

— WEIHNACHTEN —  
MENÜS

**Menü A**

Gebratene Waldpilze auf Babyleaf-Salat mit gerösteten Pinienkernen, Kräutercrôutons 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, karamellisierten Rotwein-Schalotten und Herzoginkartoffeln

Hamburger Rote Grütze nach Rezept des Hauses mit hausgemachtem Joghurt-Eis

39,90 €

# — WEIHNACHTEN —

## MENÜS

### **Menü D**

Hausgebeizte Fjordforelle auf karamellisiertem Mandarinen-Chicorée-Salat  
mit Honig-Senf-Vinaigrette

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

Zimtparfait mit kandierten Glühwein-Zwetschgen auf Marzipanspiegel

34,90 €

### **Menü E**

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

Krosse halbe Bauernente auf Calvados-Jus mit Rotkohl, Mandel-Rosenkohl  
und in Butter geschwenkten Serviettenknödel

Warmer Cheesecake im Glas mit hausgemachtem Bratapfel-Eis und Spekulatius-Schaum

38,90 €

# — EMPFEHLUNGEN —

## 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>Apfel-Ingwer Spritz</b>	0,2l	6,50 €
mit 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 Apfel-Ingwerlimonade</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 (zum Dessert)</b>		
Burgenland / Österreich	0,1l	5,90 €
Cuvée aus Chardonnay, Welschriesling, Weißburgunder und Trollinger.	0,75l	39,00 €
In der Nase Akazienhonig und Rose und am Gaumen die elegante und volle Süße		