

# Brian's

WILD SCANDINAVIAN WAY

Hallo liebe Freunde, Nachbarn und Gäste

leider müssen wir aufgrund von Corona wieder einmal das Brians Steak and Lobster schließen.

Wir verfolgen die Empfehlung der Behörden und sind so schnell es möglich ist, wieder für euch da. Wir hoffen sehr, dass wir euch alle gesund und munter wiedersehen. Bis dahin bieten wir euch folgende Gerichte aus unserer aktuellen Speisekarte zum Mitnehmen an. Sollte das nicht reichen könnt ihr euch auch unsere Köche nach Hause holen. Wir bringen, wenn ihr wollt, alles mit. Essen, Drinks und das dazugehörige Geschirr.

Wir sind für euch da! Von Montag bis Sonntag, von 12:00 – 21:00 Uhr unter der genannten E-Mail-Adresse und Telefonnummer.

**#wildscandinavianway #catering**

**[Moin@brians-hamburg.de](mailto:Moin@brians-hamburg.de)**

**Tel: 040/57016737**

# **Aquavit Cocktail**

Für den Nordischen Start in den Abend

## **Nordisch Tonic**

infundierte Himbeere / Zitrone / Zucker / Tonic

## **Nordic Storm**

Linie Port / Limette / Ginger Beer

## **No52 Tonic**

Lyholm No52 / Tonic Water / Gurke

**12,00 €**

**Alle Drinks gerne auch beim Spazierengehen bei uns abholen.**

# Starters

## **Pimientos**

mit dänischem Meersalz von der Insel Læsø

8,50 €

## **Holsteiner Büffelmozzarella**

auf Tomaten Chutney

15,50 €

## **Pariser Boeuf**

Rindertatar mit Rote Bete, Trüffel, Parmesan und Ei

16,50 €

# 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

### **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 Apfel, 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 <sup>g</sup>	2,80 €
Espresso Macchiato <sup>g</sup>	3,50 €
Doppelter Espresso <sup>g</sup>	4,50 €
Cappuccino <sup>g</sup>	3,60 €
Latte Macchiato <sup>g</sup>	3,80 €
Kaffee <sup>g</sup>	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 eingliedert 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

<b>Korrell Spätburgunder 2018, Nahe D</b>	9,50 €
Feine Aromen von Schwarzkirsche und würzigem Zimt, sanft unterlegt von Tabak und ein wenig Vanille. Ausdrucksstark und vollmundig mit samtig-weichem Abgang.	
<b>Niel Joubert Shiraz 2014, Paarl S.A</b>	10,00 €
Prämierter Wein mit Aromen von Schwarzer Johannisbeere und Würzigen Noten	
<b>Bodega Sottano „Reserva“ Malbec 2016, Mendoza</b>	13,50 €
Ein samtiger Rotwein mit Aromen von Schokolade, reifen Kirschen und Pflaumen. Durch die Lagerung im Holzfass finden sich auch leichte Vanilletöne.	
<b>Beaumont „Constable House“ 2016, Walker Bay</b>	13,50 €
Cabernet Sauvignon, Shiraz. Strahlende Frucht von Kirschen und Cassis. Am Gaumen gesellt sich ein Hauch von Schokolade und schwarzer Pfeffer dazu.	
<b>Panamera „Cuvée California“ 2015 USA</b>	10,50 €
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.	
<b>Schaumweine</b>	<b>0,1l</b>
<b>Sumarocca Cava brut 2016, Penedes ESP</b>	7,50 €
Aromen von Pfirsichen und Zitrusfrüchten mit einer Brioche Note. 2 Jahre Flaschengärung.	
<b>Moet&amp;Chandon</b>	13,50€
Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier Aromen von grünen Äpfeln, Zitrusfrüchten und Brioche.	
<b>Moet&amp;Chandon Rosé</b>	14,50€
Pinot Noir und Pinot Meunier Aromen von Waldbeeren, Himbeeren und Kirschen	

## Alkoholfreie Getränke und Bier

<b>Apollinaris</b>	<b>0,2 l</b>	3,00 €	<b>0,75 l</b>	7,90 €	
<b>ViO® Still</b>	<b>0,2 l</b>	3,00 €	<b>0,75 l</b>	7,90 €	
<b>ViO® Saftschorlen</b>			<b>0,3 l</b>		
Apfelsaftschorle				4,00 €	
Cassisschorle				4,00 €	
Rhabarberschorle				4,00 €	
<b>Softgetränke</b>	<b>0,2 l</b>		<b>0,3 l</b>	<b>0,4 l</b>	
Coca-Cola <sup>1,3,9</sup> , Fanta <sup>1</sup> , Sprite <sup>1</sup>	3,30 €			6,00 €	
Coca-Cola light <sup>1,3,9,12</sup> , Coca-Cola Zero <sup>1,9,11,12</sup>	3,30 €			6,00 €	
Mezzo Mix <sup>1,3,9</sup>	3,30 €			6,00 €	
Schweppes Ginger Ale <sup>1</sup>	3,50 €				
Red Bull 0,25 l <sup>1,2,9,14</sup>	4,50 €				
Honest Tea Himbeere-Basilikum			4,00 €		
Honest Tea Pfirsich-Rosmarin			4,00 €		
Honest Tea Zitrone-Honig			4,00 €		
<b>Bier</b>	<b>0,2 l</b>		<b>0,3 l</b>	<b>0,5 l</b>	<b>1 l</b>
Stauder Pils	3,00 €		4,20 €	7,50 €	15,00 €
Kehrweider IPA alkoholfrei			4,20 €		
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**

Aalborg Jubiläums Akvavit  
Aalborg Dild Akvavit  
Aalborg Jule Akvavit  
Linie Matured at Sea  
Linie Port Cask  
Linie Madeira  
N°52 Botanical Akvavit

**0,2 cl**

3,50 €  
3,50 €  
5,00 €  
5,00 €  
5,00 €  
5,00 €  
4,00 €

## **Schnaps**

Stauning Whiskey  
Repper Rum  
Hennessy X.O.  
Hennessy VSOP  
Helbing Kümmel  
Bombay Sapphire  
Tanqueray 10  
Absolut Vodka

**0,4 cl**

10,00 €  
12,00 €  
6,50 €  
6,50 €  
3,00 €  
12,00 €  
12,00 €  
7,00 €

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

12) enthält eine Phenylalaninquelle, 14) mit Taurin