— 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 €

Menü D

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

Seeteufel im Serrano-Schinkenmantel mit zerlassener Salbeibutter auf Zitronengras-Risotto und mediterranem Gemüse

Crème brûlée von der Himbeere mit Ananas-Carpaccio und Minzpesto

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.		
2011 Barbera d'Asti – Cossetti		
Piemont / Italien	0,2l	6,90 €
Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen, intensiver Geschmack mit Kirschnuancen, körperreich, trocken und ausgewogen im Geschmack.	0,75l	23,90 €

— HAMBURG GANZ(S) — WEIHNACHTLICH

11. November bis 23. Dezember 2017

vorweg ein kleiner Gruß aus der Küche

Vorspeise

Crème brûlée von der Marone mit gebratenen Jakobsmuscheln
auf süß-saurem Kürbis-Chutney

Hauptgang

Knuspriger Braten von der Dithmarscher Gans auf Calvados-Jus mit Rotkohl, Mandel-
Rosenkohl und in Butter geschwenkten Serviettenknödel

Dessert

Warmer Cheesecake im Glas mit hausgemachtem Bratapfel-Eis und Lebkuchenschäum

37,90 €

Besuchen Sie uns an den Wochenenden der Vorweihnachtszeit auch auf unserem kleinen
Weihnachtsmarkt bei hausgemachtem Glühwein, kleinen Köstlichkeiten und tollem Blick auf
die winterliche Elbe.

31. Dezember 2017 - Silvester / ab 18.00 Uhr

Stellen Sie sich aus unserer kleinen und feinen Silvesterkarte Ihr Menü zusammen

EUR 59,-
für ein Drei-Gang-Menü Ihrer Wahl inkl. Crémant als Aperitif
(ohne Zwischengang)

EUR 67,-
für ein Vier-Gang-Menü Ihrer Wahl inkl. Crémant als Aperitif