

**Ankündern**  
**Kleinigkeiten Vorweg oder zum teilen**

**Klassischer Caesar Salat** a,b,c,g,j

Romanaherzen / Parmesan / Sardellenfilet / Croutons / Cherrytomate

mit gebackenem Räuchertofu 14,50€

mit Burrata Flocken 16,90€

mit gebratenen Kabeljaubäckchen 18,90€

mit 3 Garnelen 25,90€

**Gebackene „Lusianna Crabcakes“(Flusskrebs)** a,b,c,d,f,g,l,j,l

Handgerollt / hausgemachte Remoulade / Amerikanisch – Deutsche Freundschaft

15,00€

**Ikarimi Lachs / Caipirinha** a,d,g

Kräuter Dip / Kartoffelrösti / Wildkräuter

18,00€

**Matjesvariation vom Brett** a,d,g

Zart & Fein / Zwiebelkompott / Butter / Krustenbrot

16,50€

**Quinoa Salat / Mango / Paprika / fruchtige Marinade** d,l,j

Gebratene Rosé Champignons / Oliven Öl (Vegan) 12,50€

mit gebratenen Kabeljaubäckchen 16,90€

**Bresaola** g,l

Oliven Öl / Parmesan / Steak Pfeffer / Gebratene Rosé Champignons

18,00€

**Einmal alles bitte!**

(bitte alle Allergene bei unseren Vorspeisen beachten)

Unsere Etagere / als Vorspeise oder zum teilen

Ab 2 Personen 36,00€

Für jede weitere Person + 20,50€

**Unsere Hummerbisque** <sup>b,g,i,a</sup>

Als Shot / Milchschaum / Röstbaguette 9,00€

Im kleinen Suppen Pot / Garnele / Milchschaum / Röstbaguette 14,90€

**Catch Classics**

**Garnelen Pfanne / pikant abgeschmeckt** <sup>b,g,a</sup>

Kräuter / Knoblauch / Chiliflocken / Cherrytomate / Rote Zwiebel / Oliven / Röstbaguette

Als Vorspeise 20,00€ (3 Garnelen)

Als Hauptgang 34,00€ (6 Garnelen)

**Premier Halbschalenmuscheln / groß** <sup>a,d</sup>

Weißweinsud / Wurzelgemüse / Knoblauch / Rote Zwiebeln / Röstbaguette

24,00€

**Wiener Schnitzel „Original“** <sup>a,c,g</sup>

Kalbsrücken / Hausgemachter Kartoffel – Gurken – Salat / Preiselbeeren

28,90€

**Ganze Nordseescholle „Finkenwerder Art“** <sup>d,i</sup>

Beste Speckbutter / knusprige Bratkartoffeln / Omas Gurkensalat

27,90€

**Frische Pasta / Pesto** <sup>a,d,e</sup>

Lachstranche / Rosé Champignons / Weißweincreme / Wildkräuter 23,90€

Cherrytomate / Rosé Champignons / Wildkräuter (vegan) 18,50€

**Seafood Platter (ab 2 Personen)**

**„Weshalb wir so bekannt sind“** <sup>b,d,g</sup>

Beste Auswahl / Tagesfrische Fischfilets

Calamar / Pulpo / Wildwassergarnelen

Tagessoße / Krustentierschaum / Zitrone

Tagesbeilage

Preis pro Person 45,00€

## **Seafood and Grill d**

Frischeste Produkte mit guter Herkunft  
Stehen bei uns an erster Stelle

Wir servieren unsere Spezialitäten stets  
mit wechselnden Tagesbeilagen und Soße  
(im Preis inklusive)

### **Catch of the Day an der Tafel**

Tagespreis

**Auf der Haut gebraten / Lachs Filet / Faröer Inseln**

28,00€

**Nordsee Kabeljau**

26,50€

**Kross gebratenes Zanderfilet**

29,50€

**Saiblings Filet / zart & rosa**

28,00€

**Calamar / Pulpo / krossgebraten**

29,50€

## **Süßes**

### **Unser Tagesdessert an der Tafel**

Tagespreis

#### **Mousse au chocolate / Klassiker** g,c,e

Fruchtsoße / Beeren

11,50€

#### **Creme Brulée / Knackkruste** g,c,e

Vanilleeis

12,00€

#### **“Lieber Nichts”** g,e

Espresso / Vanilleeis / Sahne

7,50€