

— 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

Secco mit unserem hausgemachten Rosen-Vanillesirup	0,1l	5,50 €
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		
Hausgemachte Zitronenlimonade	0,4l	3,80 €
Hausgemachte Gurken-Basilikumlimonade	0,4l	3,80 €
...mit 4cl Bombay Sapphire London Dry Gin	0,4l	7,50 €
2016 Sauvignon blanc „vom Kalkstein“ - Schlossmühlenhof	0,2l	6,90 €
Rheinhessen	0,75l	23,00 €
Perfekte Balance zwischen grasigen Paprikanoten und opulenter Tropenfrucht. Ein rassiger, dabei stets charmanter Tropfen, der tollen Trinkfluss bietet und mit seinem Aroma bezaubert.		
2015 Weißburgunder „Klosterstück“ - Schwedhelm	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!		
2016 Asti Spumante „Bel Piasi“ - Cascina Fonda	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