

— **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 geräuchertem Kartoffelstampf,
dazu Gurkensalat

Dessert

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

31,90 €

Menü B

Vorspeise

Rote Bete Carpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse und gerösteten Pistazien

Hauptgang

Gebrautes Zanderfilet mit Kartoffelkruste auf Rieslingsauce
und grünem Spargel

Dessert

Mokka-Crème brûlée mit weißer Mousse au chocolat und Minzpesto

34,90 €

Menü C

Vorspeise

Bouillabaisse „Lotsenhaus“ mit Filets von Edelfischen

Hauptgang

Lammkarree im Ofen geschmort mit Rosmarin-Barolo-Jus,
Bohnenbündchen im Speckmantel und Macaire-Kartoffeln

Dessert

Schokoladenparfait mit Minzkern auf Eierlikör-Spiegel
und Marzipan-Espuma

33,90 €

— EMPFEHLUNGSKARTE —
APERITIFS UND WEINE

Apfel-Ingwer Spritz	0,2l	6,50 €
Secco, frische Minze und unser hausgemachter Apfel-Ingwer-Sirup auf Eis		
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%		
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%		
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%		