

— EMPFEHLUNGSKARTE —
MENÜS

Menü A

Vorspeise

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

Hauptgang

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

Dessert

Schokoladenküchlein mit hausgemachtem Eierlikör-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

Mokka-Crème brûlée mit Cassis-Sorbet

37,90 €

Menü C

Vorspeise

Spargelcrèmesüppchen mit zweierlei Spargelspitzen und gebackener Petersilie

Hauptgang

Lammfilet auf Rosmarin-Jus
mit Bohnenbündchen im Speckmantel und Herzoginkartoffeln

Dessert

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

34,90 €

— EMPFEHLUNGSKARTE —

APERITIFS UND WEINE

Hausgemachte Zitronenlimonade	0,4l	3,80 €
Hausgemachte Gurken-Basilikumlimonade	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 Erdbeeraromen 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		