

— 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**

Jakobsmuscheln mit Balsamico-Belugalinsen 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

Crème Brûlée von der Tonkabohne mit Kakaosorbet

39,90 €

**Menü D**

Hausgebeizter Lachs auf karamellisiertem Mandarinen-Chicorée-Salat mit Honig-Senf-Vinaigrette

Filet vom Winterkablejau 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 Riesling – Edenbusch (Weinhaus Hauck)</b>		
Rheinhessen		
Zarter Aprikosenduft und eine feine Frucht am Gaumen. Dabei mit einer angenehm zurückhaltenden Säure, aber der ganzen Rieslingfrische!	0,2l	6,50 €
	0,75 l	21,00 €
<b>2016 Grauburgunder - Lukas Kesselring</b>		
Pfalz		
Die Nase offenbart Aromen von exotischen Früchten, am Gaumen ungemein mineralisch, würzig, fruchtig und harmonisch abgestimmt.	0,75l	23,00 €
<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 €