

Selbstbedienung

Bruns

*Moin,
herzlich willkommen in unserem Restaurant.
Bitte bestellen Sie an der Theke, wir bringen
die Speisen an Ihren Tisch !
Guten Appetit*

Ihr Bruns-Team

*Friedrich Bruns Sen (1922 - 1996)
beim Fischen auf dem Zwischenahner Meer*

Wir sind Mitglied im ESF

Der ESF (Eel Stewardship Fund) ist ein Zusammenschluss der deutschen IFEA (Initiative zur Förderung des europäischen Aale e.V.), dem niederländischen DUPAN (Duurzaam Paling Fonds) und der englischen SUSTAINABEL EELGROUP.

Unsere Ziele sind:

*Wiederauffüllung des europäischen Aalbestandes
und Schutz des natürlichen Lebensraumes.*

*Verbesserung des Aufstiegs junger Aale und
Endschärfung der Abwanderung laichreifer Aale
z.B. durch Erhöhung der Überlebensrate beim
Passieren von Wasserkraftwerken.*

Reduzierung des Komoranbestandes.

*Förderung der internationalen Zusammenarbeit
und Unterstützung der Aalforschung.*

Information der Öffentlichkeit

*Alle ESF-Mitglieder haben sich verpflichtet 0,50 Cent pro Kg
verkauften Räucheraal an die ESF abzuführen.*

*Der Beitritt zum ESF ist freiwillig. Nichtmitglieder könnten,
ohne das Sie etwas dazu beizutragen, die Aale günstiger
anbieten, und profitieren von unseren Maßnahmen!*

*Als Kunde haben Sie es in der Hand,
wem Sie Ihr Vertrauen schenken.*

*Bitte achten Sie
auf dieses Siegel !!!*



Vorne weg . . .

Zwischenahner Aalsuppe ^(a,b)

Aalfiletstreifen auf Gemüsecreme

Friesische Krabbensuppe ^(a,b,e,1,2)

mit frischen Nordseekrabben

Immer wieder gerne . . .

mindestens 200 g Fischfilet frisch gebraten, dazu Brat⁽⁷⁾-,
Salzkartoffeln **oder** Kartoffelsalat ^(c,d),

Seelachs-Filet gebraten, „Natur“,

oder in **Knusperkruste**

oder in **Eihülle**, gebraten^(a), **Salatteller**

Kabeljau-Filet, gebraten, „Natur“

oder in **Knusperkruste**,

oder in **Eihülle**, gebraten^(a), **Salatteller**

Rotbarsch-Filet gebraten, „Natur“,

oder in **Knusperkruste**,

oder in **Eihülle**, gebraten^(a), **Salatteller**

Fisch is good für dien Brägen!
Denn mit veel Brägen kanst veel Geld verdeen,
un mit veel Geld kanst veel Fisch köpen!

“Fettige Hand auf Aalkarton”

Name ist der Redaktion bekannt.



Täglich frisch geräuchert !

Einen ganzen Räucheraal aus der Hand

***Dazu
Ammerländer Schwarzbrot^(a)
und einen Weizen-Korn***

Preis nach Größe



genauso lecker:

Zwischenahner Brataal

***Zwischenahner Brataal ^(a)
in der Pfanne gebraten, Salat***

200 g

Kartoffelsalat ^(b,c,7), Salz- oder Bratkartoffeln⁽⁷⁾

300 g

www.aal-bruns.de

Spezi-aal-itäten

Smoortaal – Teller

Feinstes Räucheraalfilet auf Schwarzbrot^(a)

Räucheraal-Filet auf Rührei

Bratkartoffeln⁽⁷⁾

Zwischenahner Brataal ^(a)

200 g

in der Pfanne gebraten, Salat

Kartoffelsalat ^(b,c,7), Salz- oder Bratkartoffeln⁽⁷⁾

300 g

Aal Grün, gedünsted

200 g

in Dillsosse, Salzkartoffeln, Salat

300 g

Stremel-Lachs auf Rührei

Bratkartoffeln ⁽⁷⁾, Salat

Bruns – Teller

Räucheraalfilet, Stremellachs, Räucherlachs, Graverdlachs, dazu Brot^(a) & Butter oder Bratkartoffeln⁽⁷⁾

Fischerfrühstück

Feinstes Räucheraalfilet, Räucherlachs, Stremellachs auf Rührei, Bratkartoffeln⁽⁷⁾, Salat-Teller

Aufgepasst :

Der Verzehr von Bruns-Aalen kann bewirken, dass Sie sich attraktiver und interessanter fühlen, als Sie wirklich sind





Zutaten und Inhaltsliste

Wir garantieren, dass unsere Produkte rezepturmäßig keine anderen allergenen Stoffe als die angegebenen enthalten. Wir können aber nicht ausschließen, dass auf der Vorstufe seitens der Vorlieferanten oder bei der Herstellung nicht vermeidbare Kontaminationen mit allergenen Bestandteilen stattfinden. Nach bestem Wissen und Gewissen erstellt. Der Nachweis von Allergenen entspricht der gesetzlichen Regelung ab 12/2014.

