

— EMPFEHLUNGSKARTE —
MENÜS

Menü A

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

Zanderfilet unter geräucherter Kartoffelkruste mit Rieslingsauce und Duett von gebratenem grünen und weißen Spargel

Panna Cotta von der Limette mit mariniertem Papaya-Salat

35,90 €

Menü B

Bouillabaisse „Lotsenhaus“ mit Filets von Edelfischen und Crêton mit Sauce-Aioli

Filet vom Black Angus-Rind (ca. 180 g) mit Sauce Béarnaise, karamellisierten Rotwein-Schalotten und Macairekartoffeln

Crème Brûlée mit Cassis-Sorbet auf Minzpesto

39,90 €

Menü C

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

Filet vom Kabeljau mit gegrillter Polenta und Babyspinat auf Hummerrahm

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

34,90 €

EMPFEHLUNGEN

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 €
gestochen scharfen Erdbeeraromen, knackige und wunderbar trockene Frucht		
Apfel-Ingwer Spritz	0,2l	6,50 €
Brombeer-Kirsch Spritz	0,2l	6,50 €
Granatapfel Spritz	0,2l	6,50 €
jeweils 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 €
2017 Rivaner „Alte Reben“ - Schlossmühlenhof		
der perfekte Begleiter zu Spargel, spritzig, mit feiner Frucht und wenig Säure	0,2l	6,90 €
Rheinhessen	0,75l	23,00 €
2016 GRAUWEISS-Burgunder - Freiherr von Gleichenstein		
60% Grauer Burgunder, 40% Weißer Burgunder		
3 Trauben - Gault & Millau / 3,5 Sterne - Eichelmann	0,2l	8,90 €
Baden	0,75l	29,00 €
2016 Riesling Phyllitschiefer - VDP Weingut Kruger-Rumpf		
4 Trauben - Gault & Millau / 3 Sterne - VINUM Wineguide 2018	0,2l	8,50 €
Nahe	0,75l	28,00 €
2015 „Dragone“ - Cantine Lento IGT		
60% Magliocco, 40% Merlot		
98 Punkte „Bester Rotwein“ - Luca Maroni	0,2l	8,90 €
Italien / Kalabrien	0,75l	29,00 €