

# EMPFEHLUNGSKARTE

## MENÜS DER WOCHE

### Menü A

Vorspeise

Holsteiner Kartoffelsüppchen mit Büsumer Krabben

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-Cocktail mit Ananas, Mandarine und Crème Fraîche

Hauptgang

Fischvariation mit Filets vom Schwertfisch, Zander und Bonito an Hummer-Rahmsauce, süß-saurem Belugalinsengemüse und Petersilienkartoffeln

Dessert

Lavendel-Crème Brûlée mit Kakao-Sorbet

34,90 €

### Aperitif der Woche:

Crémant Tresor Rosé – Bouvet Ladubay

6,50 €

### Weine der Woche:

2013 Weißburgunder – Weingut Thörle  
Deutschland/Rheinhausen

0,2l

6,50 €

0,75l

22,00 €

2013 Rosé – Matthias Gaul  
Deutschland/Pfalz

0,2l

6,50 €

0,75l

22,00 €

2008 Leseget Tinto – Carlos Falcós,  
Spanien/Toledo

0,2l

7,90 €

0,75l

28,00 €