

— EMPFEHLUNGSKARTE —
MENÜS DER WOCHE

Menü A

Vorspeise

Sylter Fischsuppe mit ausgelösten Miesmuscheln, Fenchel und Safran

Hauptgang

Pannfisch „Lotsenhaus“ mit gebratenen Filets von Lachs und Zander auf auf Pommery-Senfsauce mit glacierten Möhrchen und Stampfkartoffeln

Dessert

Hamburger Rote Grütze nach eigener Rezeptur mit Vanilleeis

29,50 €

Menü B

Vorspeise

Nordseekrabben mit Rührei auf Zucchini-Kartoffel Reibekuchen mit Honig-Dill Senf

Hauptgang

Gebratenes Filet vom Zander auf Hokkaidokürbis-Confit mit Safranöl und Lyoner Kartoffeln

Dessert

Warmes Schokoladenküchlein mit Roter Grütze und Vanille-Eis

33,50 €

Aperitif der Woche:

Crémant Tresor Rosé – Bouvet Ladubay

6,50 €

Weine der Woche:

2011 Sancerre – Domaine de la Jolive, Frankreich / Loire

0,75l

34,00 €

2008 Lesegut Tinto – Carlos Falcós, Spanien / Toledo

0,75l

30,00 €