

— 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 Kartoffel-Sellerie-Stampf, 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

Gebrautes Zanderfilet mit Kartoffelkruste auf Rieslingsauce  
und Duett von grünem Spargel und Schwarzwurzel

Dessert

Crème brûlée und Mousse von weißer Schokolade mit Minzpesto

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%		