

— **EMPFEHLUNGSKARTE** —
MENÜS DER WOCHE

Menü A

Vorspeise

Holsteiner Kartoffelsuppe mit Nordseekrabben

Hauptgang

Hamburger Pannfisch mit Filets von Lachs und Winterkabeljau
auf Pommery-Senfsauce mit Stampfkartoffeln und Gurkensalat

Dessert

Hamburger Rote Grütze nach Rezept des Hauses
mit einer Kugel Vanille-Eis

29,90 €

Menü B

Vorspeise

Lachstatar mit Dillcrème auf Kartoffel-Zucchini-Reibekuchen

Hauptgang

Gebrautes Filet vom Winterkabeljau auf buntem Kartoffelragout
mit brauner Kapernbutter

Dessert

Lavendel-Crème Brûlée mit Kakao-Sorbet

32,90 €

— EMPFEHLUNGSKARTE —

WEINE DER WOCHE

Aperitif der Woche:

Crémant Tresor Rosé – Bouvet Ladubay 6,50 €
frisch, rosig und lebhaft
mit feiner Perlage und Aromen von roten Beeren

Weine der Woche:

2012 Grüner Veltliner „Weißes Kreuz“ – Weingut Rabl 0,2l 6,90 €
Österreich / Kamptal 0,75l 23,00 €
trockener Grüner Veltliner mit intensivem Fruchtspiel und strukturierter Säure
zitrusleichte Exotik am Gaumen
Vol. 12%

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 Lesegut 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%