
EMPFEHLUNGSKARTE

MENÜS DER WOCHE

Menü A

Vorspeise

Bouillabaisse „Lotsenhaus“ mit Filets von Edelfischen

Hauptgang

Gebratenes Steinbuttfilet „Florentine“ mit Nordseekrabben und Blattspinat auf Hummer-Rahmsauce, dazu geschwenkte Petersilienkartoffeln

Dessert

Warmes Schokoladenküchlein mit hausgemachtem Tahiti Vanille Eis

35,90 €

Menü B

Vorspeise

In Zitronenbutter gebratene Jakobsmuscheln auf warmem Balsamico-Belugalinsensalat

Hauptgang

Zanderfilet unter Kartoffel-Kürbiskruste mit Rieslingsauce und sautiertem Mangold

Dessert

Mokka-Crème brûlée mit hausgemachtem Mangosorbet

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

Hamburger Rote Grütze nach Rezept des Hauses mit hausgemachtem Tahiti Vanille Eis

35,90

— EMPFEHLUNGSKARTE —

APERITIFS UND WEINE

Hausgemachte Limonade Apfel-Ingwer Zitrone	0,4l	3,80 €
Granatapfel-Spritz mit Secco von Matthias Gaul und Minze auf Eis	0,2l	6,50 €
Crémant Rosé Excellence – Bouvet Ladubay frisch, rosig und lebhaft mit feiner Perlage und Aromen von roten Beeren Vol. 12,5%	0,1l 0,75l	5,90 € 29,00 €
2015 Sauvignon Blanc QBA – Bio-Weingut Kesselring Pfalz Aromen von Honigmelone, reifer Birne und Limettenschalen feines Frucht- und Säurespiel vegan + bio Vol. 12,5%	0,2l 0,75l	5,90 € 21,00 €
2015 Portugieser Rosé - Weingut Neiss Pfalz frischer, junger Wein mit Aromen von Himbeere und Erdbeere Vol. 12,5%	0,2l 1,0l	5,90 € 23,00 €
2011 Tempranillo Sembro Tinto – Finca El Quiñón Spanien / Ribera del Duero purpurroter Tempranillo ausdrucksvolle Aromen von roten Früchten und dunklen Beeren mit einem Hauch von Vanille und Süßholz weiches Tannin, harmonisch im Abgang Vol. 13,5%	0,75l	24,00 €