

HERZLICH WILLKOMMEN

Seit mittlerweile über 25 Jahren

begrüßen Sie & Stefan Hauptfleisch mit Ihrem Team Sie im Duc d'Alben.

Auszug aus der NWZ vom 19.01.2008:

"Wenn die alten Mauern des Hauses Breite Straße 71 Geschichten erzählen könnten, es käme einiges an abwechslungsreicher Historie, gespickt mit ein paar pikanten Fußnoten, zu Tage. Beherbergt hat das Haus in der Vergangenheit ein Installationsgeschäft, einen Gemüseladen und eine Schnellreinigung, dann wurde es eine Kneipe mit ständig wechselnden Pächtern, eine Diskothek und zeitweilig leuchtete dort auch eine rote Laterne.

Heute ist das Restaurant „Duc d'Alben“ längst eine Institution in Brake. Ein Ort gepflegter Gastlichkeit mit maritimem Flair, ein Ort zum Schlemmen, Schnacken und Spaß haben..."

RESTAURANT | BIERGARTEN | MITTAGSTISCH

Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag 12 - 14 Uhr
Dienstag bis Sonntag ab 17 Uhr

Küchenzeit

Dienstag bis Freitag 12-14 Uhr
Dienstag bis Sonntag 17-21 Uhr

Alle Speisen sind auch zum Mitnehmen erhältlich.

CATERING | HORSEBOX BAR

Catering

Unser Cateringangebot finden Sie auf unserer Webseite unter www.ducdalben.de. Gerne beraten wir Sie auch in einem persönlichen Gespräch.

Horsebox Bar

Machen Sie Ihr Event zu etwas ganz Besonderen mit unserer mobilen Horsebox Bar. Für mehr Informationen und Buchungen fragen Sie gerne unser Personal.

KLEINES VORWEG

Bruchetta classic ^{17a} 	6,90
geröstetes Baguette mit Tomate, Knoblauch, Zwiebeln & Basilikum	
Bruchetta mediterran ^{17a, 23} 	7,90
geröstetes Baguette mit Tomate, Knoblauch, Zwiebeln & Hirtenkäse	
Duc's Süßkartoffeln ^{1, 3, 4, 23} 	6,90
mit Guacamole, Salsa & Sauerrahm Topping	
Currycreme Suppe ²³	6,50
mit Hähnchenspieß & Baguettebrot	
Korb warmes Baguette ^{17a, 19, 23} 	4,50
mit einem Dip nach Wahl (Sauerrahm oder Knoblauch)	

FÜR ZWISCHENDURCH

Knusperstreifen ^{4, 17a, 19, 22, 23, 26}	11,90
knusprig-panierte Hähnchenstreifen mit frischem Salat & Chili-Dip	
Kleiner Duc ^{17a, 19, 22, 23, 26}	13,90
paniertes Hähnchenschnitzel mit frischen Champignons & Salat	
Gebackener Hirtenkäse ^{17a, 19, 22, 23, 26} 	11,90
knusprig gebackener Hirtenkäse mit buntem Salat & Knoblauch-Dip	
Hirtenkäse aus der Pfanne ^{10, 14, 17a, 19, 22, 23, 26, 28} 	11,90
mit mediterranem Gemüse, Salat mit Balsamico, Oliven & Peperoni	
Currywurst ^{1a, 2, 3, 4, 19, 22, 23, 26}	8,50
mit Pommes Frites	
Folienkartoffel mit frischem Salat ^{19, 22, 23, 26} 	7,90
mit Sauerrahm	
Kartoffelauflauf vegetarisch ²³ 	9,90
mit Pfannengemüse in Tomatenrahm & Käse überbacken	

PASTA & SALAT

Pasta Rucola ^{17a, 19, 23} 	11,90
mit hausgemachtem Rucola-Pesto, Zucchini, Paprika & Pinienkernen	
Grand Azur ^{4, 18, 19, 22, 23, 26}	14,90
bunter Salat mit Hähnchen, Shrimps, Ei & Hausdressing	
Hirtenkäsesalat ^{10, 14, 23, 26, 28} 	11,90
frischer Salat mit Hirtenkäse, Oliven, Peperoni & Balsamico Dressing	
Hähnchenfilet auf buntem Salat ²³	13,90
mit Pfannengemüse & Joghurtdressing	
Thunfisch Salat ^{4, 19, 20, 22, 23, 26}	12,90
gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebeln, Ei & Hausdressing	

