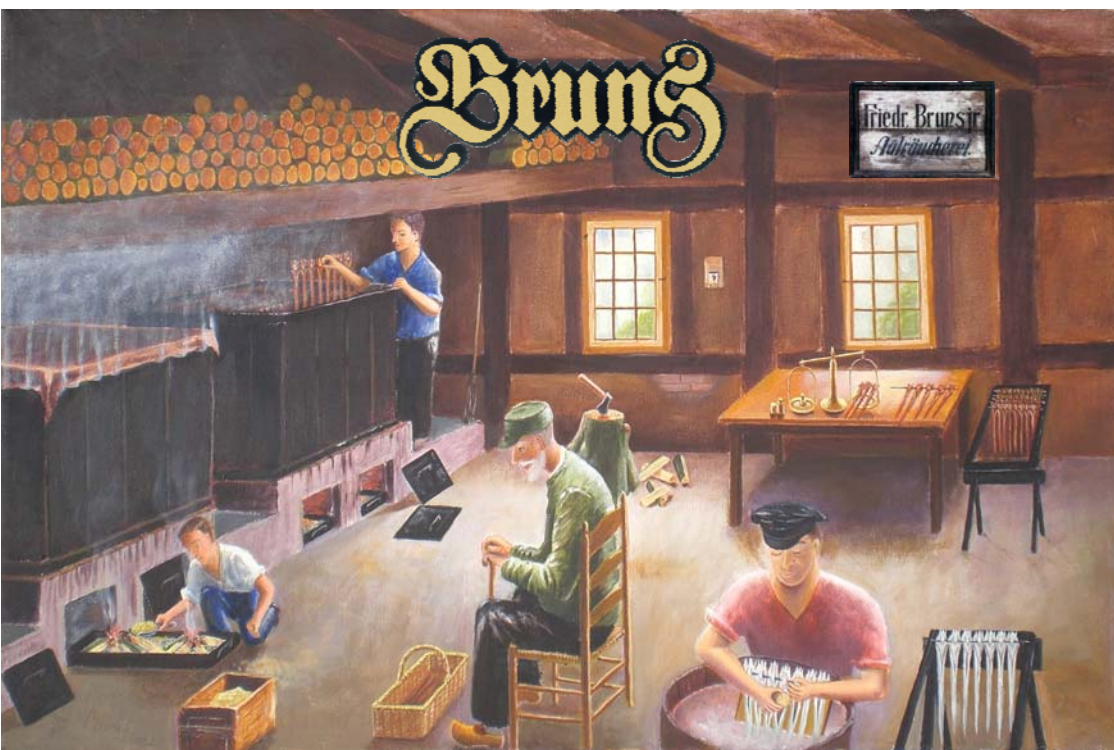




*Aal-Räucherei in der Peterstrasse um 1930 ,
wie sie seit 1875 von Kittel Fied (1846 - 1906) betrieben wurde.
Gemälde von Friedrich Bruns Sen.(1922 -1996)*

Speisekarte

Sehr verehrte Gäste,

***bitte geben Sie Ihre Bestellung an der Theke auf,
wir bringen Ihnen die Speisen !***

Vielen Dank

Friedrich Bruns

Besuchen Sie uns im Internet : Aal-Bruns.de



Hausgemachte Suppen

Zwischenahner Aalsuppe, ^(a,b)

Aalfiletstreifen auf Gemüsecreme

Feine Krabbensuppe ^(a,b,e,1,2)

*mit frischen Nordseekrabben**

Thai-Curry-Suppe ^(a,b)



Zutaten und Inhaltsliste

Wir garantieren, dass unsere Produkte rezepturmäßig keine anderen allergenen Stoffe als die angegebenen enthalten. Wir können aber nicht ausschließen, dass auf der Vorstufe seitens der Vorlieferanten oder bei der Herstellung nicht vermeidbare Kontaminationen mit allergenen Bestandteilen stattfinden.

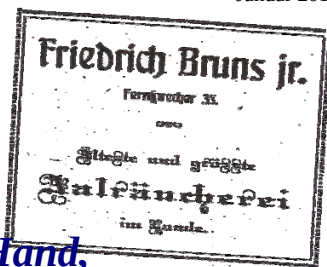
Nach Bestem Wissen und Gewissen erstellt. Der Nachweis von Allergenen entspricht der gesetzlichen Regelung ab 12/2014

(a) Glutenthaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer und Erzeugnisse daraus. (b) Milch und Erzeugnisse daraus (c) Eier und Erzeugnisse daraus (d) Senf und Erzeugnisse daraus (e) Sellerie und Erzeugnisse daraus.

