

Brian's

WILD SCANDINAVIAN WAY

Herzlich Willkommen!

Genieße bei uns internationale Küche mit einem Touch Skandinavien.
Zubereitet in unserem original Jasper Ofen über Holzkohle.

Wir legen sehr viel Wert auf frische saisonale Produkte und Fleisch aus artgerechter Haltung, was sich im Geschmack unserer Gerichte widerspiegelt.

Wir wünschen dir
einen unvergesslichen Abend in einer entspannten Atmosphäre.

Falls Du heute nicht genug bekommst, kommen wir auch gerne zu dir nach Hause, ins Büro oder in die Firma.

#wildscandinavianway #catering

Wir akzeptieren alle Kreditkarten bis auf American Express

Starters aus dem Meer

Smørrebrød

mit Grönlandshrimps, Erbsen-Mayonaise und Dill

13,50 €

Ceviche vom Färöer Lachs

mit Johannisbeeren und Mikroblutampfer

15,50 €

Lachstataki vom Jasper

mit Pfifferlingen, jungem Lauch und Miso Butter

16,50 €

Wilde Nordseeaustern

Handgesammelt von @Austern Region

3 Stk Natur Gr 2 12,00 €

Starters von Feld und Wiese

Pimientos

mit dänischem Meersalz von der Insel Laeso

8,50 €

Gegrillte Wassermelone

mit Ziegenkäse, Pfifferlingen, Schwarzbrotcrumble und Giersch

13,50 €

Holsteiner Büffelmozzarella

auf Tomaten Chutney

15,50 €

Pariser Boeuf

Rindertatar mit Rote Bete, Trüffel, Parmesan und Ei

16,50 €

Kinderkarte

Kinderburgerplatte

zum selbst basteln

12,00 €

Tagliatelle

mit Tomatensauce

5,00 €

Lachsfilet

mit Kartoffelstampf

10,00 €

Wenn du etwas malen möchtest, gebe uns gerne Bescheid! Wir haben ein Malbuch und viele bunte Stifte für dich.

Steaks

Ribeye

300g 35,50 €

als Surf 'n Turf vom heißen Stein

mit Garnelen, Tomaten und Lauch

49,00 €

Rinderfilet

200g 34,00 €

Tomahawk vom heißen Stein

89,00 €

Garnelen upgrade

19,00 €

Hummerupgrade

29,00 €

Größere Cuts sowie Tagesangebote auf Empfehlung vom Service

selektierte Steaks aus Irland, USA und Südamerika

aus dem Meer

Färöer Lachsfilet

mit Kartoffelstampf und fermentiertem Gemüse

27,50 €

Kanadischer Hummer ca 600g

mit Pommes und kleinem Salat

59,50 €

Tagliatelle Scampi

mit Dill, Gurken und Lachskaviar

24,50 €

Surf 'n Turf Burger

Cheeseburger mit halbem kanadischem Hummer

49,50 €

Beilagen

5,00 €

Pommes

Süßkartoffel Pommes

Mit Trüffel und Parmesan + **3,50 €**

Kartoffelstampf

Butter Mais

Kleiner gemischter Salat

Gegrilltes Gemüse

Pfifferlinge + **5,00 €**

Soßen

4,00 €

Sour Cream

Pfeffer-Koriander Soße

Tomaten-Chili-Chutney

Trüffelmayonnaise

BBQ Soße

Kräuterbutter

Bei bestehenden Allergien oder Unverträglichkeiten fragst du bitte unser Servicepersonal oder nach unserer separaten Karte.

Dessert

Chocolat Malheur

mit Sommerlichen Beeren, Skyr und Vanilleeis

12,00 €

Huntington Beach Cheesecake

Unser Klassiker

10,00 €

Dessertvariation

Einmal Alles Bitte ;-)

Ab 2 Personen

10,00 € p.P.

Je nach Tagesangebot haben wir auch Eis und Sorbet. Frag uns, wenn du eins magst?

3,00 €

Kaffee

Espresso ☿

2,80 €

Espresso Macchiato ☿

3,50 €

Doppelter Espresso ☿

4,50 €

Cappuccino ☿

3,60 €

Latte Macchiato ☿

3,80 €

Kaffee ☿

3,20 €

Frischer Pfefferminztee

5,50 €

Verschiedene Teesorten

3,80 €

Weine offen

Weißweine

0,2l

Wolf Birkweiler „Edition C“ Grauburgunder 2019, Pfalz D

9,50 €

Feine Aromen von reifer Birne und Zitrusfrüchten. Der Grauburgunder bekommt durch die geringe Säure eine cremige, schmeichelnde Art, die den Wein sehr harmonisch wirken lässt.

Wolf Birkweiler „Roter Sandstein Gutswein“ Riesling trocken 2018, Pfalz D

9,50 €

Eleganter, dichter Wein mit feiner Mineralität.

Wolf Birkweiler „Vom Muschelkalk“ Weisser Burgunder trocken 2019, Pfalz D

9,50 €

Reife Banane eingegliedert in lebendige Mineralität.

Wolf Birkweiler „Ton & Stein“ Chardonnay 2018, Pfalz D

10,50 €

Gelbe Früchte vereinen sich mit viel Raffinesse.

