

— 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 Granatapfelmarmade

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 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 30. 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