(1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsstoff (4) mit Süßungsmittel (7) enthält Antioxidationsmittel

Besuchen Sie uns im Internet : Aal-Bruns.de

Spezialitäten des Hauses



Ein ganzer Räucheraal aus der Hand,

Ammerländer Schwarzbrot^(a) und einen Weizen-Korn

Zwischenahner Brataal ^(a)

in der Pfanne gebraten

Kartoffelsalat^(b,c,7), Salz- oder Bratkartoffeln⁽⁷⁾



Spezi-Aal-itäten

Smoortaal – Teller

Feinstes Räucheraalfilet auf Schwarzbrot^(a)



Feinstes Räucheraal-Filet auf Rührei

Bratkartoffeln⁽⁷⁾, Salat

Bruns – Teller

Räucheraalfilet, Stremellachs, Räucherlachs, Graverdlachs, dazu Brot^(a) & Butter oder Bratkartoffeln⁽⁷⁾

Stremel-Lachs auf Rührei

Bratkartoffeln⁽⁷⁾, Salat

„Fischerfrühstück“

Feinstes Räucheraalfilet, Räucherlachs, Krabbenfleisch⁽²⁾
auf Rührei, Bratkartoffeln⁽⁷⁾, Salat-Teller

Besuchen Sie uns im Internet : Aal-Bruns.de

Wir sind Mitglied im ESF

Der ESF (Eel Stewardship Fund) ist ein Zusammenschluss der deutschen **IFEA** (Initiative zur Förderung des europäischen Aale e.V.) und dem niederländischen **DUPAN** (Duurzaam Paling Fonds) und mit der englischen **SUSTAINABEL EELGROUP**.



Unsere Ziele :

Wiederauffüllung des europäischen Aalbestandes
Schutz des natürlichen Lebensraumes der Aale
Verbesserung und Vereinfachung des Aufstiegs junger Aale
Verbesserung und Endschärfung der Abwanderung laichreifer Aale
Erhöhung der Überlebensrate beim Passieren von Wasserkraftwerken
Reduzierung der Komorankommen
Förderung der internationalen Zusammenarbeit
Unterstützung der Aalforschung
Information der Öffentlichkeit

Alle ESF-Mitglieder verpflichten sich 0,4 % des Aalumsatzes und 50 Cent pro Kg Aal als Beitrag an die ESF abzuführen.

Leider ist der Beitritt freiwillig, so dass Nichtmitglieder einen wirtschaftlichen Vorteil genießen.

Als Kunde haben Sie es in der Hand, ob Sie verantwortungsvoll mit dem Aal umgehen.

**Bitte achten Sie
auf dieses Siegel !!!**



Besuchen Sie uns im Internet : Aal-Bruns.de

Fisch - Klassiker

mindestens 200 g Fischfilet frisch gebraten,
dazu Brat⁽⁷⁾-, Salzkartoffeln oder Kartoffelsalat ^(c,d),

Bouillabaisse, Fischsuppe norddeutsche Art ^(e)

Kabeljau-Filet, gebraten^(a), Salat

Rotbarsch-Filet „Natur“ ^(a)

in **Knusperkruste** oder in **Eihülle**, gebraten^(a), Salat

Seelachs-Filet „Natur“ ^(a)

in **Knusperkruste** oder in **Eihülle**, gebraten^(a), Salat

Schollen-Filet in Eihülle, gebraten^(a), Salat

Scholle „Finkenwerder Art“, gebraten^(a), Salat

Zander-Filet, gebraten^(a), Salat

Schlemmerteller, diverse Filets gebraten^(a), Salat

Fjord-Lachs-Filet in Weißwein-Sahne-Soße,
gedünstet, dazu Nudeln^(a,b), Salat

Fjord-Lachs-Filet, gebraten^(a), Salat

Räucherlachs-Streifen

in Sahnesoße auf Nudeln^(a,b),

Kochfisch in Senfsoße^(a,b,d), dazu Salzkartoffeln

**Merke: Löwensenf schärft den Verstand
und das Würstchen in der Hand!**

"Hans II" (BALTIC BEAUTY)

wurde 1926 in Holland als eine "Eelfenny", ein Schiff zum Transport lebender Aale, von der Firma Joh. Kuijten, Spaarndam gebaut. Angetrieben durch eine Dampfmaschine wurden in Wasserbehältern Aale transportiert.

