

— EMPFEHLUNGSKARTE —  
MENÜS

**Menü A**

Gebratene Waldpilze auf Babyleaf-Salat mit gerösteten Pinienkernen, Kräutercrôutons und Orangen-Balsamicodressing

Filet vom Zander unter Kürbis-Kartoffelkruste mit Rieslingsauce und gebratenem grünen Spargel

Schokoladenküchlein mit hausgemachtem Eierlikör-Eis

34,90 €

**Menü B**

Samtsüppchen vom Butternutkürbis mit gerösteten Kernen und Kokosschaum

Duo von Nordsee-Seezunge und Steinbutt auf Krustentiersauce mit sautiertem Mangold und Rote Bete-Kartoffelpüree

Panna Cotta von der Limette mit mariniertem Papaya-Salat

38,90 €

**Menü C**

Bouillabaisse „Lotsenhaus“ mit Filets von Edelfischen und Crêton 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 Joghurt-Eis

39,90 €

**Menü D**

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

Steinbeißerfilet in Honig-Kräuterkruste mit Babyspinat und karamellisierten Kartoffeln auf Hummerrahm

Honig-Rosmarin Parfait mit Zwetschgen Crumble

37,90 €

# — 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>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		
<b>Melonen-Hugo</b>	0,2l	6,50 €
mit geeister Melone, Holunder und Secco von Matthias Gaul auf Eis		
<b>Granatapfel-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 Chardonnay und Weißburgunder „von der Tonerde“ - Wernersbach</b>		
Rheinhessen	0,2l	7,90 €
Das Duett von Chardonnay und Weißburgunder erklingt mit Noten von Haselnüssen, Mandeln, Grüner Banane und Orangen	0,75l	26,00 €
<b>2014 Rosso Piceno Superiore - Tenuta De Angelis</b>		
Marken / Italien	0,2l	6,90 €
Lebhafter Duft nach Knupperkirschen, Waldboden und einer Spur Zimt, fein gewobene Tannine und animierender Ausklang	0,75l	23,00 €
<b>2015 Weißweincuvée Auslese „Angerhof“ - Weingut Tschida</b>		
Burgenland / Österreich	0,1l	5,90 €
Cuvée aus Chardonnay, Welschriesling, Weißburgunder und Trollinger. In der Nase Akazienhonig und Rose und am Gaumen die elegante und volle Süße	0,75l	39,00 €

# — HAMBURG GANZ(S) — WEIHNACHTLICH

## **11. November bis 23. Dezember 2017**

vorweg ein kleiner Gruß aus der Küche

*Cava Brut Rosé „Nu allongé“ - Masia Puigmoltó  
Penedès / Spanien*

Vorspeise

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

*2016 Chardonnay und Weißburgunder „von der Tonerde“ - Wernersbach  
Rheinhessen*

Hauptgang

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

*2014 Rosso Piceno Superiore - Tenuta De Angelis  
Marken / Italien*

Dessert

Warmer Cheesecake im Glas mit hausgemachtem Bratapfel-Eis und Lebkuchenschäum

*2015 Weißweincuvée Auslese „Angerhof“ - Weingut Tschida  
Burgenland / Österreich*

Menü	37,90 €
Weinbegleitung , 4 x 0,1l	15,90 €

## **31. Dezember 2017 - Silvester / ab 18.00 Uhr**

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

59,00 €  
für ein Drei-Gang-Menü Ihrer Wahl inkl. Crémant als Aperitif  
(ohne Zwischengang)

67,00 €  
für ein Vier-Gang-Menü Ihrer Wahl inkl. Crémant als Aperitif