

— **EMPFEHLUNGSKARTE** —
MENÜS DER WOCHE

Menü A

Vorspeise

Holsteiner Kartoffelsuppe mit Nordseekrabben

Hauptgang

Hamburger Pannfisch mit Filets von der Fjordforelle 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%