

— — — — —  
**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

Bouillabaisse mit Filets von Edelfischen

Hauptgang

Filet vom Winterkabeljau in der Kartoffelkruste mit Rieslingsauce  
und Gurkensalat

Dessert

Mousse au chocolat

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 Pinot Noir „Asselheim“ – Matthias Gaul 0,2l 6,90 €  
Pfalz 0,75l 25,00 €  
Alles im Einklang - Frucht, Mineralität und Körper  
weiche Tannine und zarte Würze verleihen ihm Persönlichkeit  
Vol. 13,5%

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%