

— **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 Wolfsbarsch auf Süßkartoffel-Mousseline
mit Beurre Blanc und Gurkensalat

Dessert

Mousse au chocolat auf bunten Fruchtsaucen

31,90 €

— 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:

2013 Rosé – Matthias Gaul	0,2l	5,80 €
Pfalz	0,75l	23,00 €

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%