1936 wurde "HANS II" nach Schweden an die Aal-Exportfirma **Alexporten**, Åhus, für den Preis von 25 Tonnen Aal verkauft. Sie wurde nach dem Sohn des Firmeninhabers in "Sven Wilhelm" umbenannt und war bis 1977 im Aalhandel tätig.

Heute fährt der Schoner unter schwedischer Flagge. Heimathafen ist Ronneby. Auf die ursprüngliche Nutzung als Aaltransporter weist noch die Galionsfigur hin, die eine von einem Aal umschlungene Verzierung zeigt. Kapitän und Eigner Victor Gottlow restaurierte das Schiff 1980. Die Baltic Beauty hat bei rund 4,95 Metern Breite und 40 Metern Länge einen Tiefgang von 2,51 Metern und eine Segelfläche von 420 Qm.



"MERCURIUS" (Gott des Handels).

1961 wurde der alte Öl-Tanker zum Aaltransporter umgebaut. Das Schiff konnte 100 Tonnen lebende Aale transportieren. Die erste Reise ging nach Kanada, man brauchte 2 Monate um das Schiff mit lebenden Aalen zu befüllen.

Das Schiff war, z.B.: im Mittelmeer unterwegs um lebende Aale von Griechenland nach Neapel oder von Tunesien nach Spaarndam(NL) zu transportieren. Im Herbst wurden Aale aus Irland geholt.

Das Schiff war bis 1969 im Dienst. Die "MERCURIUS" war weltweit das größte und auch das letzte jemals gebaute Aal-Transport-Schiff.



Besuchen Sie uns im Internet : Aal-Bruns.de

Matjes, Hering & Co

Holländische Matjesfilet „Hausfrauenart“

Zwiebelringe, Apfel-Sahne-Soße ^(b,c,d), Salz- oder Bratkartoffeln ⁽⁷⁾

Sahneheringsfilet, „Hausfrauenart“

Zwiebeln, Apfel-Sahne-Soße ^(b,c,d), Salz- oder Bratkartoffeln ⁽⁷⁾

Brathering ^(a,d)

Bratkartoffeln ⁽⁷⁾, Gewürzgurke ^(d), Zwiebeln

Krabbenfleisch ⁽²⁾ **auf Rührei** ^(b),

Bratkartoffeln ⁽⁷⁾

Gegrillte Scampi (Garnelen)

Baguette ^(a,b), Knobi- oder Cocktailsoße ^(b,c,d)

Fleisches Lust

Rinder-Roulade ^(a,d)

Salz- oder Bratkartoffeln ⁽⁷⁾, dazu Rotkohl

Königsberger Klopse

3 Klopse in Kapernsoße ^(a,b,c), Salzkartoffeln, Rote Beete

Labskaus,

dazu Spiegelei, Rollmops, Rote Beete, Gurke ^(d,e)

Ohne Alles

Bratkartoffeln ⁽⁷⁾, **2 Spiegeleier** ^(b) **an Gurke**

Nachttisch

Rote Grütze ^(1,2,4), dazu Vanillesoße ^(b)



Besuchen Sie uns im Internet : Aal-Bruns.de

Aalbesatz

Seit jeher gehört der Aal in Europa zu den beliebtesten Speisefischen mit hoher wirtschaftlicher Bedeutung. Deshalb wird der Aalbestand seit über 100 Jahren von der Aalwirtschaft unterstützt.

An speziellen Aalfangstationen an Ems, Weser und Elbe wurden Glasaale gefangen und ins Binnenland verschickt.



"Paling over de Dijk", (Aale über den Deich)

Da die natürliche Abwanderung laichreifer Aale im Herbst kaum noch möglich ist, werden in den Niederlanden seit einigen Jahren die geschlechtsreifen Blankaale gefangen und auf der anderen Seite des Deiches wieder in die Nordsee gesetzt.

Seit einigen Jahren erholt sich das Glasaalaufkommen. Das ist, unter anderem, auf diese Aktion zurückzuführen.

"Umweltfreundliche" Wasserkraftwerke

Allein in Deutschland bilden mehr als 7600 Wasserkraftwerke und tausende Wehranlagen eine tödliche Gefahr für die Aale.

Der Aufstieg der Jungaale wird an diesen Anlagen gestoppt, nur wenige finden die, teilweise vorhandenen, Fischtreppen, der Rest der Aale verendet.

