

— 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 Sauvignon blanc „vom Kalkstein“ - Schlossmühlenhof Rheinhessen	0,2l 0,75l	6,90 € 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.		
2016 Casteller Silvaner - Castell'sches Domäneamt Franken	0,2l 0,75l	7,90 € 27,00 €
Ein Silvaner mit viel Klarheit, viel Rasse, fein eingebundener Mineralität, gepaart mit einer pikanten aber milden Säure.		
2015 Riesling trocken „Kirchenpfad“ - Schloss Saarstein Mosel	0,2l 0,75l	7,50 € 25,50 €
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.		
Cava Brut Rosé „Nu allongé“ - Masia Puigmoltó Penedès / Spanien	0,1l 0,75l	5,50 € 29,50 €
Der reinsortige Pinot Noir lebt von seinen gestochen scharfen Erdbeeraromen, den zarten aber nachhaltigen Perlen, der knackigen und wunderbar trockenen Frucht mit dem feinen Hefeton.		

— 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