

— EMPFEHLUNGSKARTE —
MENÜS

Menü A

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

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

Schokoladenküchlein mit hausgemachtem Eierlikör-Eis

34,90 €

Menü B

Samtsüppchen vom Butternutkürbis mit gerösteten Kernen und Kokosschaum

Steinbuttfilet mit Nordseekrabben auf Krustentiersauce, sautiertem Mangold und Rote Bete-Kartoffelpüree

Panna Cotta von der Limette mit mariniertem Papaya-Salat

34,90 €

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 Joghurt-Eis

39,90 €

Menü D

Karamellierter Mandarinen-Chicorée-Salat mit gebackenen Garnelen und Honig-Senf-Vinaigrette

Winterkabeljau in Honig-Kräuterkruste mit Babypinats und karamellisierten Kartoffeln auf Hummerrahm

Zimtparfait mit kandierten Glühwein-Zwetschgen auf Marzipanspiegel

34,90 €

— 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 €
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		
Apfel-Ingwer Spritz	0,2l	6,50 €
mit Secco von Matthias Gaul auf Eis		
Granatapfel Spritz	0,2l	6,50 €
mit Secco von Matthias Gaul auf Eis		
Hausgemachte Zitronenlimonade	0,4l	3,80 €
Hausgemachte Apfel-Ingwerlimonade	0,4l	3,80 €
Hausgemachte Gurken-Basilikumlimonade	0,4l	3,80 €
...mit 4cl Bombay Sapphire London Dry Gin	0,4l	7,50 €
2016 Chardonnay und Weißburgunder „von der Tonerde“ - Wernersbach		
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 €
2014 Rosso Piceno Superiore - Tenuta De Angelis		
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 €
2015 Weißweincuvée Auslese „Angerhof“ - Weingut Tschida		
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