

— 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 Cassis-Sorbet und Minzpesto

34,90 €

— 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 Buiten Blanc – Buitenverwachting	0,2l	6,50 €
Südafrika / Western Cape	0,75l	22,50 €
Cuvée aus Sauvignon Blanc und kleinen Anteilen von Semillon und Chenin Blanc elegante Noten von Stachelbeeren, Sternfrucht und Paprika. Rassiger Charakter mit lebendiger Säure und delikatem Abgang Vol. 12,5%		
...wegen des Jahrgangswechsels:		
2008 Chianti Classico – Le Cinciole	0,75l	35,00 €
Italien / Toskana	(...statt 49,00 €)	
er überzeugt durch seine dunklen, süßen Früchte und floralen Aromen, die sich im Glas zu einem gelungenen Terroirwein entwickeln Vol. 13,5%		