

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 ^{b,g,i,a}

Als Shot / Milchschaum / Röstbaguette 9,00€

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

Catch Classics

Garnelen Pfanne / pikant abgeschmeckt ^{b,g,a}

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

Als Vorspeise 20,00€ (3 Garnelen)

Als Hauptgang 34,00€ (6 Garnelen)

Premier Halbschalenmuscheln / groß ^{a,d}

Weißweinsud / Wurzelgemüse / Knoblauch / Rote Zwiebeln / Röstbaguette

24,00€

Wiener Schnitzel „Original“ ^{a,c,g}

Kalbsrücken / Hausgemachter Kartoffel – Gurken – Salat / Preiselbeeren

28,90€

Ganze Nordseescholle „Finkenwerder Art“ ^{d,i}

Beste Speckbutter / knusprige Bratkartoffeln / Omas Gurkensalat

27,90€

Frische Pasta / Pesto ^{a,d,e}

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

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

Seafood Platter (ab 2 Personen)

„Weshalb wir so bekannt sind“ ^{b,d,g}

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€