***(a) Glutenthaltiges Getreide, namentlich Weizen
(wie Dinkel und Khorasan-Weizen),
Roggen, Gerste, Hafer und Erzeugnisse daraus,***

***(b) Milch und Erzeugnisse daraus,
(d) Senf und Erzeugnisse daraus,***

***(c) Eier und Erzeugnisse daraus,
(e) Sellerie und Erzeugnisse daraus***

***(1) mit Farbstoff,
(3) mit Geschmacksverstärker,
(5) mit Phosphat,
(7) enthält Antioxidationsmittel***

***(2) mit Konservierungsstoff,
(4) mit Süßungsmittel,
(6) enthält Sulfite,***

Fisch - Klassiker

*mindestens 200 g Fischfilet frisch gebraten,
dazu Brat⁽⁷⁾-, Salzkartoffeln **oder** Kartoffelsalat ^(c,d),*

***Bouillabaisse**, Fischsuppe norddeutsche Art ^(a)*

***Seelachs-Filet gebraten**, „Natur“,*

***oder** in Knusperkruste*

***oder** in Eihülle, gebraten^(a), Salat*

***Kabeljau-Filet, gebraten**, „Natur“*

***oder** in Knusperkruste,*

***oder** in Eihülle, gebraten^(a), Salat*

***Rotbarsch-Filet gebraten**, „Natur“,*

***oder** in Knusperkruste,*

***oder** in Eihülle, gebraten^(a), Salat*

***Schollen-Filet in Eihülle**, gebraten^(a), Salat*

***Scholle „Finkenwerder“**, gebraten^(a), Salat*

***Zander-Filet**, gebraten^(a), Salat*

***Schlemmerteller**, diverse Filets gebraten^(a), Salat*

***Fjord-Lachs-Filet**, gedünstet*

in Weißwein-Sahne-Soße, dazu Nudeln^(a,b), Salat

***Fjord-Lachs-Filet**, gebraten^(a), Salat*

Räucherlachs-Streifen

in Sahnesoße auf Nudeln^(a,b),

***Kochfisch in Senfsoße^(a,b,d)**, dazu Salzkartoffeln*

Grundlagenforschung

1952 übernahm Fritz Bruns die Aalräucherei von seinem Onkel Wilhelm H. Bruns. Friedrich-Ernst-Karl Bruns, genannt Fritz, war damals bei MEICA beschäftigt und hatte keine Ahnung vom Räuchern. Deshalb begann er, zusammen mit Räuchermeister Willi Behrens, die Grundlagen des Räucherns von Aalen zu erforschen. Willi und Fritz verbrachten manche Nacht vor dem Räucherofen. Mit ein paar Spießen Aalen wurden die verschiedensten Möglichkeiten des Räucherns ausprobiert.

Wie salzt man die Aale, wie öffnet man die Bauchhöhle vor dem Räuchern. Wie erzeuge ich wie viel Rauch aus welchem Holz, welche Holz-Späne und welches Räucher-Mehl. Besonders wichtig: Bei welchen Temperaturen wird welche Aal-Sortierung geräuchert.

Im Laufe der Zeit erkannte man einige Punkte, die für den Geschmack entscheidend sind. Viele alte Regeln konnten bestätigt werden, andere Punkte waren total unwichtig. So kann, zum Beispiel, ein glimmendes Stück feuchtes Holz, eine ganze Partie Aale verderben.

Unser gesamtes Wissen über das Räuchern von Aalen wollen wir natürlich nicht preisgeben. Aber soviel: Selbstverständlich ist die Qualität und die Frische der Ware entscheidend.

Auf Grund unserer Erkenntnisse räuchern wir unsere Aale besonders gut durch, das hat leider zur Folge, das viel Gewicht verloren geht und auch optisch leiden die Aale manchmal. Die Haut unserer Aale ist oft kraus und es kann auch schon mal etwas Gelee austreten, aber sie schmecken!

