

— 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 gebratenem grünen Spargel

Dessert

Schokoladenküchlein mit hausgemachtem Eierlikör-Eis

34,90 €

Menü B

Vorspeise

In Zitronenbutter gebratene Jakobsmuscheln auf grünem Spargelsalat mit Granatapfelmarmade

Hauptgang

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

Dessert

Mokka-Crème brûlée mit hausgemachtem 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 mit Secco von Matthias Gaul auf Eis	0,2l	6,50 €
Brombeer-Kirsch-Spritz mit Secco von Matthias Gaul auf Eis	0,2l	6,50 €
Hausgemachte Zitronenlimonade	0,4l	3,80 €
Hausgemachte Gurken-Basilikumlimonade ...mit 4cl Bombay Sapphire London Dry Gin	0,4l 0,4l	3,80 € 7,50 €
2016 Casteller Silvaner - Castell'sches Domäneamt Franken Ein Silvaner mit viel Klarheit, viel Rasse, fein eingebundener Mineralität, gepaart mit einer pikanten aber milden Säure.	0,2l 0,75l	7,90 € 27,00 €
2015 Riesling trocken „Kirchenpfad“ - Schloss Saarstein Mosel Zum mineralischen Duft gesellen sich reife Pfirsiche und Orangenzeste. Am Gaumen erleben Sie die ganze Reife eines Spitzenrieslings mit viel Zitrusfrucht (Grapefruit) und kräutriger Würze.	0,2l 0,75l	7,50 € 25,50 €
Cava Brut Rosé „Nu allongé“ - Masia Puigmoltó Penedès / Spanien Der reinsortige Pinot Noir lebt von seinen gestochen scharfen Erdbeeraromen, dem zarten aber nachhaltigen Perlen, der knackigen und wunderbar trockenen Frucht mit dem feinen Hefeton.	0,1l 0,75l	5,50 € 29,50 €

— SCHLEMMER SOMMER —
MENÜS UND WEINE

23. Juli bis 3. September 2017

Vorspeise

Gedünstetes Filet von der Nordsee-Seezunge mit Safranreduktion
auf warmem Belugalinsensalat

2016 Casteller Silvaner - Castell'sches Domänenamt, Franken (0,1l)

Hauptgang

Steinbeißerfilet in Honig-Kräuterkruste mit Babyspinat und karmellisierten Kartoffeln
auf Hummerrahm

2015 Riesling trocken „Kirchenpfad“ - Schloss Saarstein, Mosel (0,2l)

Dessert

Crème brûlée von der Himbeere mit Ananas-Carpaccio und Minzpesto

Cava Brut Rosé "Nu allongé" - Masia Puigmoltó, Penedès / Spanien (0,1l)

Menüpreis für zwei Personen: 64,00 €

Weinbegleitung: 14,90 € pro Person