

# Brian's

## WILD SCANDINAVIAN WAY

Herzlich Willkommen!

Genieße bei uns internationale Küche mit einem Touch Skandinavien.

Zubereitet in unserem original Jøssper 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.

**Hygge**

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

**#wildscandinavianway #catering**

# Starters

## aus dem Meer

**Norwegische Jakobsmuschel** – handgetaucht -  
mit gebackenem Blumenkohl, Algen und Petersilie

10,50 €

### **Gesmokedter Färøer Lachs**

mit Rote Bete, Meerrettich und Röstzwiebeln auf dänischem Roggenbrot

14,50 €

### **Ceviche vom Färøer Lachs**

mit mariniertem Kürbis und grünen Erdbeeren

16,50 €

### **Wilde Nordseeaustern**

Handgesammelt von @Austern Region

3 Stk natur Gr2      12,00 €

3 Stk gebacken Gr0      20,00 €

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

# Starters

## von Feld und Wiese

### **Pimientos**

mit dänischem Meersalz von der Insel Laeso

8,50 €

### **Feldsalat mit fermentiertem Wintergemüse**

geröstetem dänischem Schwarzbrot und Holsteiner Ziegenkäse

14,50 €

### **Holsteiner Büffelmozzarella**

von @annas.hof auf Tomatenchutney

15,50 €

### **Pariser Boeuf**

Rindertatar mit Rote Bete, Trüffel, Parmesan und Ei

16,50 €

## Kinderkarte

### **Kinderburgerplatte**

zum selber basteln

12,00 €

### **Tagliatelle**

mit Tomatensoße

5,00 €

### **Lachsfilet**

mit Kartoffelstampf

10,00 €

# 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**

Powered by



# 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 Tomaten, Lauch und Chili

24,50 €

## Surf`n Turf Burger

Cheeseburger mit halben kanadischem Hummer

49,50 €

## Beilagen

5,00 €

Pommes

Süßkartoffelpommes

mit Trüffel und Parmesan + 3,50 €

Kartoffelstampf

gebackener Blumenkohl

kleiner gemischter Salat

gegrilltes Gemüse

## Sossen

4,00 €

Sour Cream

Pfeffer-Koriander-Soße

Tomaten-Chili-Chutney

Trüffelmayonnaise

BBQ - Soße

Kräuterbutter

# Dessert

## Eis

Vanilleeis oder Sorbet

3,00 €

## Chocolat Malheur

mit Winterkirschen und Vanilleeis

12,00 €

## Huntington Beach Cheesecake

Unser Klassiker

10,00 €

## Dessertvariation

Einmal Alles Bitte ;-)

**Ab 2 Personen**

10,00 € p.P.

# Weine offen

## Weißweine

0,2l

### **Emil Bauer Grauer Burgunder 2018, Pfalz D**

8,50 €

Fruchtiger Weißwein mit Aromen von Birne, Zitrusfrüchten und Ananas

### **Emil Bauer Sauvignon Blanc 2018, Pfalz D**

9,00 €

Dieser jugendliche und unkomplizierte Sauvignon Blanc duftet nach Stachel- und Johannisbeeren und etwas Limette.

### **Emil Bauer Riesling trocken 2018, Pfalz D**

9,00 €

Typischer Riesling mit Duft von Pfirsich und Apfel. Am Gaumen ist er leicht mineralisch.

### **Emil Bauer Chardonnay 2018, Pfalz D**

9,50 €

Leichter Weißwein mit Duft von Melone, exotischen Früchten, Stachelbeeren und reifen Äpfeln.

### **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 €

## Rotweine

0,2l

### **Krieger Rotwein Cuvée 2015, Pfalz D**

9,00 €

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

### **Niel Joubert Shiraz 2014, Paarl S.A**

10,00 €

Prämierter Wein mit Aromen von Schwarzer Johannisbeere und Würzigen Noten

### **Chateau Ste Michelle "Stimson" Merlot 2015, Washington State USA**

10,50 €

Aromen von Kirsche, Dörrpflaume und Eukalyptus.  
Ausgewogen und sanft strukturiert.

### **Bodega Sottano „Reserva“ Malbec 2016, Mendoza**

13,50 €

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

### **Baumont „Constable House“ 2016, Walker Bay**

13,50 €

Cabernet Sauvignon, Shiraz

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



## Roséweine

0,2l

### **Cazal de Ventozela 2018, Vinho Verde P**

8,50 €

Frischer, fruchtiger Rosé mit Aromen von Himbeeren und Walderdbeeren.

### **Mulderbosch Rosé Cabernet Sauvignon 2018, Coastal S.A**

9,50 €

Dieser Rosé ist die wunderbare Essenz eines Sommers, mit brillanten Kupfertönen und einem frischen Duft nach Erdbeeren und zarten Kalknoten.

## Schaumweine

0,1l

### **Sumarocca Cava brut 2016, Penedes ESP**

7,50 €

Aromen von Pfirsich und Zitrusfrüchten mit einer Brioche Note.

2 Jahre Flaschengärung.

### **Ørnberg „Perle“ 2018, Sjaelland DK**

9,00 €

Phoenix, Solaris und Siegerrebe.

Schaumwein von Dänemarks besten Weinproduzenten mit Spitzenniveau.

