

— EMPFEHLUNGSKARTE —
MENÜS DER WOCHE

Menü A

Vorspeise

Kartoffelcrèmesuppe mit feinen Kräutern und Nordseekrabben

Hauptgang

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

Dessert

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

31,90 €

Menü B

Vorspeise

Bouillabaisse „Lotsenhaus“ mit Filets von Edelfischen

Hauptgang

Gebratenes Zanderfilet mit Kartoffelkruste auf Rieslingsauce
und geröstetem grünem Spargel

Dessert

Crème brûlée vom Spekulatius mit Zimtparfait

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 Grauburgunder – Matthias Gaul	0,2l	5,90 €
Pfalz	0,75l	21,00 €
jugendlich und unkompliziert in der Nase kitzeln Kräuter und Zitrusnoten, am Gaumen ist er herrlich frisch mit einer angenehmen Würze sehr charmant und unwiderstehlich Vol. 13%		
2013 Sancerre – Domaine de la Jolive	0,2l	7,90 €
Frankreich / Loire	0,75l	28,00 €
im Duft klar und mineralisch, feine Nuancen von Ananas und grüner Stachelbeere zeigt auch Spuren von Feuerstein 100% Sauvignon Blanc Vol. 13%		
2013 Bardolino – Villa Medici	0,2l	6,90 €
Italien / Veneto	0,75l	24,00 €
wohlschmeckend, weich und lebendig im Abschluss mit Nuancen von Kirschen und Brombeeren Vol. 12,5%		