

— 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

35,90 €

— **EMPFEHLUNGSKARTE** —
APERITIFS UND WEINE

Hausgemachte Zitronenlimonade	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 €
2015 Gelber Muskateller "Niersteiner Spiegelberg" - Weingut Leonhard Rheinhessen	0,2l 0,75l	5,90 € 20,00 €
Kräftige Farbe im Glas mit vollen Aromen von Rosen und Mandarinen. Die ohnehin recht markante Aromatik wird von den berühmten roten, mineralischen Boden in Nierstein am Rhein noch verstärkt.		
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.		