### **Frerejean Frères Brut**

14,50 €

Chardonnay und Pinot Noir.

Aromen von trockenen Früchten, Honig und Mandel.

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

## APOLLINARIS

0,2 l	3,00 €
0,75 l	7,90 €

## STILL **ViO**<sup>®</sup>

0,2 l	3,00 €
0,75 l	7,90 €

## SÄFTE

	0,2 l	0,4 l
Apfelsaft naturtrüb	3,30 €	6,00 €
Orangensaft	3,30 €	6,00 €
Maracuja	3,30 €	6,00 €
Cranberry	3,30 €	6,00 €
Rhabarber	3,30 €	6,00 €

## SAFTSCHORLE

	0,2 l	0,4 l
Apfelsaft naturtrüb	2,80 €	5,00 €
Orangensaft	2,80 €	5,00 €
Maracuja	2,80 €	5,00 €
Cranberry	2,80 €	5,00 €
Rhabarber	2,80 €	5,00 €

## SOFTGETRÄNKE

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 €
Royal Bliss Tonic Water 10	3,50 €	
Royal Bliss Vibrant Yuzu Tonic 10	3,50 €	
Royal Bliss Lemon 3,10	3,50 €	
Schweppes Ginger Ale 1	3,50 €	
Red Bull 0,25 l 1,2,9,14	4,50 €	

## KAFFEE

Espresso 9	2,80 €
Espresso Macchiato 9	3,50 €
Doppelter Espresso 9	4,50 €
Cappuccino 9	3,60 €
Latte Macchiato 9	3,80 €
Kaffee 9	3,20 €
Frischer Pfefferminztee	5,50 €
Verschiedene Teesorten	3,80 €

## ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

<b>BIER</b>	0,2 l	0,3 l	0,5 l	1 l
Stauder Pils	3,00 €	4,20 €	7,50 €	15,00 €
Jever fun alkoholfrei		3,60 €		
Maisel's Weissbier			4,90 €	
Maisel's Weissbier alkoholfrei			4,90 €	
Alsterwasser		4,20 €	7,50 €	15,00 €
Super Bock	3,00 €	<b>6 Stk auf Eis 15,00 €</b>		

## APERITIF

Nordisch Tonic	12,00 €
Dild Sour	12,00 €
Aperol Spritz 1	12,00 €
Lynchburg Lemonade 1	12,00 €
Paloma Margharita 3	12,00 €

## AKVAVIT

	2cl	4cl
Aalborg Jubiläums Akvavit	3,50 €	
Aalborg Dild Akvavit	3,50 €	
Aalborg Jule Akvavit	5,00 €	
Linie Matured at Sea	5,00 €	
N°52 Botanical Akvavit	4,00 €	

## GIN & TONIC

Bombay Sapphire		12,50 €
Hendrick's Gin		12,50 €
Tanqueray No.10		14,00 €
Monkey 47 Schwarzwald Gin		14,50 €
Gin Mare		14,00 €

## TEQUILA

Sierra Tequila Antiguo Añejo		4,00 €
Sierra Tequila Antiguo Plata		4,00 €
Sierra Tequila Milenario Añejo		5,00 €
Sierra Tequila Milenario Blanco		5,00 €
Sierra Tequila Milenario Fumado		5,00 €
Sierra Tequila Milenario Reposado		5,00 €
Sierra Tequila Milenario Extra Añejo		7,00 €

## VODKA

Russian Standard Vodka		7,00 €
------------------------	--	--------

## WHISKEY

2cl

4cl

Ballentines	7,00 €
Woodford Reserve Kentucky Straight Bourbon	11,00 €
Jack Daniel's Tennessee Whiskey Old No. 7	7,50 €
Jack Daniel's Single Barrel Select	11,00 €
Jack Daniel's Gentleman Jack	10,00 €
Jack Daniel's Tennessee HONEY	5,00 €
Jack Daniel's Tennessee Tennessee FIRE	5,00 €
Jameson Irish Whiskey	7,50 €
Glenmorangie 10y	10,00 €
Wild Turkey Straight Rye	9,00 €
Makers Mark	7,50 €
Tullamore Dew	8,50 €

## RUM

Ron Abuelo 7 y.	6,50 €
Ron Abuelo 12 y.	8,50 €
Ron Zacapa Solera Gran Reserva 23 y.	12,00 €
Bacardi	6,50 €

## COGNAC

Cardenal Mendoza Brandy de Jerez Solera Gran Reserva	6,50 €
Vecchia Romana	6,50 €
Hennessy X.O.	12,00 €
Hennessy VSOP	4,00 €
Hine Cigar Reserve	7,00 €
Pierre Ferrand 1er Cru	8,00 €

## KURZE

2cl

4cl

Helbing Kümmel

3,00 €

Jägermeister

4,00 €

**Jägermeister MANIFEST (56+)**

**8,50 €**

## DIGESTIF

Averna

5,50 €

Ramazotti

5,50 €

Fernet-Branca

5,50 €

Brancamenta

5,50 €

Martini Bianco

5,50 €

Martini Rosso

5,50 €

Martini Extra Dry

5,50 €

Martini D'Oro

5,50 €

## GRAPPA

Nonino Vuisinar Riserva

9,00 €

Vecchia di Prosecco

9,00 €

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

12) enthält eine Phenylalaninquelle, 14) mit Taurin