

— EMPFEHLUNGSKARTE —  
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**

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

Steinbuttfilet mit Nordseekrabben auf Krustentiersauce, 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 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 €

**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 €

# — 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  |       |         |