

— EMPFEHLUNGSKARTE —
MENÜS DER WOCHE

Menü A

Vorspeise

Kartoffelsuppe mit feinen Kräutern und gebratenen Pfifferlingen

Hauptgang

Hamburger Pannfisch mit Filets von Lachs und Rotbarsch
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

Gebratenes Zanderfilet mit Pfifferling-Kartoffelkruste auf Rieslingsauce
und grünem Spargel

Dessert

Schokoladenparfait mit Minzpesto und Pfefferkirschen

34,90 €

— EMPFEHLUNGSKARTE —
APERITIFS UND WEINE

Hausgemachte Limonade Apfel-Ingwer Zitrone	0,4l	3,80 €
Granatapfel-Spritz mit Secco und frischer Minze 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 €
2015 Weißburgunder - Bio-Weingut Kesselring Pfalz Duftnoten nach Blüten und weißem Pfirsich ausdrucksstark und frisch, mit kräftigem Nachklang Vol. 12,5%	0,2l 1,0l	5,90 € 23,00 €
2014 Riesling QBA „Tres Naris“ - Weingut Axel Pauly Mosel ein authentischer Riesling mit herzhafter Frische und tänzerischer Säure Vol. 11,5%	0,2l 1,0l	6,50 € 21,00 €
2014 Buiten Blanc – Buitenverwachting Südafrika / Western Cape 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%	0,2l 0,75l	6,50 € 21,00 €