

— 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 Granatapfelmariade

Hauptgang

Duo von Nordsee-Seezunge und Dorade Royal auf Krustentiersauce mit sautiertem Mangold und Kartoffel-Fenchelpüree

Dessert

Panna Cotta von der Limette mit marinierten Pfeffer-Erdbeeren

39,90 €

**Menü C**

Vorspeise

Bouillabaisse „Lotsenhaus“ mit Filets von Edelfischen, Crêton 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>Winzer-Secco mit unserem hausgemachten Rosen-Vanillesirup</b>	0,1l	5,50 €
<b>Crémant Rosé Excellence– Bouvet Ladubay</b>	0,1l	5,90 €
Frisch, rosig und lebhaft, mit feiner Perlage und Aromen von roten Beeren.	0,75l	32,00 €
<b>Melonen-Hugo</b>	0,2l	6,50 €
mit Spumante „Bel Piasi“ - Cascina Fonda und geeister Melone		
<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>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>2016 Casteller Silvaner - Castell'sches Domäneamt</b>	0,2l	7,90 €
Franken	0,75l	27,00 €
Ein Silvaner mit viel Klarheit, viel Rasse, fein eingebundener Mineralität, gepaart mit einer pikanten aber milden Säure.		
<b>2015 Riesling trocken „Kirchenpfad“ - Schloss Saarstein</b>	0,2l	7,50 €
Mosel	0,75l	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.		
<b>Cava Brut Rosé „Nu allongé“ - Masia Puigmoltó</b>	0,1l	5,50 €
Penedès / Spanien	0,75l	29,50 €
Der reinsortige Pinot Noir lebt von seinen gestochenen 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