

— 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 Vanille-Eis

36,90 €

EMPFEHLUNGEN

LIMONADEN UND WEINE

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Zitronenlimonade	0,4l	3,90 €
Apfel-Ingwerlimonade	0,4l	3,90 €
Gurken-Basilikumlimonade	0,4l	3,90 €

WEISSWEINE

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 €
2016 „von der Tonerde“ - Wernersbach		
50% Chardonnay und 50% Weißburgunder		
2 Trauben - Gault & Millau, 2 Sterne - Eichelmann, 2 Sterne VINUM	0,2l	7,90 €
Rheinhessen	0,75l	27,00 €
2017 „Oro de Castilla“ - Hemanos del Villar		
100% Verdejo mit Anklängen von Kiwi, Limetten, Kräutern		
und einem Hauch Guave	0,2l	8,50 €
Spanien / Rueda	0,75l	28,00 €
2017 „Falco da Raza“ - Quinta da Raza DOC		
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 €

ROTWEINE

2016 Côtes du Rhône - Joseph Castan		
Aromen von Brombeere, Heidelbeere, schwarzer Johannisbeere		
und Veilchen, im Glas tiefrot mit Beerennoten		
70 % Grenache, 30 % Syrah	0,2l	6,90 €
Frankreich / Rhône	0,75l	24,00 €
2016 Primitivo del Salento „Rudiae“ – Vigneti Reale IGP		
Kirsche, