# Empfehlungskarte

## Menüs der Woche

**Menü A**

Vorspeise

Bouillabaisse „Lotsenhaus“ mit Filets von Edelfischen

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

In Zitronenbutter gebratene Jakobsmuscheln
auf Wakame-Salat mit Orangen-Balsamico-Reduktion

Hauptgang

Zanderfilet unter Pfifferling-Kartoffelkruste mit Rieslingsauce
und sautiertem Mangold

Dessert

Mokka-Crème brûlée mit Cassis-Sorbet und Minzpesto

34,90 €

**Menü C**

Vorspeise

Milder Ziegenkäse mit getrockneten Tomaten,
Feigensenf und Thymian im Knuspermantel auf Rote Bete Carpaccio

Hauptgang

Lammfilet auf Rosmarin-Jus mit Bohnenbündchen im Speckmantel
und Kartoffelgratin

Dessert

Schokoladenparfait mit heißen Pfefferkirschen

35,90

# Empfehlungskarte

## APERITIFS UND WEINE

| | | |
|---|---|---|
| **Hausgemachte Limonade**<br>Apfel-Ingwer<br>Zitrone | 0,4l | 3,80 € |
| **Granatapfel-Spritz**<br>mit Secco von Matthias Gaul und Minze auf Eis | 0,2l | 6,50 € |
| **Crémant Rosé Excellence – Bouvet Ladubay**<br>frisch, rosig und lebhaft mit feiner Perlage<br>und Aromen von roten Beeren<br>Vol. 12,5% | 0,1l<br>0,75l | 5,90 €<br>29,00 € |

| | | |
|---|---|---|
| **2015 Weißburgunder - Bio-Weingut Kesselring**<br>Pfalz<br>Duftnoten nach Blüten und weißem Pfirsich<br>ausdrucksstark und frisch, mit kräftigem Nachklang<br>Vol. 12,5% | 0,2l<br>1,0l | 5,90 €<br>23,00 € |
| **2015 Portugieser Rosé - Weingut Neiss**<br>Pfalz<br>frischer, junger Wein mit Aromen von Himbeere und Erdbeere<br>Vol. 12,5% | 0,2l<br>0,75l | 5,90 €<br>23,00 € |