

— 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 €

— 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 de Bourgogne Rosé – Paul Delane Burgund, Frankreich	0,1l 0,75l	5,90 € 32,00 €
Durch die klassische Flaschengärung erhält der Schaumwein eine herrliche Perlage, die durch feine Himbeer- und Erdbeearomen ergänzt wird.		
2015 Riesling „Les Cornes“ – Weingut Dr. Bürklin-Wolf Pfalz	0,2l 0,75l	6,90 € 23,00 €
Der Riesling "Les Cornes" besticht mit einer bezaubernden zitrischen Nase mit Orangen- und Ananas-Anklängen. Am Gaumen hat er viel Kraft und eine stoffig-elegante Säure.		
2012 Cabernet Sauvignon & Merlot trocken „Sonnenberg“ – Montigny Rheinhessen	0,2l 0,75l	7,90 € 26,00 €
Im Duft erinnert der Wein an Brombeeren, Paprika, Kirschen, Pfeffer, Kakao und Vanille. Die seidigen Tannine sind in den komplexen Geschmack wunderbar eingebunden.		
2014 Bacchus Auslese – Peth Wetz Rheinhessen	0,1l 0,2l 0,75l	3,50 € 5,90 € 19,00 €
- lieblich, passend zum Dessert - Aus dem Glas steigen Aromen von reifer Aprikose, Holunderblüte und Rosen. Am Gaumen erleben Sie eine feine, aber überhaupt nicht sättigende Süße, die von einer herrlichen, animierend-frischen Säure begleitet wird.		

— HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH —

Unser Gans-Menü

vorweg ein kleiner Gruß aus der Küche

Vorspeise

Gebratene Jakobsmuscheln auf Balsamico-Belugalinsen
mit Butternut-Kürbissuppen-Shot

Hauptgang

Knuspriger Braten von der Dithmarscher Gans
mit Calvados-Jus, Macadamia-Rotkohl, Speck-Rosenkohl
und Kartoffelknödel mit Zwetschgenkern

Dessert

Rosmarin-Honig-Parfait auf Bratapfelkompott
und Glühwein-Coulis

37,90 €

Korrespondierende Weinbegleitung zum Gans-Menü:

Ein Glas Crémant Rosé zur Begrüßung 0,1l

zur Vorspeise:

2015 Riesling „Les Cornes“ – Weingut Dr. Bürklin-Wolf
Pfalz 0,1l

zum Hauptgang:

2012 Cabernet Sauvignon & Merlot trocken „Sonnenberg“ – Montigny
Rheinhausen 0,1l

zum Dessert:

2014 Bacchus Auslese – Peth Wetz
Rheinhausen 0,05l

13,50 €

(ausführliche Beschreibungen der Weine finden Sie auf Seite 3)