

— EMPFEHLUNGSKARTE —  
MENÜS

**Menü A**

Vorspeise

Kastaniensüppchen mit Serrano-Schinken und Milchschaum

Hauptgang

Filet vom Skrei unter geräucherter Kartoffelkruste mit Rieslingsauce und sautiertem Mangold

Dessert

Schokoladenküchlein mit hausgemachtem Tahiti Vanille Eis

34,90 €

**Menü B**

Vorspeise

Bouillabaisse „Lotsenhaus“ mit Filets von Edelfischen, Crouton und Sauce-Aioli

Hauptgang

Lammfilet auf Rosmarin-Jus mit Bohnenbündchen im Speckmantel und Kartoffelgratin

Dessert

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

36,90 €

**Menü C**

Vorspeise

Gebratene Jakobsmuscheln auf warmen Balsamico-Belugalinsen mit gebackener Petersilie

Hauptgang

Steinbuttfilet mit gebratener Garnele auf Hummerrahmsauce mit Blattspinat und Kartoffel-Fenchelpüree

Dessert

Kardamom-Crème brûlée mit Grand Marnier-Sorbet

36,90 €

— EMPFEHLUNGSKARTE —  
APERITIFS UND WEINE

<b>Hausgemachte Limonade</b> Apfel-Ingwer Zitrone	0,4l	3,80 €
<b>Granatapfel-Spritz</b> mit Secco von Matthias Gaul und Minze auf Eis	0,2l	6,50 €
<b>Crémant de Bourgogne Rosé – Paul Delane</b> Burgund, Frankreich Durch die klassische Flaschengärung erhält der Schaumwein eine herrliche Perlage, die durch feine Himbeer- und Erdbeeraromen ergänzt wird.	0,1l 0,75l	5,90 € 32,00 €
<b>2015 Vermentino „Solal“ – Château Haut-Blanville</b> Frankreich / Languedoc-Roussillon Die weiße Edelrebe Vermentino brilliert mit einem herrlichen Duft nach Zitronen, Blüten und einer wunderbaren Saftigkeit am Gaumen.	0,2l 0,75l	5,90 € 20,00 €
<b>2015 Grüner Veltliner DAC– Weingut Pfaffl</b> Österreich / Weinviertel Ein cremiger Weißwein mit fruchtigen Akzenten und dem typischen Pfefferl-Abschluss.	0,2l 0,75l	7,50 € 25,00 €
<b>2012 Cabernet Sauvignon &amp; Merlot trocken „Sonnenberg“ – Montigny</b> Rheinhausen Im Duft erinnert der Wein an Brombeeren, Paprika, Kirschen, Pfeffer, Kakao und Vanille. Die seidigen Tannine sind in den komplexen Geschmack wunderbar eingebunden.	0,2l 0,75l	7,90 € 26,00 €
<b>2014 Bacchus Auslese – Peth Wetz</b> Rheinhausen - 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.	0,1l 0,2l 0,75l	3,50 € 5,90 € 19,00 €