Pfirsich-Terrine mit roten Beeren	8,-
Haselnuss-Karamell-Mousse mit Pfirsichkompott	9,-
Cafe Normandie verschiedene süße Leckereien inkl. Espresso	10,-