Das Leckerste am Aal ist übrigens das Gelee, das sich unter der Haut sammelt. Der Kenner schabt deshalb die Haut noch einmal mit dem Messer aus.

Ein frisch geräucherter Bruns-Aal ist steif wie ein Bleistift, erst nach ein paar Stunden nimmt die Haut Feuchtigkeit auf und er läßt sich dann leicht abziehen.



Matjes, Hering & Co

Holländische Matjesfilet „Hausfrauenart“

Zwiebelringe, Apfel-Sahne-Soße ^(b,c,d), Salz- oder Bratkartoffeln⁽⁷⁾

Sahneheringsfilet, „Hausfrauenart“

Zwiebeln, Apfel-Sahne-Soße ^(b,c,d), Salz- oder Bratkartoffeln⁽⁷⁾

Bunter Matjesteller

Holl. Doppelmatjes, Sherryfilet, Matjessalat, Apfel-Sahne-Soße ^(b,c,d), Salz- oder Bratkartoffeln⁽⁷⁾

Brathering ^(a,d)

Bratkartoffeln⁽⁷⁾, Gewürzgurke ^(d), Zwiebeln

Krabbenfleisch ⁽²⁾ auf Rührei,

Bratkartoffeln ⁽⁷⁾

Gegrillte Scampi (Garnelen)

Baguette ^(a,b), Knobi- oder Cocktailsoße ^(b,c,d)

Fleisches Lust

Rinder-Roulade ^(a)

Salz- oder Bratkartoffeln⁽⁷⁾, dazu Rotkohl

Königsberger Klopse

3 Klopse in Kapernsoße ^(a,b,c), Salzkartoffeln, Rote Beete

Labskaus

dazu Spiegelei, Rollmops, Rote Beete, Gurke ^(d,e)

Ohne Alles (vegetarisch)

Bratkartoffeln⁽⁷⁾, 2 Spiegeleier an Gurke

TS “EUROPA”

Das Modell des Turbinen-Dampfers EUROPA wurde 1997 von uns entdeckt. Der Rumpf besteht aus einem mächtigen Mahagonistamm, darin war Platz für eine Autobatterie, diverse Motoren und eine Fernsteuerung.

Wie uns ein Gast, Herr Peter Warnken 2001 berichtete, wurde das Modell ca. 1967 an Bord der HOHENFELS, (Hansa), gebaut.

Die HOHENFELS war auf der ersten Tour insgesamt ca. 9 Monate unterwegs und unsere EUROPA hat ihre einzige Fahrt im Persischen Golf absolviert. Da man nicht wusste, ob Sie schwimmt, musste man selbst nebenher schwimmen.



*TS EUROPA und TS BREMEN
(das Schwesterschiff) in New York*

“ Küstenfischerie “

In unserem Lokal finden Sie eine Bilderserie über das Leben der Fischer auf der Insel Rügen. Wir haben diese Serie 1997 in Binz/Rügen erworben.

Die Gemälde bildeten die Wandverkleidung einer Kneipe und wurden offensichtlich im Laufe der Jahre sehr achtlos behandelt. Auf vielen Bildern findet man Adressen, oder es wurden den Personen Schnurrbärte angemalt. Durch ein Bild wurde sogar ein Schornstein geleitet.

Upstahn

Nu geht los	to Water	Utsettn	Küstenfischerie
Godn Fang	Nettn drögn	Fischerschnack	Fierab`n
Sündag			

Ofenkartoffel & Sour Creme^(a,b,c)

an feinstem Räucherlachs

an Krabbenfleisch⁽²⁾

an Herings- oder Matjessalate 3 Sorten

Da haben wir den Salat
per Selbstbedienung aus der Salatbar

Salat-Teller

Kleine Portion

Große Portion

Leichte Kost

Rotbarsch & Salat (gebr. Rotbarschfilet ca. 100 g) ^(a)

Lachs & Salat (gebr. Lachsfilet ca. 100 g) ^(a)

Scampi & Salat (gebr. Garnelen ca. 100 g) ^(a)

Backfisch

Seelachs als Backfisch ^(a,b,c)

Formfilet, Kartoffelsalat^(c,d)

Nur für unsere kleinen Gäste

3 Fischli`s ^(a,b,c), *Pommes Fritz, Ketchup/Mayo*

Seelachs in Panade

www.aal-bruns.de

Aalbesatz

Seit jeher gehört der Aal in Europa zu den beliebtesten Speisefischen mit hoher wirtschaftlicher Bedeutung. Deshalb wird der Aalbestand seit über 100 Jahren von der Aalwirtschaft unterstützt. An speziellen Aalfangstationen an Ems, Weser und Elbe wurden Glasaale gefangen und ins Binnenland verschickt.

