

— **EMPFEHLUNGSKARTE** —  
MENÜS DER WOCHE

**Menü A**

Vorspeise

Holsteiner Kartoffelsuppe mit Nordseekrabben

Hauptgang

Hamburger Pannfisch mit Filets von der Fjordforelle und Kabeljau  
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 Zander in der Kartoffelkruste auf Blattspinat mit Rieslingsauce  
und Gurkensalat

Dessert

Mousse au chocolat auf bunten Fruchtsaucen

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 Bianco di Custoza – Villa Medici 0,2l 6,90 €  
Italien / Venetien 0,75l 25,00 €  
Cuvée aus Trebbiano, Garganega, Cortese und Tocai friulano  
frisch und fruchtig, ohne dabei aufdringlich zu wirken  
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%