
EMPFEHLUNGSKARTE

MENÜS DER WOCHE

Menü A

Vorspeise

Kartoffelcrèmesuppe mit feinen Kräutern und Nordseekrabben

Hauptgang

Hamburger Pannfisch mit Filets vom Norweger-Lachs und Zander 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 „Lotsenhaus“ mit Filets von Edelfischen

Hauptgang

Gebratenes Zanderfilet mit Kartoffelkruste, gerösteten Pfifferlingen und Rieslingsauce

Dessert

Crème brûlée à la vanille bourbon

32,50 €

— EMPFEHLUNGSKARTE —

WEINE DER WOCHE

Aperitif der Woche:

Crémant Rosé Excellence – Bouvet Ladubay	0,1l	5,90 €
frisch, rosig und lebhaft mit feiner Perlage und Aromen von roten Beeren 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:

2014 Cuvée Rosé – Weingut Manz	0,2l	5,60 €
Rheinhessen	0,75l	19,00 €
Eine Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Spätburgunder Frisch, feinmineralisch - ein Rosé der Extraklasse Vol. 12,5%		
2013 Bardolino – Villa Medici	0,2l	5,90 €
Italien / Veneto	0,75l	25,00 €
wohlschmeckend, weich und lebendig im Abschluss mit Nuancen von Kirschen und Brombeeren Vol. 12,5%		