BURGER

Duc Burger ^{1a, 2, 3, 4, 17a, 19, 23, 25, 26}	12,90
Rinderpatty, Burgersoße, Käse, Salat & Tomate	
Western BBQ Burger ^{1a, 2, 3, 4, 17a, 19, 23, 25, 26, 28}	13,90
Rinderpatty, Burger- & BBQ-Soße, Bacon, Gewürzgurke, Zwiebeln, Salat	
Cheddar-Avocado Burger ^{1a, 2, 3, 4, 17a, 19, 23, 25, 26}	12,90
Rinderpatty, Burgersoße, Avocadocreme, Rucola, Salat und Tomate	
Chicken Burger vom Grill ^{1a, 2, 3, 4, 17a, 19, 23, 25, 26}	12,90
mit Burger- & Currysoße, Salat und Tomate	
Käse-Burger ^{1a, 2, 3, 4, 17a, 19, 23, 25} 	12,90
Hirtenkäsepatty, Burgersoße, Gurke, Tomate & Rucola	

Alle Burger werden mit einer Beilage nach Wahl serviert:
 Pommes | Süßkartoffelpommes +2€ | Kroketten | Kartoffelspalten |
 Bratkartoffeln + 0,50 € | Folienkartoffel mit Dip + 0,50€ | Salat

SCHNITZEL

Schnitzel Wiener Art ^{17a, 19, 23} mit Zitronenscheibe (B)	13,90
Curry Schnitzel ^{17a, 19, 23} mit fruchtiger Currysoße (B)	15,90
Champignon Schnitzel ^{17a, 19, 22, 23} mit frischer Champignonsoße (B)	15,90
Holländer Schnitzel ^{17a, 19, 23} mit cremiger Hollandaisesoße (B)	15,90
Paprika Schnitzel ^{17a, 19, 23} mit deftiger Paprikasoße (B)	15,90
Cordon Bleu ^{1a, 17a, 19, 23} gefüllt mit Schinken und Käse (B)	17,90
Gefülltes Schnitzel ^{17a, 19, 23} mit Hirtenkäse gefüllt auf Tomatenrahm (B)	17,90
Jägerlatein ^{17a, 19, 23} mit frischen Champignons aus der Pfanne (B)	17,90
Braker Krüstchen ^{17a, 19, 23} mit zwei Spiegeleiern (B)	15,90
Friesenschnitzel ^{17a, 19, 23} mit deftigen Zwiebeln und zwei Spiegeleiern (B)	16,90

Alle Schnitzel gibt es auch auf Wunsch statt Schwein vom Huhn (+1€)

FISCH

Seeräuberpfanne ^{17a, 19, 20, 22, 23, 26} Rotbarschfilet mit Pfannengemüse & Bratkartoffeln & Salat	17,90
Seehechtfilet ^{17a, 19, 20, 22, 23, 26} Seehechtfilet mit Pfannengemüse, Folienkartoffel & frischem Salat	17,90

RUMPSTEAK

Rumpsteak ^{17a, 19, 22, 23, 26} mit geröstetem Kräuterbaguette & frischem Salat	17,90
Rumpsteak Duc d'Alben mit frischen Champignons & Kräuterbutter (B)	20,90
Pfefferrumpsteak ^{22, 23} mit hausgemachter Pfeffersoße (B)	19,90
Rumpsteak Mediterran mit mediterranen Pfannengemüse & Kräuterbutter (B)	20,90

SCHWEINEFILET

Piratenschmaus Schweinefilet vom Grill mit Pfannengemüse (B)	17,90
Filet Pfeffer ^{22, 23} Schweinefilet vom Grill mit feiner Pfeffersoße (B)	17,90
Filet Champignon Schweinefilet vom Grill mit frischen Champignons (B)	18,90

DESSERT

Coupe Dänemark ^{1, 3, 23} Vanilleeis mit Schokostreuseln & -soße und Sahne	6,50
Früchtetraum ^{1, 3, 23} Vanilleeis mit heißen Früchten & Sahne	6,90
Baileys Ice Choc ^{2, 10, 12, 22, 23, 28} Vanilleeis mit Kakao, Baileys, Schokosoße & Sahne	7,50
2 Kugeln mit Sahne ^{1, 3, 23}	4,00

Alle (B) gekennzeichneten Gerichte werden mit einem Salat ^{1, 3, 19, 23, 22, 26}
und einer Beilage nach Wahl serviert:

Pommes | Süßkartoffelpommes +2€ | Kroketten | Kartoffelspalten |
Bratkartoffeln + 0,50 € | Reis | Folienkartoffel mit Dip + 0,50€ ^{1, 3, 23}

WAS LECKERES ZUM STARTEN?

