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

Bouillabaisse „Lotsenhaus“ mit Filets von Edelfischen

Hauptgang

Gebratenes Zanderfilet mit Kartoffelkruste auf Rieslingsauce
und Kompott vom Hokkaidokürbis

Dessert

Lebkuchen-Panna Cotta mit Zwetschgenröster und Marzipan-Espuma

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	0,75l	29,00 €
hergestellt nach der klassischen Champagner-Methode		
Vol. 12,5%		

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	0,2l	6,50 €
Pfalz	0,75l	24,00 €
fruchtig und elegant - seine besondere Note verdankt er einem kleinen Anteil Merlot und dem Kalkboden auf dem seine Reben heranwachsen		
Vol. 13,5%		

2011 Tempranillo Sembro Tinto – Finca El Quiñó	0,75l	28,00 €
Spanien / Ribera del Duero		
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%		