

— **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 Kartoffelstampf, dazu Gurkensalat

Dessert

Hamburger Rote Grütze nach Rezept des Hauses mit einer Kugel Vanille-Eis

29,90 €

Menü B

Vorspeise

Carpaccio von hausgeräucherter Entenbrust auf Cousous-Salat mit Holunder-Vinaigrette

Hauptgang

Gebrautes Zanderfilet mit Kartoffelkruste auf Rieslingsauce und grünem Spargel

Dessert

Lebkuchen-Panna Cotta mit Zwetschgenröster und Marzipan-Espuma

33,50 €

— 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:

2012 Dornfelder „terrain calcaire“ – Matthias Gau Pfalz	0,2l	6,50 €
fruchtig und elegant - seine besondere Note verdankt er einem kleinen Anteil Merlot und dem Kalkboden auf dem seine Reben heranwachsen Vol. 13,5%	0,75l	24,00 €
2011 Tempranillo Sembro Tinto – Finca El Quiñó Spanien / Ribera del Duero	0,75l	28,00 €
purpurroter Tempranillo ausdrucksvolle Aromen von roten Früchten und dunklen Beeren mit einem Hauch von Vanille und Süßholz weiches Tannin, harmonisch im Abgang Vol. 13,5%		