

— 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**

Kurzgebratener Thunfisch im Sesam-Mantel mit Balsamico-Reduktion auf Wakame

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

Panna Cotta von der Limette mit mariniertem Papaya-Salat

37,90 €

**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 Cassis-Sorbet auf Minzpesto

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

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

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 €
gestochen scharfen Erdbeeraromen, knackige und wunderbar trockene 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 GRAUWEISS-Burgunder - Freiherr von Gleichenstein</b>		
60% Grauer Burgunder, 40% Weißer Burgunder		
3 Trauben - Gault & Millau / 3,5 Sterne - Eichelmann	0,2l	8,90 €
Baden	0,75l	29,00 €
<b>2017 Spätburgunder / Blanc de Noirs - Weingut Peth-Wetz</b>		
weißgekelterter Pinot Noir	0,2l	7,50 €
Rheinessen	0,75l	25,00 €
<b>2015 „Dragone“ - Cantine Lento IGT</b>		
60% Magliocco, 40% Merlot		
98 Punkte „Bester Rotwein“ - Luca Maroni	0,2l	8,90 €
Italien / Kalabrien	0,75l	29,00 €
<b>2014 Rosso Piceno Superiore - Tenuta De Angelis</b>		
70% Montepulciano, 30% Sangiovese	0,2l	5,90 €
Italien / Marken	0,75l	19,00 €