

— EMPFEHLUNGSKARTE —  
MENÜS

**Menü A**

Hausgebeizter Lachs auf karamellisiertem Orangen-Fenchel-Salat  
mit Honig-Senf-Vinaigrette und gebackener Petersilie

Zanderfilet unter Kartoffelkruste mit Rieslingsauce  
und gebratenem grünen Spargel

Panna Cotta von der Limette mit mariniertem Papaya-Salat

35,90 €

**Menü B**

Fischsuppe „Lotsenhaus“ mit Filets von Edelfischen, Garnele,  
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>Gin Tonic</b> (4cl Hendrick´s Gin, Fever-Tree Tonic, Gurke)		8,50 €
<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	3,90 €
<b>Hausgemachte Brombeer-Kirschlimonade</b>	0,4l	3,90 €
<b>Hausgemachte Apfel-Ingwerlimonade</b>	0,4l	3,90 €
<b>Hausgemachte Gurken-Basilikumlimonade</b>	0,4l	3,90 €
...mit 4cl Hendrick´s Gin	0,4l	7,90 €
<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, am Gaumen mit klarer Frucht und schöner Mineralik	0,2l	7,50 €
Portugal / Vhino Verde	0,75l	25,00 €
<b>2016 „von der Tonerde“ - Wernersbach</b>		
50% Chardonnay und 50% Weißburgunder		
2 Trauben - Gault & Millau, 2 Sterne - Eichelmann, 2 Sterne VINUM	0,2l	7,90 €
Rheinhessen	0,75l	27,00 €
<b>2017 „Oro de Castilla“ - Hermanos del Villar</b>		
100% Verdejo mit Anklängen von Kiwi, Limetten, Kräutern und einem Hauch Guave	0,2l	8,50 €
Spanien / Rueda	0,75l	28,00 €