EMPFEHLUNGSKARTE

MENÜS

Menü A

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

Filet vom Zander unter geräucherter Kartoffelkruste mit Rieslingsauce
und gebratenem grünen Spargel

Schokoladenküchlein mit hausgemachtem Eierlikör-Eis

34,90 €

Menü B

In Zitronenbutter gebratene Jakobsmuscheln auf grünem Spargelsalat
mit Granatapfelmarinade

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

Panna Cotta von der Limette mit marinierten Pfeffer-Erdbeeren

39,90 €

Menü C

Bouillabaisse „Lotsenhaus“ mit Filets von Edelfischen und Crôuton mit Sauce-Aioli

Filet vom Black Angus-Rind (ca. 180 g) mit Sauce Béarnaise
und hausgemachten Pommes Frites,
dazu ein kleiner Salat mit Orangen-Balsamicodressing

Hamburger Rote Grütze nach Rezept des Hauses
mit hausgemachtem Tahiti Vanille Eis

39,90 €

Empfehlungskarte

Aperitifs und Weine

Winzer-Secco mit unserem hausgemachten Rosen-Vanillesirup	0,1l	5,50 €
Crémant Rosé Excellence– Bouvet Ladubay	0,1l	5,90 €
Frisch, rosig und lebhaft, mit feiner Perlage und Aromen von roten Beeren.	0,75l	32,00 €
Melonen-Hugo	0,2l	6,50 €
mit Spumante „Bel Piasi“ - Cascina Fonda und geeister Melone		
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 Casteller Silvaner - Castell´sches Domäneamt	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.		
2015 Riesling trocken „Kirchenpfad“ - Schloss Saarstein	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.		
Cava Brut Rosé „Nu allongé“ - Masia Puigmoltó	0,1l	5,50 €
Penedès / Spanien	0,75l	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