	0,1L 0,2L
Aperol Spritz ^{2,10,11,15,28} Prosecco, Aperol, Mineralwasser & Orangenschlitz	6,50
Hugo ^{10,15,28} Prosecco, Holunderblütensirup, Limetten & Minze	6,50
Lillet Wildberry ^{10,28} Schweppes Wildberry, Lillet & Berren	6,50
Rosé-Spritzer ^{1,2,10,15,28} Prosecco, Holunderblüten- & Himbeersirup, Limettensaft & Beeren	6,50
Prosecco ^{10,28}	3,80

HAUSGEMACHTE LIMO

	0,3L
Himbeer-Minz-Limo ^{2,15} Himbeer-, Minzsirup & Mineralwasser	4,50
Zitrone-Minz-Limo ¹⁵ Zitronensaft, Minzsirup & Mineralwasser	4,50

ERFRISCHENDES

	0,3L 0,5L
Coca Cola ^{2,12} Coca Cola zero ^{2,12,7} Fanta ^{2,3} Sprite Mezzo Mix ^{2,3,12}	3,00 4,50
Vilsa Apfelschorle	3,00 4,50
Schweppes	3,00 (0,2L)
Bitter Lemon ^{3,11} Ginger Ale ² Tonic ¹¹ (0,2L)	
Vilsa Mineralwasser (0,2 L 0,75L)	2,00 4,70
medium still	
Saft & Schorle	3,50 5,00
Maracuja Rhabarber Traube Kirsche Banane Ananas Johannisbeere Orange	

BIER

	0,3L 0,5L
BECK'S Pils ^{17b} Das Pilsener.	3,00 4,90
Alster ^{17b} mit Sprite (Alkoholfrei nur 0,5L)	3,00 4,90
BECK's 0,0 % ^{17,17b} Das Alkoholfreie.	3,00
Haake Beck ^{17,17b} Das Naturtrübe.	3,00 4,90
Staropramen dark ^{17b} Das Dunkle.	3,00 4,90
Franziskaner Weißbier ^{17,17a} Hell Alkoholfrei	4,50
Erdinger Weißbier ^{17,17a} Hell Dunkel Kristall Alkoholfrei	4,50
Bananenweizen ^{17,17a}	5,00
Malzbier ^{17b}	3,00

HEISSES

Tasse Becher Kaffee Crema ^{12,17a,23}	2,20 3,00
Cappuccino ^{12,17a,23}	2,60
Latte Macchiato ^{12,17a,23}	3,00
Milchkaffee ^{12,17a,23}	3,00
Espresso Doppelter Espresso ^{12,17a,23}	1,90 3,00
Kakao mit Sahne ²³ mit Bailey's ^{2,10,12,22,23,28}	3,00 4,50
Glas Tee	2,50
Pfefferminz Grün Rooibos Vanille Schwarz ¹² Chai Kräuter	

GETRÄNKE

Duc d'Alben

WEIN | WEISS

0,2L | 0,75L

Rivaner | Thorsten Krieger ^{10,28}
trocken

5,40

Grauburgunder | Thorsten Krieger ^{10,28}
trocken

5,60 | 20,00

Riesling | Thorsten Krieger ^{10,28}
trocken

5,80 | 21,00

Riesling | Thorsten Krieger ^{10,28}
halbtrocken

5,40 | 19,50

Weinschorle ^{10,28}

4,50

WEIN | ROSÉ

0,2L | 0,75L

Weißherbst | Flick ^{10,28}
halbtrocken

5,60 | 20,00

WEIN | ROT

0,2L | 0,75L

Spätburgunder | Thorsten Krieger ^{10,28}
trocken

5,40 | 19,50

Merlot Carbernet | Bistro Chic ^{10,28}
trocken

5,80 | 21,00

Rioja | El Somo ^{10,28}
trocken

5,80 | 21,00

Dornfelder | Flick ^{10,28}
halbtrocken

5,60 | 20,00

Dornfelder | Ruppertsberger ^{10,28}
trocken

5,40 | 19,50

GIN

4cl

Bombay Sapphire

Destillat von Wacholderbeeren, Orange & Lavendel

7,00

Hendrick's

Aromen von Wacholder, Rosenextrakten, Gurke & Holunderblüte

8,50

Tanqueray

Mit Noten von Wacholderbeeren, Zitrusfrüchten, Koriander & Zimt

7,50

Sipsmith Dry Gin

Florale Noten von Heidekraut, Wacholder, Zitrone & Orange

8,00

Bulldog

Mit 12 Botenicals aromatisiert, Koriander, Lavendel & Drachenfrucht

7,50

The Duke

Kombination von Wacholderbeeren, Orange & Zitrone

7,50

London No. 10

Wacholder, Orange, Zitrusfrüchten, Johannisbeere & Kräutern

8,50

Gin Mare

Destilliert von Oliven, Thymian, Rosmarin & Basilikum

9,00

Malfy

Mit feiner Zitronennote

8,50

Kombinieren Sie Ihren Gin mit einem Tonic Ihrer Wahl:

