

# Vorspeisen

1. *Matjes auf Schwarzbrot mit Zwiebelringen (halbe Portion)* € 3,90
2. *Matjes auf Schwarzbrot mit Zwiebelringen* € 5,90
3. *Echter Fjordlachs aus eigener Fischräucherei auf hausgemachtem Kartoffelpuffer* € 6,70
4. *Krabbencocktail mit Baguette und Butter* € 8,30
5. *Garnelenspieß in frischem Knoblauch mit Baguette* € 7,30
6. *Ofenkartoffel mit Matjessalat* € 6,30
7. *Ofenkartoffel mit Lachs und Meerrettich* € 6,80

# Suppen

10. *Fischsuppe mit Lachs und Steinbeißer (Tasse)* € 3,20
11. *Fischsuppe mit Lachs und Steinbeißer (Teller)* € 4,50
12. *Krebssuppe mit frischen Krabben (Tasse)* € 3,20
13. *Krebssuppe mit frischen Krabben (Teller)* € 4,50
14. *Hühnerbrühe mit Einlage (Teller)* € 3,80

# Salate

20. *Salat „Smutje“ Salate der Saison, Thunfisch, Oliven, Peperoni, Ei* € 9,80
21. *Salat „Blinder Passagier“ Salate der Saison, Schafskäse, Oliven, Peperoni* € 9,80
22. *Salat „Brücke-Spezial“ großer gemischter Salat mit heißgeräuchertem Stremel-Lachs* € 12,30
23. *Salat „Steuermann“*  
*Salate der Saison, kleines Rumpsteak und Medaillons vom Schwein, Kräuterbutter* € 13,80
24. *Salat „Kapitän“*  
*Salate der Saison, Medaillon vom Schwein, Fischfilet, Schinken, Lachs, Ei* € 13,80

*zu allen Salaten reichen wir Ihnen ofenwarmes Baguette*

# Räucherspezialitäten

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

30. *Echter Fjordlachs*  
*aus eigener Fischräucherei auf hausgemachten Kartoffelpuffern* € 13,20
31. *Echter Fjordlachs*  
*auf Salaten der Saison* € 11,80
32. *Räucherfischauswahl*  
*mit Sahnemeerrettich, Zwiebeln und Bratkartoffeln* € 15,80

# Matjes

40. *Matjes auf Schwarzbrot mit Zwiebelringen*  
*frischer Matjes auf Schwarzbrot mit Zwiebeln* € 5,90
41. *Matjesfilet „Hausfrauenart“*  
*frische Matjesfilets mit Crème Fraîche, Äpfeln und Zwiebeln* € 9,80
42. *Brücke Matjesauswahl* *Räucher-, Edel- und Doppelmatjes* € 9,80
43. *Matjesfilet mit Speckbohnen* *frische Matjesfilets mit hausgemachten Speckbohnen* € 9,80

*zu allen Matjeshauptgerichten servieren wir Salz- oder Bratkartoffeln*

**Geburtstage \* Räucherabende \* Betriebsfeste \* Familienfeiern**

# Frischer Fang

- |   |         |
|---|---------|
| 70. Eingelegte Heringe süß-sauer mit Zwiebeln   | € 9,80  |
| 71. Grüne Heringe gebraten  | € 11,30 |
| 72. Grüne Heringe mit Speckwürfel   | € 11,80 |
| 73. Rotbarsch an Krebsauce (kleine Portion)   | € 9,80  |
| 74. Goldbarsch gebraten mit Zitronenbutter  | € 13,20 |
| 75. Goldbarsch gebraten auf Dillsauce   | € 14,20 |
| 76. Steinbeißer auf Blattspinat und Sauce Hollandaise                                       | € 14,80 |
| 77. Steinbeißer gebraten mit Zitronenbutter   | € 14,20 |
| 78. Siefwarter's Fischteller<br>Goldbarsch und Steinbeißer auf Krebsauce und Krabbenfleisch | € 15,20 |
| 79. Dorade gebraten mit Kräuterbutter   | € 14,80 |
| 80. Dorade gebraten mit Knoblauch   | € 15,20 |
| 81. Zanderfilet gebraten mit Schnittlauchbutter   | € 14,90 |

