

— EMPFEHLUNGSKARTE —
MENÜS

Menü A

Vorspeise

Kartoffel-Bärlauchsüppchen mit Kräuter-Croûtons und Büsumer Krabben

Hauptgang

Filet vom Zander unter geräucherter Kartoffelkruste mit Rieslingsauce und Duett von gebratenem grünen und weißen Spargel

Dessert

Schokoladenküchlein mit hausgemachtem Tahiti Vanille Eis

34,90 €

Menü B

Vorspeise

Gebratene Jakobsmuscheln auf grünem Spargelsalat mit Granatapfelmarmade und gerösteten Pinienkernen

Hauptgang

Steinbuttfilet mit gebratener Garnele auf Hummerrahmsauce mit sautiertem Mangold und Kartoffel-Fenchelpüree

Dessert

Kardamom-Crème brûlée mit Cassis-Sorbet

37,90 €

Menü C

Vorspeise

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

Hauptgang

Filet vom Black Angus-Rind (ca. 180 g) auf Kakao-Chili-Jus mit Kartoffelgratin und kleinem Salat mit Orangen-Balsamicodressing

Dessert

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

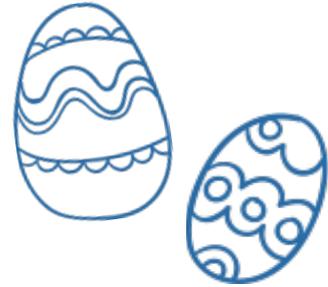
37,90 €

— EMPFEHLUNGSKARTE —

APERITIFS UND WEINE

Hausgemachte Zitronenlimonade	0,4l	3,80 €
Hausgemachte Gurken-Basilikumimionade	0,4l	3,80 €
...mit 4cl Bombay Sapphire London Dry Gin	0,4l	7,50 €
Granatapfel-Spritz	0,2l	6,50 €
mit Secco von Matthias Gaul auf Eis		
Brombeer-Kirsch-Spritz	0,2l	6,50 €
mit Secco von Matthias Gaul auf Eis		
Crémant de Bourgogne Rosé – Paul Delane	0,1l	5,90 €
Burgund, Frankreich	0,75l	32,00 €
Durch die klassische Flaschengärung erhält der Schaumwein eine herrliche Perlage, die durch feine Himbeer- und Erdbeearomen ergänzt wird.		
2016 Grauburgunder – Matthias Gaul	0,2l	5,90 €
Pfalz	0,75l	21,00 €
jugendlich und unkompliziert in der Nase kitzeln Kräuter und Zitrusnoten, am Gaumen ist er herrlich frisch mit einer angenehmen Würze		
2009 Côtes du Rhône – Joseph Castan	0,2l	6,50 €
Frankreich / Rhôneal	0,75l	23,00 €
ein ungemein fruchtiger Wein von der Rhône, der von Himbeeren bis Heidelbeeren alle Beeren versammelt abgerundet wird der Geschmack von einer zarten Veilchennote		
2014 Bacchus Auslese – Peth Wetz	0,2l	5,90 €
Rheinhessen	0,75l	19,00 €
- lieblich - Aus dem Glas steigen Aromen von reifer Aprikose, Holunderblüte und Rosen. Am Gaumen erleben Sie eine feine, aber überhaupt nicht sättigende Süße		

— EMPFEHLUNGSKARTE —
OSTERMENÜ



Vorspeise

Spargelcrèmesüppchen mit zweierlei Spargelspitzen
und gebackener Petersilie

Zwischengang

Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet mit Rucola
und gehobeltem Parmesan

Hauptgang

Lammfilet auf Rosmarin-Jus mit Bohnenbündchen im Speckmantel und Herzoginkartoffeln

Dessert

Hausgemachtes Eierlikör-Eis auf heißen Früchten

44,90 €