Beaumont Chenin Blanc 2018, Walker Bay S.A

10,50 €

Saftiger, fruchtiger Chenin Blanc mit einer kernigen Säure und Noten von Honigmelone und Quitte.

Weißweinschorle

6,50 €

Roséweine

0,2l

Cazal de Ventozela 2018, Vinho Verde P

8,50 €

Frischer, fruchtiger Rosé mit Aromen von Himbeeren und Walderdbeeren.

Wolf „Wolfsrudel“ Rosé 2019, Pfalz D

9,50 €

Frischer, fruchtiger Rosé mit Aromen von Erdbeeren.

Rotweine

0,2l

Krieger Rotwein Cuvée 2015, Pfalz D

Cabernet und Pinot Noir in einer unkomplizierten fruchtigen Cuvée mit Beeren Noten.

9,00 €

Niel Joubert Shiraz 2014, Paarl S.A

Prämierter Wein mit Aromen von Schwarzer Johannisbeere und Würzigen Noten

10,00 €

Bodega Sottano „Reserva“ Malbec 2016, Mendoza

Ein samtiger Rotwein mit Aromen von Schokolade, reifen Kirschen und Pflaumen. Durch die Lagerung im Holzfass finden sich auch leichte Vanilletöne.

13,50 €

Beaumont „Constable House“ 2016, Walker Bay

Cabernet Sauvignon, Shiraz. Strahlende Frucht von Kirschen und Cassis. Am Gaumen gesellt sich ein Hauch von Schokolade und schwarzer Pfeffer dazu.

13,50 €

Panamera „Cuvée California“ 2015 USA

Syrah, Rubired, Babera, Ruby Cabernet. Der Wein enthält Aromen von Waldböden, zerkleinerten Blättern, dunklen reifen Früchten, sowie schwarzen Kirschen, Pflaumen und Himbeeren. Des Weiteren befindet sich dort ein Hauch von Vanille.

10,50 €

Schaumweine

0,1l

Sumarocca Cava brut 2016, Penedes ESP

Aromen von Pfirsichen und Zitrusfrüchten mit einer Brioche Note. 2 Jahre Flaschengärung.

7,50 €

Moët&Chandon

Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier Aromen von grünen Äpfeln, Zitrusfrüchten und Brioche.

13,50€

Moët&Chandon Rosé

Pinot Noir und Pinot Meunier Aromen von Waldbeeren, Himbeeren und Kirschen

14,50€

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE UND BIER

APOLLINARIS

0,2l 3,00 €

0,75l 7,90 €

Vio® Still

0,2l 3,00 €

0,75l 7,90 €

VIO Saftschorlen

Apfelsaftschorle

0,3l

4,00 €

Cassiseschorle

4,00 €

Rhabarberschorle

4,00 €

SOFTGETRÄNKE

0,2l

0,3l

0,4l

Coca-Cola 1,3,9, Fanta 1, Sprite 1

3,30 €

6,00 €

Coca-Cola light 1,3,9,12, Coca-Cola Zero 1,9,11,12

3,30 €

6,00 €

Mezzo Mix 1,3,9

3,30 €

6,00 €

Schweppes Ginger Ale 1

3,50 €

Red Bull 0,25l 1,2,9,14

4,50 €

Honest Tea Himbeere-Basilikum

4,00 €

Honest Tea Pfirsich-Rosmarin

4,00 €

Honest Tea Zitrone-Honig

4,00 €

BIER

0,2l

0,3l

0,5l

1l

Stauder Pils

3,00 €

4,20 €

7,50 €

15,00 €

Jever fun alkoholfrei

3,20 €

Maisel's Weissbier

4,90 €

Maisel's Weissbier alkoholfrei

4,90 €

Alsterwasser

4,20 €

7,50 €

15,00 €

Aquavit Cocktail

Für den Nordischen Start in den Abend

Nordisch Tonic

Fusionierte Himbeere/Zitrone/Zucker/Tonic

Dild Sour

Dild Aquavit/Zitrone/Zucker/Eiweiß

Bright Lady

Jubi/Zitrone/Zucker/Triple Sec

Nordic Storm

Linie Port/Limette/Ginger Beer

Royal Hyld Collins

LysholmNo52/St. German/Zucker/Zitrone/Soda/Champagner/Gurke

No52 Tonic

Lyshol No52/Tonic Water/Gurke

12,00 €

Skandinavisches Nationalgetränk ...vor, während und nach dem Essen

Aquavit

	0,2 cl
Aalborg Jubiläums Akvavit	3,50 €
Aalborg Dild Akvavit	3,50 €
Aalborg Jule Akvavit	5,00 €
Linie Matured at Sea	5,00 €
Linie Port Cask	5,00 €
Linie Madeira	5,00 €
Nº52 Botanical Akvavit	4,00 €

Schnaps

	0,4 cl
Stauning Whiskey	10,00 €
Repper Rum	12,00 €
Hennessy X.O.	6,50 €
Hennessy VSOP	6,50 €
Helbing Kümmel	3,00 €
Bombay Sapphire	10,00 €
Russian Standard	7,00 €

1) mit Farbstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel,

12) enthält eine Phenylalaninquelle, 14) mit Taurin