

# — EMPFEHLUNGSKARTE —

## MENÜS

### **Menü A**

Hausgebeizter Lachs auf karamellisiertem Orangen-Fenchel-Salat  
mit Honig-Senf-Vinaigrette und Kohlrabi-Chips

Zanderfilet unter Kartoffelkruste mit Rieslingsauce  
und gebratenem grünen Spargel

Panna Cotta von der Limette mit mariniertem Papaya-Salat

34,90 €

### **Menü B**

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

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

Schokoladenküchlein mit hausgemachtem Eierlikör-Eis

39,90 €

### **Menü C**

Grüner Spargelsalat mit Granatapfelmarmade und Ziegenkäse mit Quittensenf  
im Knuspermantel

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

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

36,90 €

# 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 €  |
| Frankreich / Loire                                                | 0,75l | 32,00 € |
| <b>Cava Brut Rosé „Nu allongé“ - Masia Puigmoltó</b>              | 0,1l  | 5,50 €  |
| Spanien / Penedés                                                 | 0,75l | 29,50 € |
| <b>Apfel-Ingwer Spritz</b>                                        | 0,2l  | 6,50 €  |
| <b>Brombeer-Kirsch Spritz</b>                                     | 0,2l  | 6,50 €  |
| <b>Granatapfel Spritz</b>                                         | 0,2l  | 6,50 €  |
| jeweils mit Secco von Matthias Gaul auf Eis                       |       |         |
| <b>Hausgemachte Zitronenlimonade</b>                              | 0,4l  | 3,80 €  |
| <b>Hausgemachte Brombeer-Kirschlimonade</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 Hendrick's Gin                                         | 0,4l  | 7,90 €  |
| <b>2017 Rivaner „alte Reben“ - Schlossmühlenhof</b>               |       |         |
| spritzig, anschniegsam, mit feiner Frucht                         | 0,2l  | 6,90 €  |
| und wenig Säure                                                   | 0,75l | 23,00 € |
| Rheinhessen                                                       |       |         |
| <b>2016 Riesling Phyllitschiefer - VDP Weingut Kruger-Rumpf</b>   |       |         |
| 4 Trauben - Gault & Millau / 3 Sterne - VINUM Wineguide 2018      | 0,2l  | 8,50 €  |
| Nahe                                                              | 0,75l | 28,00 € |
| <b>2017 „Falco da Raza“ - Quinta da Raza DOC</b>                  |       |         |
| 100% Arinto mit frischen Aromen von weißem Pfirsich,              | 0,2l  | 7,50 €  |
| am Gaumen mit klarer Frucht und schöner Mineralik                 | 0,75l | 25,00 € |
| Italien / Vhino Verde                                             |       |         |
| <b>2016 „von der Tonerde“ - Wernersbach</b>                       |       |         |
| 50% Chardonnay und 50% Weißburgunder                              | 0,2l  | 7,90 €  |
| 2 Trauben - Gault & Millau, 2 Sterne - Eichelmann, 2 Sterne VINUM | 0,75l | 27,00 € |
| Rheinhessen                                                       |       |         |
| <b>2017 „Ora de Castilla“ - Hemanos del Villar</b>                |       |         |
| 100% Verdejo mit Anklängen von Kiwi, Limetten, Kräutern           | 0,2l  | 8,50 €  |
| und einem Hauch Guave                                             | 0,75l | 28,00 € |
| Spanien / Rueda                                                   |       |         |