

Vorspeisen

1. Matjes auf Schwarzbrot mit Zwiebelringen (halbe Portion) ^{2,1,B,J} € 5,20
2. Matjes auf Schwarzbrot mit Zwiebelringen ^{2,B,J,1} € 7,20
3. Echter Fjordlachs aus eigener Fischräucherei auf hausgemachtem Kartoffelpuffer ⁸ € 7,80
4. Aalfilet geräuchert auf Schwarzbrot ^{8,3} € 10,80
5. Garnelen in frischem Knoblauch mit Baguette ^{1,2,4,1,3} € 11,80

Suppen

10. Fischsuppe mit Lachs und Steinbeißer ^{1,4,8,D,C,E} € 5,30
11. Krebsuppe mit frischen Krabben ^{1,4,8,D,C,E} € 6,00
12. Tagessuppe € 4,80

Salate

22. Salat "Brücke-Spezial"
großer gemischter Salat mit heißgeräuchertem Stremel-Lachs ^{8,D,3} € 15,80
 23. Salat „Steuermann“
Salate der Saison, Medaillons vom Rind und Schwein, Kräuterbutter ^{8,L} € 15,80
 24. Salat „Kapitän“
Salate der Saison, Medaillons vom Schwein, Fischfilet, Schinken, Lachs, ^{8,D,3} € 16,80
- zu allen Salaten reichen wir Ihnen Baguette ^{8, D,3}

Räucherspezialitäten

Echter Fjordlachs aus unserer eigenen Fischräucherei. Erleben Sie den einzigartigen Geschmack!

30. Räucherlachs
aus eigener Fischräucherei auf hausgemachten Kartoffelpuffern ⁸ € 16,20
31. Räucherlachs
auf Salaten der Saison ^{8,D,L} € 15,80
32. Räucherfischauswahl
mit Meerrettich, Zwiebeln und Bratkartoffeln ⁸ € 19,20

Matjes

41. Matjesfilet „Hausfrauenart“
frische Matjesfilets mit Crème Fraîche, Äpfeln und Zwiebeln ^{2,4,8} € 14,20
42. Matjesauswahl Räucher-, Edel- und Sherrymatjes sowie Matjessalat ^{2,4,8,D} € 14,20
43. Matjesfilet mit Speckbohnen ^{2,4,8} € 14,80

zu allen Matjeshauptgerichten servieren wir Salz- oder Bratkartoffeln

Frischer Fang

70. Goldbarsch mit Krabbenfleisch an Krebsauce (kleine Portion) ^{4,D,C,I} € 17,80
71. Goldbarsch auf Dillsauce ^{8,L} € 18,20
72. Zanderfilet auf Blattspinat und Sauce Hollandaise ^{8,E,1} € 19,80
73. Stelwarter's Fischteller
Goldbarsch und Zanderfilet auf Krebsauce und Krabbenfleisch ^{2,1,4,D,1} € 22,80
74. Lachs & Zanderfilet mit Kräuterbutter ¹ € 20,80



Besser ein kleines Geschenk, als ein
großes Versprechen
Unser Geschenkgutschein!

80. Norweger Lachs mit Kräuterbutter ^{1,1} € 19,90
81. Stremel-Lachs (heißgeräuchert) auf Blattspinat ¹ € 20,90
82. Schollen gebraten ¹ € 20,80
83. Schollen „Finkenwerder Art“ mit Speck und Krabben ^{2,C,1} € 23,80
84. Schollenfilet (kleine Portion) ¹ € 15,80
85. Schollenfilet ¹ € 20,80
86. Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Speck und Krabben ^{2,C,1} € 23,80

Zu den oben genannten Fischgerichten servieren wir Salz- oder Bratkartoffeln und einen gemischten Salat ^{8,D,L}

Krabben

121. Nordseekrabben auf Schwarzbrot mit 2 Spiegeleiern ^{2,A,C} € 21,30
122. Nordseekrabben mit Rührei, Salat und Bratkartoffeln ^{2,A,D,L,C} € 23,80

Paella

130. Paella „Valencia“ Fischfilet, Meeresfrüchte, Gemüse ^{8,C} € 18,80
131. Paella „Andalusien“ Hühnchen, Fischfilet, Meeresfrüchte ⁸ € 19,80

Vegetarisch

132. Ofenkartoffel mit frischem Marktgemüse ⁸ € 12,80
133. Gebratener Fetakäse auf großem gemischtem Salat ^{8,D,L} € 12,30

1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff 3. mit Antioxidationsmittel 4. mit Geschmacksverstärker
5. mit Geschwefelt 6. geschwärzt 7. mit Phosphat 8. mit Milcheiweiß 9. koffeinhaltig 10. Chinin haltig 11. mit Süßungsmittel 12. Phenylalaninquelle 13. Gewachst
A. Eier B. Fisch C. Krebstiere D. Milch E. Sellerie F. Sesamsamen G. Schwefeldioxid / Sulphite
H. Erdnüsse I. Gluten J. Lupine K. Schalenfrüchte L. Senf M. Sojabohnen N. Weichtiere

Bei Unsicherheiten oder weitere Allergien / Unverträglichkeiten wenden sie sich bitte Vertrauensvoll an unserem Servicepersonal!



Brücke Empfehlungen

150. Fischpfanne Brücke, verschiedene Sorten Fisch
gebraten, mit frischen Krabben ², Scampi und
Kräuterbutter ⁸ € 27,30
151. Schellfisch gedünstet an Senfsauce ^{1,4,8,D,G,L,1} € 18,90
152. Schollenfilet „Cordon Bleu“
frisches Schollenfilet gefüllt mit
Schinken und Käse ^{1,8,1} € 20,80
153. Fischerfrühstück Lachs, Krabben, Matjes
Rührei, Bratkartoffeln ^{1,8,1} € 19,80

Zu allen Fischgerichten servieren wir Salz- oder
Bratkartoffeln und einen gemischten Salat ^{8,D,L}

Seemannskost

160. Labskaus mit Rote Beete, saure Gurke,
Rollmops und 3 Spiegeleiern ^{2,11,A,E,L} € 16,90
161. Schnitzel „Wiener Art“ ¹ € 16,90
162. Jägerschnitzel, Schweineschnitzel
mit frischer Champignonsauce ^{1,1,D} € 18,30
163. Steakteller, Medaillons vom Rind und Schwein
mit Kräuterbutter und grünem Pfeffer ⁸ € 20,80
164. Schleusenmeister-Pfanne
Schweinelendchen gebraten mit frischem
Marktgemüse, Sauce Hollandaise und Spiegelei ^{8,D,E} € 24,50
165. Rumpsteak
mit Champignons und Kräuterbutter ^{8,L} € 28,90

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Bratkartoffeln
oder eine gefüllte Ofenkartoffel und einen
gemischten Salat ^{8,D,L}

Eine weitere Auswahl an Eisspezialitäten finden Sie in
unserer Eiskarte