

Brian's

WILD SCANDINAVIAN WAY

Herzlich willkommen!

Genieße bei uns internationale Küche mit einem Touch Skandinavien.
Zubereitet in unserem original Jospo 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

Aquavit Cocktail

Für den Nordischen Start in den Abend

Nordisch Tonic

infundierte 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 Hylid Collins

Lysholm N°52 / St. German / Zucker / Zitrone / Soda / Champagner / Gurke

N°52 Tonic

Lysholm N°52 / Tonic Water / Gurke

12,00 €

Vorspeisen

Pimientos

mit dänischem Meersalz von der Insel Læsø

8,50 €

Kürbissuppe

mit Garnelen Salsa

12,50 €

3erlei Hokkaidokürbis

mit Ziegenkäse, Preiselbeeren und Wildkräutern

13,50 €

Holsteiner Büffelmozzarella

auf Tomaten Chutney

15,50 €

Ceviche vom Färöer Lachs

mit Fenchel, Kürbis und Mikroblutampfer

15,50 €

Pariser Boeuf

Rindertatar mit Rote Bete, Trüffel, Parmesan und Ei

16,50 €

Gebeiztes Färøer Lachsfilet

mit Apfel, Gurke, Schwarzkohl und Estragon-Mayonnaise

16,50 €

Smørrebrød Slider

Grönlandshrimps, Forellenkaviar, Mayonnaise und Dill

Hering, Rote Bete, Zwiebeln, Gartenkresse, Trüffelmayonnaise

Roastbeef, dänische Remoulade, Röstzwiebeln, Gurke, frischer Meerrettich, Tomate, Kresse

19,50 €

Wilde Nordseeaustern

Handgesammelt von @austernregion

3 Stück Gr. 2 12,00 €

Steaks

Ribeye

300g 35,50 €

als Surf 'n Turf vom heißen Stein

mit Garnelen, Tomaten und jungem 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

Wilde Miesmuscheln

mit Blaubeeren, Fenchel und Estragon

18,00 €

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 €

Kartoffelstampf, Butter Mais, Gegrilltes Gemüse,

Kleiner gemischter Salat, Gurkensalat,

Pommes, Süßkartoffel Pommes.

Mit Trüffel und Parmesan + **3,50 €**

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.

Kinderkarte

Kinderburgerplatte

zum selber basteln

12,00 €

Lachsfilet

mit Kartoffelstampf

10,00 €

Tagliatelle

mit Tomatensauce

5,00 €

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

Dessert

Chocolat Malheur
mit Beeren, Skyr und Vanilleeis
12,00 €

Huntington Beach Cheesecake
Unser Klassiker
10,00 €

Dessertvariation
Einmal Alles Bitte ;-)
Ab 2 Personen
10,00 € p.P.

Kaffee

Espresso ^g	2,80 €
Espresso Macchiato ^g	3,50 €
Doppelter Espresso ^g	4,50 €
Cappuccino ^g	3,60 €
Latte Macchiato ^g	3,80 €
Kaffee ^g	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.

6,50 €

Weißweinschorle

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

Korrell Spätburgunder 2018, Nahe D

Feine Aromen von Schwarzkirsche und würzigem Zimt, sanft unterlegt von Tabak und ein wenig Vanille. Ausdrucksstark und vollmundig mit samtig-weichem Abgang.

9,50 €

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 Carbanet. 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 €

Moet&Chandon

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

13,50€

Moet&Chandon Rosé

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

14,50€

Alkoholfreie Getränke und Bier

Apollinaris	0,2 l	3,00 €	0,75 l	7,90 €
ViO® Still	0,2 l	3,00 €	0,75 l	7,90 €
ViO® Saftschorlen			0,3 l	
Apfelsaftschorle				4,00 €
Cassisschorle				4,00 €
Rhabarberschorle				4,00 €
Softgetränke	0,2 l		0,33 l	0,4 l
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 0,25 l ^{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	0,2 l		0,3 l	0,5 l
Stauder Pils		3,00 €	4,20 €	7,50 €
Kehrweider IPA alkoholfrei			4,20 €	15,00 €
Maisel's Weissbier				4,90 €
Maisel's Weissbier alkoholfrei				4,90 €
Alsterwasser			4,20 €	7,50 €
				15,00 €

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 €
Reeper Rum	12,00 €
Hennessy X.O.	6,50 €
Hennessy VSOP	6,50 €
Helbing Kümmel	3,00 €
Bombay Sapphire	12,00 €
Tanqueray 10	12,00 €
Absolut Vodka	7,00 €

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

12) enthält eine Phenylalaninquelle, 14) mit Taurin