

— EMPFEHLUNGSKARTE —
MENÜS DER WOCHE

Menü A

Vorspeise

Holsteiner Kartoffelsüppchen mit Büsumer Krabben

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

Nordseekrabben-Cocktail mit Ananas, Mandarine und Crème Fraîche

Hauptgang

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

Dessert

Lavendel-Crème Brûlée mit Kakao-Sorbet

34,90 €

— EMPFEHLUNGSKARTE —
WEINE DER WOCHE

Aperitif der Woche:

Crémant Tresor Rosé – Bouvet Ladubay 6,50 €

Weine der Woche:

2013 Weißburgunder – Weingut Thörle 0,2l 6,50 €
Deutschland/Rheinhessen 0,75l 22,00 €
spritziger, trockener Weißburgunder mit herrlichem
Apfelduft und schöner Frische, vom kalkhaltigen Boden geprägt
Vol. 13%

2013 Rosé – Matthias Gaul 0,2l 6,50 €
Deutschland/Pfalz 0,75l 22,00 €
ein duftiger Rosé mit Finesse
seinen kräftigen Körper verdankt er den Rebsorten
Cabernet Sauvignon und Merlot, abgerundet durch Spätburgundertrauben
Vol. 12,5%

2008 Lese gut Tinto – Carlos Falcós, 0,2l 7,90 €
Spanien/Toledo 0,75l 28,00 €
100% Handlese - das beste Traubenmaterial
mehrere Monate im Holzfass gereift
Cuvée aus Syrah, Petit Verdot und Cabernet Sauvignon
intensives, fruchtiges Aroma nach schwarzen Kirschen und Waldbeeren
abgerundet durch Pfefferminz und Karamellnoten
Vol. 14,5%