# Lachs

- |  |         |
|--|---------|
| 91. Norweger Lachs gebraten, mit Kräuterbutter                         | € 15,90 |
| 92. Norweger Lachs gebraten auf Blattspinat mit Gorgonzola             | € 15,80 |
| 93. Stremel-Lachs (heißgeräuchert) auf Blattspinat mit Käse überbacken | € 15,90 |

# Plattfische

- |   |         |
|---|---------|
| 110. Schollen gebraten                                      | € 14,80 |
| 111. Schollen „Finkenwerder Art“ mit Speck und Krabben      | € 15,80 |
| 112. Schollenfilet goldgelb gebraten (kleine Portion)       | € 9,80  |
| 113. Schollenfilet goldgelb gebraten                        | € 14,80 |
| 114. Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Speck und Krabben | € 15,80 |

zu allen Fischgerichten servieren wir Salz- oder Bratkartoffeln und einen gemischten Salat

# Krabben

- |  |         |
|--|---------|
| 121. Nordseekrabben auf Schwarzbrot mit 2 Spiegeleiern | € 13,80 |
| 122. Nordseekrabben mit Rührei und Salat               | € 14,80 |
| 123. Kleine Portion Krabben extra                      | € 1,90  |

# Paella

- |   |         |
|---|---------|
| 130. Paella „Valencia“ Fischfilet, Meeresfrüchte, Krabben, Gemüse     | € 13,20 |
| 131. Paella „Andalusien“ Hühnchen, Fischfilet, Meeresfrüchte, Krabben | € 13,80 |

# Vegetarisch

- |  |        |
|--|--------|
| 135. Schafskäse überbacken an Salat                | € 9,50 |
| 136. Gemüseauflauf Marktgemüse mit Käse überbacken | € 9,80 |

Partys \* Hochzeiten \* Konfirmation \* Verabschiedungen



# Brücke Empfehlungen

150. **Fischpfanne Brücke**  
verschiedene Sorten Fisch gebraten, mit  
frischen Krabben, Scampi und Kräuterbutter € 17,60
151. **Schellfisch gedünstet an Senfsauce** € 13,80
152. **Schollenfilet „Cordon Bleu“**  
frisches Schollenfilet gefüllt mit  
Schinken und Käse € 14,50
153. **Labskaus mit Rote Beete, saure Gurke,**  
Rollmops und 3 Spiegeleiern € 10,80
154. **Fischerfrühstück**  
Krabben, Lachs, Matjes, Meerrettich, Rührei € 12,80

zu allen Fischgerichten servieren wir Salz- oder Bratkartoffeln und einen gemischten Salat

## Seemannskost

160. **Schweinskopfsülze mit Remoulade, Spiegelei** € 8,30
161. **Bratkartoffeln mit 3 Spiegeleiern, Schinken, Gurke** € 8,30
162. **Kleines Schnitzel mit Kräuterbutter** € 9,80
163. **Schnitzel „Wiener Art“** € 12,80
164. **Jägerschnitzel Schweineschnitzel mit frischer**  
Champignonsauce € 13,80
165. **Steakteller Medaillons vom Rind und Schwein**  
mit Kräuterbutter und grünem Pfeffer € 14,80
166. **Schleusenmeister-Pfanne**  
Schweinelendchen gebraten mit frischem  
Marktgemüse, Sauce Hollandaise und Spiegelei € 15,80
167. **Schweinerückensteaks**  
mit Speckbohnen und Kräuterbutter € 12,80
168. **Rumpsteak Maredo**  
mit Speckbohnen und Kräuterbutter € 18,30

zu allen Fleischgerichten servieren wir Bratkartoffeln oder eine gefüllte Ofenkartoffel  
und einen gemischten Salat

## Süßer Matrose

449. **Eiskaffee** € 3,20
505. **Eisschokolade** € 3,30
501. **Rote Grütze nach Oma's Rezept** € 3,80

Eine weitere Auswahl an Eisspezialitäten finden Sie in unserer Eiskarte