

Vorspeisen

1. *Matjes auf Schwarzbrot mit Zwiebelringen (halbe Portion)*^{2,1,B,J} € 6,20
2. *Matjes auf Schwarzbrot mit Zwiebelringen*^{2,B,J,I} € 8,20
3. *Echter Fjordlachs aus eigener Fischräucherei auf hausgemachtem Kartoffelpuffer*^B € 9,80
4. *Aalfilet geräuchert auf Schwarzbrot*^{B,J} € 12,80
5. *Garnelen in frischem Knoblauch mit Baguette*^{1,2,4,I,J} € 12,80

Suppen

10. *Fischsuppe mit Lachs und Rotbarsch*^{1,4, B,D,C,E} € 6,30
11. *Krebsuppe mit frischen Krabben*^{1,4, B,D,C,E} € 7,00

Salate

22. *Salat "Brücke-Spezial"*
großer gemischter Salat mit heißgeräuchertem Stremel-Lachs^{B,D,J} € 18,80
 23. *Salat „Steuermann“*
Salate der Saison, Medaillons vom Rind und Schwein, Kräuterbutter^{D,L} € 18,80
 24. *Salat „Kapitän“*
Salate der Saison, Medaillons vom Schwein, Fischfilet, Schinken, Lachs^{B,D,J} € 20,80
- zu allen Salaten reichen wir Ihnen Baguette^{B, D,J}

Räucherspezialitäten

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

30. *Räucherlachs*
aus eigener Fischräucherei auf hausgemachten Kartoffelpuffern^B € 18,80
31. *Räucherlachs*
auf Salaten der Saison^{B,D,L} € 18,80
32. *Räucherfischauswahl*
mit Meerrettich, Zwiebeln und Bratkartoffeln^B € 24,80

Matjes

41. *Matjesfilet „Hausfrauenart“*
frische Matjesfilets mit Crème Fraîche, Äpfeln und Zwiebeln^{2,4,B} € 16,20
42. *Matjesauswahl* Räucher-, Edel- und Sherrymatjes sowie Matjessalat^{2,4,B,D} € 16,20
43. *Matjesfilet mit Speckbohnen*^{2,4,B} € 16,80

Zu allen Matjeshauptgerichten servieren wir Salz- oder Bratkartoffeln

Frischer Fang

70. **Goldbarsch mit Krabbenfleisch an Krebsssauce** ^{4,D,C,I} € 26,30
71. **Goldbarsch auf Dillsauce** ^{D,I} € 21,70
72. **Loop de mer auf Blattspinat und Sauce Hollandaise** ^{D,E,I} € 23,30
73. **Sielwärter's Fischteller**
Goldbarsch und Loop de mer auf Krebsssauce und Krabbenfleisch ^{2,1,4,D,I} € 26,70
74. **Lachs & Loop de mer mit Kräuterbutter** ^I € 24,30



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

80. **Norweger Lachs mit Kräuterbutter** ^{1,1} € 24,70
81. **Stremel-Lachs (heißgeräuchert) auf Blattspinat** ^I € 23,40
82. **Schollen gebraten** ^I € 23,30
83. **Schollen „Finkenwerder Art“ mit Speck und Krabben** ^{2,C,I} € 26,30
84. **Schollenfilet (kleine Portion)** ^I € 19,30
85. **Schollenfilet** ^I € 24,30
86. **Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Speck und Krabben** ^{2,C,I} € 27,30

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

Krabben

121. **Nordseekrabben auf Schwarzbrot mit 2 Spiegeleiern** ^{2,A,C} € 23,30
122. **Nordseekrabben mit Rührei, Salat und Bratkartoffeln** ^{2,A,D,L,C} € 25,80

Paella

130. **Paella „Valencia“ Fischfilet, Meeresfrüchte, Gemüse** ^{N,C} € 21,80
131. **Paella „Andalusien“ Hühnchen, Fischfilet, Meeresfrüchte** ^C € 22,80

Vegetarisch

132. **Ofenkartoffel mit frischem Marktgemüse** ^D € 13,80
133. **Gebratener Fetakäse auf großem gemischten Salat** ^{A,D,L} € 13,30
Ofenkartoffel € 2,50

1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff 3. mit Antioxydationsmittel 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 ^D, € 31,80
151. **Schellfisch gedünstet an Senfsauce** ^{1,4,B,D,G,L,I} € 22,80
152. **Schollenfilet „Cordon Bleu“**
frisches Schollenfilet gefüllt mit
Schinken und Käse ^{1,B,I} € 25,30
153. **Fischerfrühstück, Lachs, Krabben, Matjes**
Rührei, Bratkartoffeln ^{1,B,I} € 22,80

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

Seemannskost

160. **Labskaus** mit Rote Beete, saure Gurke,
Rollmops und 3 Spiegeleiern ^{2,11,A,E,L}, € 18,90
161. **Schnitzel „Wiener Art“** ^I € 17,90
162. **Jägerschnitzel, Schweineschnitzel**
mit frischer Champignonsauce ^{1,I,D} € 19,30
163. **Steakteller, Medaillons vom Rind und Schwein**
mit Kräuterbutter und Pfeffersoße ^D, € 28,50
164. **Schleusenmeister-Pfanne**
Schweinelendchen gebraten mit frischem
Marktgemüse, Sauce Hollandaise und Spiegelei ^{A,D,E} € 27,30
165. **Rumpsteak**
mit Champignons und Kräuterbutter ^{D,L} € 33,90

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