"Paling over de Dijk",

Da die natürliche Abwanderung laichreifer Aale im Herbst kaum noch möglich ist, werden in den Niederlanden seit einigen Jahren die geschlechtsreifen Blankaale gefangen und auf der anderen Seite des Deiches wieder in die Nordsee gesetzt. Seit einigen Jahren erholt sich das Glasaalaufkommen. Das ist, unter anderem, auf diese Aktion zurückzuführen.

"Umweltfreundliche" Wasserkraftwerke

Allein in Deutschland bilden mehr als 7600 Wasserkraftwerke und tausende Wehranlagen eine tödliche Gefahr für die Aale. Der Aufstieg der Jungaale wird an diesen Anlagen gestoppt, nur wenige finden die, teilweise vorhandenen, Fischtreppe, der Rest der Aale verendet.

Beim Abwandern der geschlechtsreifen Aale wird zusätzlich ein Großteil der Tiere durch die Wasserturbinen verletzt oder getötet.

Diese Hindernisse müssen von den Verursachern entschärft werden und sie sollten für den Schaden aufkommen!



Trap & Transport in Holland: DUPAN führt seit Jahren erfolgreich sein „Aal über den Deich“-Projekt durch; über 10.000 adulte Aale werden vor Wasserhindernissen gefangen und in die Nordsee entlassen.

Kaffee und Tee

Espresso

Doppelter Espresso

Cappuccino ^b

Milch-Kaffee ^b

Latte Macchiato ^b

Ostfriesen Tee im Glas

**Viele weitere Tee-Sorten
bitte am Buffet fragen!**

Kaffee satt !

bitte bedienen Sie sich !

Jever und andere Getränke

Jever Pils ^a vom Fass 0.30 l

Jever Pils ^a Flasche 0.33 l

Krombacher Flasche 0.33 l

Weizenbier Flasche 0.50 l

Alsterwasser Flasche 0.30 l

Jever Fun ^a alkoholfrei 0.33 l

Weizenbier ^a alkoholfrei 0.50 l

Vita Malz ^a alkoholfrei 0.33 l



Schmoorsteak — drei Meeres köstliche Gäste

Aufnahme Taly



Über 75 Jahre Aalrüherei

Friedrich Bruns

Älteste Zwischenahner Aalrüherei - gegr. 1876

Peterstraße 10 - Telefon 2168

Verkauf - Versand

128

Verdünnung

Weizenkorn 2cl 32 %

Alter Hullmann ^a 2cl 35 %

Linie Aquavit 2cl 41 %

Malteser Aquavit 2cl 40 %

Asbach Uralt 2cl 41 %

Underberg ¹ 2cl 44 %

Ramazotti auf Eis ¹ 4cl 40 %

Fernet Branca ¹ 2cl 42 %

Bleifrei

Cola ^{*1}, Sprite 0.20 l

Traubensaft ^{*1} 0.20 l

Orangensaft ^{*1} 0.20 l

Multivitaminsaft ^{*1} 0.20 l

Rhabarberschorle 0.33 l

Apfelsaftschorle 0.33 l

Apollinaris 0.20 l

Apollinaris 0.75 l



Feinste Zwischenahner „Spieker-Aale“ mit Zinnlöffel, Brot und Korn



Diese Räucheraale sind für Bad Zwischenahn typisch und hier sehr beliebt. Sie haben ein Gewicht von ca. 250-300 Gramm pro Stück. So werden sie auch im Spieker und in den Gaststätten rund um das Zwischenahner Meer bevorzugt gegessen.

Wenn Sie sich oder anderen eine Freude machen wollen – hier haben wir Präsent-Vorschläge:

2-3 Feinste »Spieker-Aale« (ca. 500 g)

1 Paket Ammerländer Schwarzbrot,
1 Ammerländer Zinnlöffel,
1 Flasche Ammerländer Löffelkorn (0,35 l).
Aromageschützt verpackt.

