

— EMPFEHLUNGSKARTE —  
MENÜS

**Menü A**

Vorspeise

Gebratene Pfifferlinge auf gemischtem Salat mit gerösteten Pinienkernen, Kräutercroutons und Orangen-Balsamicodressing

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

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

38,90 €

# — EMPFEHLUNGSKARTE —

## APERITIFS UND WEINE

<b>Hausgemachte Zitronenlimonade</b>	0,4l	3,80 €
<b>Hausgemachte Gurken-Basilikumlimonade</b>	0,4l	3,80 €
...mit 4cl Bombay Sapphire London Dry Gin	0,4l	7,50 €
<b>Granatapfel-Spritz</b>	0,2l	6,50 €
mit Secco von Matthias Gaul auf Eis		
<b>Brombeer-Kirsch-Spritz</b>	0,2l	6,50 €
mit Secco von Matthias Gaul auf Eis		
<b>Crémant Rosé Excellence – Bouvet Ladubay</b>	0,1l	5,90 €
Frankreich / Loire	0,75l	32,00 €
frisch, rosig und lebhaft		
mit feiner Perlage und Aromen von roten Beeren		
<b>2016 Sauvignon blanc „vom Kalkstein“ - Schlossmühlenhof</b>	0,2l	6,90 €
Rheinhessen	0,75l	23,00 €
Perfekte Balance zwischen grasigen Paprikanoten und opulenter Tropenfrucht. Ein rassisger, dabei stets charmanter Tropfen, der tollen Trinkfluss bietet und mit seinem Aroma bezaubert.		
<b>2015 Weißburgunder „Klosterstück“ - Schwedhelm</b>	0,2l	7,90 €
Pfalz	0,75l	27,00 €
Feiner Duft mit Aromen von Mandelblüten, gelben Früchten und einem mineralischen Touch. Dazu eine atemberaubende Eleganz!		
<b>2016 Asti Spumante „Bel Piasi“ - Cascina Fonda</b>	0,1l	5,50 €
Piemont / Italien	0,75l	38,00 €
Der aphrodisierende Duft nach Holunderblüte, Zitrusfrüchten und Salbei, gefolgt von einem Geschmack nach Akazienhonig und Orangenzeste. Alles eingehüllt in ein lebhaftes Mousse, das die Sinne umschäumt		

— SCHLEMMER SOMMER —  
MENÜS UND WEINE

**10. Juni bis 22. Juli**

Vorspeise

Gefüllte Calamaretti vom Grill mit Paprika-Chili-Confit auf mariniertem Baby-Leaf

*2016 Sauvignon blanc „vom Kalkstein“ - Schlossmühlenhof, Rheinhessen (0,1l)*

Hauptgang

Filet vom Seeteufel und Garnele am Rosmarinzweig  
mit Salbei-Zitronengras-Reduktion auf Ratatouille und in Butter geschwenkten Drillingen

*2015 Weißburgunder „Klosterstück“ - Schwedhelm, Pfalz (0,2l)*

Dessert

Geeistes Honig-Melonensüppchen mit Champagner-Minz-Sorbet

*2016 Asti Spumante „Bel Piasi“ - Cascina Fonda, Piemont / Italien (0,1)*

Menüpreis für zwei Personen: 64,00 €

Weinbegleitung 14,90 € pro Person