Starter—Snacks—Salate

Bunter Salat mit Dressing	6,5
Knoblauchbrot mit Aioli und Oliven	8,-
Matjes-Vollkornhappen aus handfiletieren holl. Matjes	8,-
Gebackene Tintenfischringe mit Aioli	11,-
Garnelen im Knuspermantel auf Salat dazu Aioli	12,-
Marinierter Thunfisch (Sushi-Qualität / Trpple-A)	16,5
3 Jakobsmuscheln auf Babyspinat gratiniert	17,-
Backfisch „Seelachsfilet" mit Remoulade	13,-
Backfisch „Kabeljaufilet" mit Remoulade	15,-

(erhalten Sie die Backfische auf Wunsch auch als Kibbeling)

Suppen

„**Brand's Fischsuppe"** à la Bouillabaisse	8,5
Hummerkrabbensuppe	8,5

(erhalten Sie unsere Suppen auf Wunsch auch in der größeren Terrine)

Austern

	3 Stück	6 Stück	12 Stück
„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 Gillardeau" No. 4	17,9	28,9	46,5
„Parade" aus min. 3 versch. Austern	14,-	22,5	36,-
Gratinierte Felsenaustern überbacken mit Blattspinat und Kräutern gratiniert	14,9	23,9	38,5

Klassiker

Seelachsfilet gebraten mit Kartoffelsalat	*16,-*
Seelachsfilet gebraten mit Bratkartoffeln	17,-
auf Wunsch in Dijon-Senfkruste gebacken + 2,5	
Kabeljaufilet gebraten mit Bratkartoffeln	19,5
auf Wunsch in Dijon-Senfkruste gebacken + 2,5	
Nudel-Gamba Pfanne mit Kräutern und Knoblauch in Olivenöl	17,5
Nudeln mit Lachs in Sahne-Kräutercreme	17,5
Gegrilltes **schottisches Lachsfilet** mit Bratkartoffeln	21,-
Schollenfilet „Finkenwerder Art" mit Bratkartoffeln	22,5
Gambateller in Knoblauch gebraten dazu Brot	23,-
(auf Wunsch geschält)	
Filet vom **schwarzen Heilbutt** gebraten mit Kräuterkartoffeln	23,5
Ganze Dorade gegrillt und im Ofen gebacken dazu Kräuterkartoffeln	23,5
Brand's Fischplatte	25,-
ausgesuchte Fischfilets, Garnele u. Muscheln dazu Bratkartoffeln	
Finkenwerder Fischpfanne mit Speck, Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat	26,5
Hamburger Fischpfanne mit Hummersauce, Kräuterkartoffeln und Salat	26,5
Thunfischsteak in buntem Sesam, kurz angebraten dazu Kräuterkartoffeln	27,5
Mittelmeer Duett Filet Seeteufel und Dorade, Spinat dazu Kräuterkartoffeln	28,-
Filet vom **Steinbutt** dazu Kräuterkartoffeln	34,-
Atlantik-Seezunge (ca. 500g) mit brauner Butter dazu Kräuterkartoffeln	38,-
Kanadischer Hummer (800-900g) gegrillt *(auf Vorbestellung)*	52,-
1 Arm / 300g **Königskrabbe** gegrillt mit Kräuterkartoffeln	69,-
Langustenschwanz gegrillt mit mediterranem Gemüse und Kräuterkartoffeln	74,-

„Fischloses"

Linguine in Waldpilzsahne	14,-
Omelette mit Gemüse, geröstetem Brot und Salat	15,-
Wiener Schnitzel mit Pommes Frites und Salat	20,-
Argentinisches Rinderhüftsteak mit Bratkartoffeln und Béarnaise	26,-

Kid‘s Service

Käpt‘n Blaubär Kibbelinge, Pommes Frites, Remoulade & Ketchup	10,-
Spaghetti mit Tomaten-Sahne Sauce	10,-
Chicken Nuggets mit Pommes und Mayonnaise	10,-

Beilagen

Kalter Kartoffelsalat mit Ei u. Gurke	2,9
Belgische Pommes Frites	2,9
Tourniertes Wurzelgemüse	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		