Thomas Henry Tonic ¹¹ (+ 1 €)

Schweppes Indian Tonic ¹¹ (+ 0€)

Und einem Topping ihrer Wahl:

Orange, Zitrone, Gurke oder Beeren

LONGDRINKS

	4 cl
Vodka Lemon ^{3,11}	6,50
Vodka Orange	6,00
Havana Cola ^{2,12}	6,00
Barcadi Cola ^{2,12}	6,00
Jim Beam Cola ^{2,12}	6,00
Jack Daniel's Cola ^{2,12}	6,50
Pernod Cola ^{2,12}	6,00

ZUM SCHLUSS NOCH EIN ABSACKER?

	2 cl
Ramazotti ¹⁵ Averna auf Eis mit Zitrone ¹⁵	3,50
Baileys auf Eis (4cl) ^{2, 10, 12, 22, 23, 28}	4,00
Grappa Gold	3,50
Grappa weiße Schokolade ^{10, 22, 23, 28}	3,50
Grappa Latte Macchiato ^{2, 10, 12, 22, 23, 28}	3,50
Obstler Marille Williams Birne Brand ^{10, 28}	3,50
Haselnussbrand	4,00
Irish Mist	4,00
Linie Jubiläums Aquavit	2,50
Berliner Luft	2,00
Ouzo	2,00
Jägermeister Fernet Bianca Löwentor	2,50
Tequila silber ¹⁵ gold ¹⁵	3,00

COCKTAILS

Lé Gurk ^{1, 15}	6,90
Vodka Gurke Minze Limette Soda Rohrzucker	
Peaches N' Cream ^{1, 2, 2a, 15, 23}	7,50
Vodka Maracuja Pfirsichlikör Vanille Sahne Grenadine	
Himbeertraum ^{2, 15}	6,90
Weißer Rum Himbeere Minze Limette Soda	
Pineapple Basil ¹⁵	6,90
Gin Orange Ananas Basilikum	
Mojito ^{2, 15}	6,90
Weißer Rum Limette Minze Rohrzucker Soda	
Triple X ^{2, 12, 15}	8,50
Tequila Rum Vodka Gin Triple Sec Limette Cola	

COCKTAILS - ALKOHOLFREI

Coco Loco ^{2, 2a, 15, 23}	6,00
Maracuja Ananas Kokosnuss Sahne Grenadine	
Tutti Frutti ^{2, 2a, 15}	6,00
Ananas Orange Maracuja Erdbeere Limette Grenadine	
Ginger Lemon ^{2, 15}	6,00
Ginger Ale Limette Minze Rohrzucker	

WAS HEISST DUC D' ALBEN?

Duc d' Alben

Dalben sind Rammfahlgruppen zum Festmachen von Schiffen und Schuten. Der aus dem Niederländischen stammende Begriff leitet sich ab von Düken (Duken) und Dollen (Pfähle), bedeutet also geduckt zueinanderstehende Pfähle.

1540 erstmals als Duc d'Alben erwähnt.

1568 als Duc d Alba in Amsterdam nachgewiesen.

Mit dem Begriff wird auch der Herzog von Alba (Duque de Alba) in Verbindung gebracht, welcher die Niederlande für Spanien unterworfen hatte (16. Jahrhundert).

ZUSATZSTOFFE | ALLERGENE

- | | |
|-------------------------------|-----------------------------|
| 1 mit Konservierungsstoff | 16 gentechnisch verändert |
| 1a Nitrinpökelsalz | 17 Glutenhaltiges Getreide |
| 2 mit Farbstoff | 17a Weizen |
| 2a mit Azorubin | 17b Gerste |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 18 Krebstiere |
| 4 mit Säuerungsmittel | 19 Eier |
| 5 mit Süßungsmittel Saccharin | 20 Fisch |
| 6 mit Süßungsmittel Cyclamat | 21 Erdnüsse |
| 7 mit Süßungsmittel Aspartam | 22 Soja |
| 8 mit Süßungsmittel Acesulfam | 23 Milch |
| 9 mit Phosphat | 24 Schalenfrüchte |
| 10 geschwefelt | 25 Sellerie |
| 11 chininhaltig | 26 Senf |
| 12 koffeinhaltig | 27 Sesamsamen |
| 13 mit Geschmacksverstärker | 28 Schwefeloxid und Sulfite |
| 14 geschwärzt | 29 Lupine |
| 15 gewachst | 30 Weichtiere |