Bestell-Nr. 00 08

2-4 Feinste »Spieker-Aale« (ca. 750 g)

1 Paket Ammerländer Schwarzbrot,
1 Ammerländer Zinnlöffel,
1 Flasche Ammerländer Löffelkorn (0,35 l).
Aromageschützt verpackt.

Bestell-Nr. 00 09

3-6 Feinste »Spieker-Aale« (ca. 950 g)

1 Paket Ammerländer Schwarzbrot,
1 Ammerländer Zinnlöffel,
1 Ammerländer Löffelkorn (0,35 l).
Aromageschützt verpackt.

Bestell-Nr. 00 10

Feinste »Spieker-Aale« für Ihr Essen zu Hause:

Rechnen Sie pro Person 1-2 Aale. 4-6 Aale wiegen ca. 1000 Gramm. Bitte teilen Sie uns die gewünschte Stückzahl mit. Wir berechnen dann das Nettogewicht.

1000g »Spieker-Aale«
Aromageschützt verpackt.

Bestell-Nr. 13 00

BESTELL-SERVICE
Tel. 0 44 03- 9 38 60
Telefax 0 44 03- 5 99 63

3



Feinster Graverd-Lachs

Die vergrabene Delikatesse nach schwedischem Original-Rezept.

Ursprünglich wurden die frischen Lachsfilets von den Fischern mariniert, gekräutert und zum Beizen eingegraben (Gravad). Heute veredeln wir die frischen, zarten Lachsfilets in einer delikaten Kräutermarinade nach dem Original-Rezept. Dazu empfehlen wir unsere herzhafte Senf-Dill-Tunke.



300 g Feinster Graverd-Lachs

in Scheiben vorgeschnitten. 1 Portion Würztunke.
Aromageschützt verpackt.

Bestell-Nr. 00 22

500 g Feinster Graverd-Lachs

in Scheiben vorgeschnitten. 1 Portion Würztunke.
Aromageschützt verpackt.

Bestell-Nr. 00 21

1 Seite Graverd Lachs

ca. 1000 g, in Scheiben vorgeschnitten. 1 Portion Würztunke. Aromageschützt verpackt.

Bestell-Nr. 00 19

Feinster Stremel-Lachs

500 g Stremel-Lachs

Heiß geräucherte Streifen vom Salmo Salar Superior.
Aromageschützt verpackt.

Bestell-Nr. 75 50

STREMELCHEN Die grätenfreien, gleichmäßig geschnittenen und heiß geräucherten Lachsstücke. Ideal für Party, Buffet und den kleinen Appetit.

600 g Stremelchen

Aromageschützt verpackt.

Bestell-Nr. 75 60

Täglich frisch geräuchert.

6

Sie finden uns natürlich auch
im Internet !

www.aal-bruns.de

Muß Fisch schwimmen?

Riesling⁽⁶⁾, trocken,

„Barth“ im Rheingau, Qualitätswein b.A.

Glas 0,2 l

Flasche 1,0 l

Weisser Burgunder⁽⁶⁾, trocken,

„Bötzingen“ in Baden, Qualitätswein b.A.

Glas 0,2 l

Flasche 1,0 l

Pinot Grigio, trocken

„Langenbach“ Italien, Veneto, Garganega

Glas 0,2 l

Spätburgunder, trocken

„Bötzingen“ in Baden, Kabinett trocken

Glas 0,2 l

Wein-Schorle⁽⁶⁾

Glas 0,2 l

Wat kost die Welt ?

“Mini Mumm⁽⁶⁾”, Deutscher Sekt, extra dry

Glas 0,2 l

“Mumm”⁽⁶⁾, Deutscher-Sekt, extra dry

Flasche 0,75 l

www.aal-bruns.de

Unser neuer Laden mit Restaurant



Betriebs-Besichtigung

Wir zeigen Ihnen gerne unsere Räucherei mit der Aal- und Lachs-Verarbeitung. Dabei erzählen wir Ihnen einiges über Bruns und die Aale. Davor oder danach würden wir Sie gerne in unserem Restaurant mit unseren Spezialitäten verwöhnen, dann wäre die Besichtigung kostenlos!

Gruppen ab 8 Personen ist eine Besichtigung, montags bis freitags zwischen 10:00 bis 14.00 Uhr möglich. Außerdem für Einzelpersonen an jedem 2. Donnerstag im Monat. Treffpunkt:

11:00 Uhr in Kayhausen, Feldlinie 5.

Die Führung dauert ca. 60 Minuten und kostet 4 €/Pers.

Info hier im Laden oder unter 04403 / 938614