# Empfehlungskarte

## Menüs der Woche

**Menü A**

Vorspeise

Bouillabaisse „Lotsenhaus“ mit Filets von Edelfischen

Hauptgang

Hamburger Pannfisch mit Filets von Lachs und Zander
auf Pommery-Senfsauce und violettem Kartoffelstampf,
dazu Gurkensalat

Dessert

Apfelstrudel mit Vanille-Sauce und Beerengrütze

31,90 €

**Menü B**

Vorspeise

Hausgebeizte Fjordforelle auf Kartoffeltarte mit Honig-Dill-Senf

Hauptgang

Tournedo vom Kalbsfilet auf Pommery-Senf-Jus
mit Gartengemüse und Kartoffel-Baumkuchen

Dessert

Crème brûlée vom Spekulatius mit Punschfrüchten

34,90 €

# 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% | | |

**Weine der Woche:**

| | | |
|---|---|---|
| 2014 Weißburgunder – Weingut Thörle | 0,2l | 5,90 € |
| Rheinhessen | 0,75l | 21,00 € |
| spritziger, trockener Weißburgunder mit herrlichem Apfelduft und schöner Frische, vom kalkhaltigen Boden geprägt | | |
| Vol. 13,5% | | |

| | | |
|---|---|---|
| 2012 Dornfelder „terrain calcaire“ – Matthias Gaul | 0,2l | 6,50 € |
| Pfalz | 0,75l | 23,00 € |
| fruchtig und elegant - seine besondere Note verdankt er einem kleinen Anteil Merlot und dem Kalkboden auf dem seine Reben heranwachsen | | |
| Vol. 13,5% | | |

| | | |
|---|---|---|
| 2013 Château la Roca AOC – Côtes du Roussillon | 0,2l | 5,90 € |
| Frankreich / Languedoc Roussillon | 0,75l | 21,00 € |
| ausdrucksvolle und würzige Cuvée aus Syrah, Carignan und Grenache | | |
| 12 Monate im Barrique gereift | | |
| Geschmack nach dunklen Waldbeeren, dazu zarte Nuancen von Vanille und Röstaromen | | |
| Vol. 13,5% | | |