

Bruns

Hausgemachte Suppen

*Zwischenahner Aalsuppe^(a,b)
Aalfiletstreifen auf Gemüsecreme*

*Feine Krabbensuppe^(a,b,e,1,2)
mit frischen Nordsekrabben*

Bouillabaisse,^(e) Fischsuppe auf norddeutsche Art

„Bruns – SpeziAalitäten“

Bruns - Teller

*Räucheraalfilet, Stremellachs, Räucherlachs, Graverdlachs,
dazu Brot^(a) & Butter*

Smoortaal – Teller

Räucheraalfilet auf Schwarzbrot^(a)

*Räucheraal-Filet auf Rührei
Bratkartoffeln⁽⁷⁾*



Eel Stewardship Fund
www.esf.international
ESF-DE-N-015
„Mit dem Kauf dieses
Produktes unterstützen
Sie Projekte zur Förderung
und Erforschung des
europäischen Aalbestandes“

„Fischerfrühstück“

*Räucheraal, Räucherlachs, Stremellachs
auf Rührei, Bratkartoffeln⁽⁷⁾*

Stremel-Lachs auf Rührei Bratkartoffeln⁽⁷⁾

*Zwischenahner Brataal Specksoße, Gurkensalat, 200 g
Kartoffelsalat^(c,d) oder Salz- oder Bratkartoffeln⁽⁷⁾ 300 g*

Fisch - Klassiker

mind. 200 g Filet frisch gebraten, dazu Brat-, Salzkartoffeln oder Kartoffelsalat^(c,d), * Salatteller

Rotbarsch-Filet „Natur“^(a), gebraten

**Rotbarsch-Filet in Knusperkruste
oder in Eihülle, gebraten^(a)**

Seelachs-Filet „Natur“^(a), gebraten^(a)

Seelachs-Filet in Knusperkruste oder in Eihülle, gebraten

Fjord-Lachs-Filet, gebraten^(a)

Zander-Filet, gebraten^(a)

Kabeljau-Filet, gebraten^(a)

Schollen-Filet in Eihülle, gebraten^(a)

Schlemmerteller, diverse Filets gebraten^(a)

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

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

Räucherlachs-Streifen in Sahnesoße mit Nudeln^(a,b)

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

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, Bratkartoffeln⁽⁷⁾ Tagespreis *wenn vorhanden*

Gegrillte Scampi (Garnelen)

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

Nicht jeder mag Fisch

Rinder-Roulade^(a,d)

Salz- oder Bratkartoffeln⁽⁷⁾, dazu Rotkohl

Labskaus,

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

Ofenkartoffel & Sour Creme *dazu*

Räucherlachs

Krabbenfleisch⁽²⁾

Tagespreis
wenn vorhanden

3 verschiedene Herings- oder Matjessalate

Für den kleinen Appetit

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

Seelachs als Backfisch^(a,b,c)
Formfilet an Kartoffelsalat^(c,d)

2 Fischfrikadellen an Kartoffelsalat^(c,d)

Kinderteller

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

Getränke

<i>Kaffee "Satt</i>	<i>Jever Pils^(b)</i>	<i>Flasche</i>
<i>Cappuccino^(b)</i>	<i>Krombacher^(b)</i>	<i>Flasche</i>
<i>Milch-Kaffee^(b)</i>	<i>Jever Fun^(b)</i>	<i>Flasche</i>
<i>Latte Macchiato^(b)</i>	<i>Weinschorle⁽⁶⁾</i>	<i>0,20 l</i>
<i>Espresso</i>	<i>Cola,Fanta,Sprite⁽¹⁾</i>	<i>0,20 l</i>
<i>Glas Tee</i>	<i>Div. Säfte⁽¹⁾</i>	<i>0,20 l</i>
	<i>Wasser</i>	<i>0,20 l</i>
	<i>Apfelsaftschorle⁽¹⁾</i>	<i>0,20 l</i>

Weine

0,2 l Glas

Riesling, trocken
Weisburgunder, trocken
Pinot Grigio, trocken
Spätburgunder, rot & trocken

*Friedrich Bruns GmbH - Aalrücherei - Feldlinie 5 – 26160 Bad Zwischenahn Tel.
Betrieb: 04403-93860-Tel. Peterstr.: 04403-3132-Tel. Feldlinie: 04403-3131*