

— EMPFEHLUNGSKARTE —  
MENÜS DER WOCHE

Menü A

Vorspeise

Rahmsuppe vom Butternutkürbis, mit Crouton und Kürbiskernöl

Hauptgang

Pannfisch „Lotsenhaus“ mit gebratenen Filets von Seelachs und norwegischem Lachs auf auf Pommery-Senfsauce mit Stampfkartoffeln und Rahm-Gurkensalat

Dessert

Hamburger Rote Grütze nach eigener Rezeptur mit Vanilleeis

29,50 €

Menü B

Vorspeise

Hausgebeizter Grappa Lachs auf Zucchini-Kartoffelreibekuchen 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

34,50 €

Aperitif der Woche:

Crémant Tresor Rosé – Bouvet Ladubay

6,50 €

Weine der Woche:

2012 Bordeaux Rouge – Château Fleur Grandchamps  
Frankreich / Bordeaux

0,2l  
0,75l

6,50 €  
24,00 €

2008 Lesegut Tinto – Carlos Falcós,  
Spanien / Toledo

0,75l

30,00 €