

— 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

38,90 €

Menü C

Vorspeise

Spargelcrèmesüppchen mit zweierlei Spargelspitzen und gebackener Petersilie

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

35,90 €

— 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. | | |
| 2015 Riesling – Edenbusch (Weinhaus Hauck) | 0,2l | 5,90 € |
| Rheinhessen | 0,75l | 21,00 € |
| zarter Aprikosenduft, feine Frucht am Gaumen mit angenehm zurückhaltender Säure, aber der ganzen Rieslingfrische | | |
| 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 | | |