

— **EMPFEHLUNGSKARTE** —
MENÜS DER WOCHE

Menü A

Vorspeise

Kartoffelcrèmesuppe mit feinen Kräutern und Nordseekrabben

Hauptgang

Hamburger Pannfisch mit Filets vom Norweger-Lachs und Seehecht
auf Pommery-Senfsauce und Stampfkartoffeln, dazu Rahm-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

Gebrautes Zanderfilet mit Pfifferlingkruste, Rieslingkraut
Zitronensauce und Lyoner Kartoffeln

Dessert

Crème brûlée à la vanille bourbon

32,50 €

— EMPFEHLUNGSKARTE —
WEINE DER WOCHE

Aperitif der Woche:

Crémant Tresor Blanc Excellence – Bouvet Ladubay	0,1l	5,90 €
Feiner Crémant aus Chenin Blanc und Chardonnay, hergestellt nach der klassischen Champagner-Methode Vol. 12,5%	0,75l	29,00 €
Moscow Mule	0,2l	6,90 €
Wodka mit Ginger Ale, Limette, Minze und Gurke auf Eis		

Weine der Woche:

2012 Summertime – Matthias Gaul	0,2l	5,90 €
Pfalz	0,75l	19,00 €
Heiterer Terrassenwein mit exotischer Note, in der die Scheurebe brilliert Vol. 11%		
2013 Weißburgunder – Weingut Thörle	0,2l	6,50 €
Rheinhessen	0,75l	22,00 €
spritziger, trockener Weißburgunder mit herrlichem Apfelduft und schöner Frische vom kalkhaltigen Boden geprägt Vol. 13%		