
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 Pommery-Senfsauce mit Stampfkartoffeln und Rahm-Gurkensalat

Dessert

Hamburger Rote Grütze nach eigener Rezeptur mit Vanilleeis

29,50 €

Menü B

Vorspeise

Nordseekrabben mit Rührei auf Zucchini-Kartoffelreibekuchen mit Honig-Dill-Senf

Hauptgang

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

Dessert

Marzipan-Schokoladenfondant mit flüssigem Kern auf marinierten Rotwein-Feigen

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

6,50 €

0,75l

24,00 €

2008 Lesegut Tinto – Carlos Falcós,
Spanien / Toledo

0,75l

30,00 €