Beim Abwandern der geschlechtsreifen Aale wird zusätzlich ein Großteil der Tiere durch die Wasserturbinen verletzt oder getötet.

Diese Hindernisse müssten von den Verursachern entschärft werden und sie sollten für den Schaden aufkommen!

Besuchen Sie uns im Internet : Aal-Bruns.de

Ofenkartoffel & Sour Creme^(a,b,c)

an Feinster Räucherlachs

an Krabbenfleisch⁽²⁾

Herings- oder Matjessalate 3 Sorten

Da haben wir den Salat

Salat-Teller

Kleine Portion

per Selbstbedienung

Große Portion

Leichte Kost

Rotbarsch & Salat (gebr. Rotbarschfilet ca. 100 g)^(a)

Lachs & Salat (gebr. Lachsfilet ca. 100 g)^(a)

Scampi & Salat (gebr. Garnelen ca. 100 g)^(a)

Backfisch

Backscholle ^(a,b,c) Kartoffelsalat^(c,d)

Seelachs als Backfisch^(a,b,c)

Formfilet, Kartoffelsalat^(c,d)

Nur für unsere kleinen Gäste

3 Fischstäbchen ^(a,b,c), Pommes Fritz, Ketchup/Mayo

Besuchen Sie uns im Internet : Aal-Bruns.de

Kaffee & Tee

Kaffee satt!
bitte bedienen Sie sich !

Glas Tee

Espresso

Cappuccino ^b

Milch-Kaffee ^b

Latte Macchiato ^b



Bleifrei

Cola ^{*1}, Sprite 0.20 l

Diverse Säfte ¹ 0.20 l

Apfelsaftschorle 0.20

l Apfelsaftschorle 0.40 l

Apollinaris 0.20 l

Apollinaris 0.75 l

^{*)} coffeinhaltig

Jever
und andere Getränke

dann trugen ihn
die Englein fort!

Jever Pils ^a vom Fass 0.30 l

König Pilsener ^a Flasche 0.33 l

Weizenbier ^a Flasche 0.50 l

Alsterwasser ^a 0.30 l

Jever Fun ^a alkoholfrei 0.33 l

Weizenbier ^a alkoholfrei 0.50 l

Weizenkorn 2cl 32 %

Alter Hullmann ^a 2cl 35 %

Linie Aquavit 2cl 41 %

Malteser Aquavit 2cl 40 %

Asbach Uralt ¹ 2cl 41 %

Underberg ¹ 2cl 44 %

Ramazotti auf Eis ¹ 4cl 40 %

Fernet Branca ¹ 2cl 42 %



Besuchen Sie uns im Internet : Aal-Bruns.de

Es schmeckt der Landwein . . .

Riesling⁽⁶⁾ trocken 0,2 l
von „Barth“ im Rheingau, Qualitätswein b.A.

Weisser Burgunder⁽⁶⁾ trocken 0,2 l
von „Bötzingen“ in Baden, Qualitätswein b.A.

Pinot Grigio⁽⁶⁾ trocken 0,2 l
von „Langenbach“ Italien, Veneto, Garganega

Spätburgunder⁽⁶⁾ trocken 0,2 l
von „Bötzingen“ in Baden, Kabinett

Wein-Schorle⁽⁶⁾

. . . in jedem Land fein!

Wat kost die Welt ?

“**Mini Mumm**”⁽⁶⁾, Deutscher Sekt, extra dry 0.20 l

“**Langenbach**”⁽⁶⁾, Chardonnay-Sekt, extra dry 0.75 l



Besichtigung

Wir zeigen Ihnen gerne unsere Räucherei mit der Aal- und Lachs-Verarbeitung. Dabei erzählen wir Ihnen einiges über Bruns und die Fische.

Davor oder danach beköstigen wir Sie gerne mit unseren Spezialitäten. Entweder direkt in unserer Räucherei oder in einem unserer Restaurants.

Gruppen ab 8 Personen jederzeit nach Terminabsprache.
Montags bis freitags zwischen 10:00 bis 14.00 Uhr

Außerdem für Einzelpersonen an jedem 2. Donnerstag
im Monat. Treffpunkt: 11:00 Uhr in Kayhausen, Feldlinie 5

Die Führung dauert ca. 60 Minuten und kostet 3 Euro/Pers.

Bei Führungen mit Essen ist die Führung kostenlos.

Information hier im Laden oder unter 04403 / 938614

