

— EMPFEHLUNGSKARTE —
MENÜS DER WOCHE

Menü A

Vorspeise

Spargelcrèmesuppe mit zweierlei Spargel

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

Bouillabaisse „Lotsenhaus“ mit Filets von Edelfischen

Hauptgang

Gebrautes Zanderfilet mit Kartoffelkruste auf Rieslingsauce
und grünem Spargel

Dessert

Mokka-Crème brûlée mit weißer Mousse au chocolat und Minzpesto

34,90 €

— EMPFEHLUNGSKARTE —
APERITIFS UND WEINE

Apfel-Ingwer Spritz Secco, frische Minze und unser hausgemachter Apfel-Ingwer-Sirup auf Eis	0,2l	6,50 €
Crémant Rosé Excellence – Bouvet Ladubay frisch, rosig und lebhaft mit feiner Perlage und Aromen von roten Beeren hergestellt nach der klassischen Champagner-Methode Vol. 12,5%	0,1l 0,75l	5,90 € 29,00 €
2012 Summertime – Matthias Gaul Pfalz Heitere Erfrischung mit exotischer Note, in der die Scheurebe brilliert Vol. 11%	0,2l 0,75l	5,90 € 21,00 €
...wegen des Jahrgangswechsels: 2008 Chianti Classico – Le Cinciole Italien / Toskana er überzeugt durch seine dunklen, süßen Früchte und floralen Aromen, die sich im Glas zu einem gelungenen Terroirwein entwickeln Vol. 13,5%	0,75l	35,00 € (...statt 49,00 €)