

— EMPFEHLUNGSKARTE —  
MENÜS DER WOCHE

**Menü A**

Vorspeise

Samtsüppchen von karamellisierten Kastanien und Portwein

Hauptgang

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

Dessert

Maronen-Haselnussküchlein auf mousse au chocolat

31,90 €

**Menü B**

Vorspeise

Bouillabaisse „Lotsenhaus“ mit Filets von Edelfischen

Hauptgang

Tournedo vom Kalbsfilet auf Pommery-Senf-Jus  
mit Gartengemüse und Kartoffelbaumkuchen

Dessert

Crème brûlée vom Spekulatius mit Cassis-Sorbet

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 Rheinhessen	0,2l	5,90 €
spritziger, trockener Weißburgunder mit herrlichem Apfelduft und schöner Frische, vom kalkhaltigen Boden geprägt	0,75l	21,00 €
Vol. 13,5%		
2012 Dornfelder „terrain calcaire“ – Matthias Gaul 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	0,75l	23,00 €
Vol. 13,5%		
2013 Château la Roca AOC – Côtes du Roussillon Frankreich / Languedoc Roussillon	0,2l	5,90 €
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	0,75l	21,00 €
Vol. 13,5%		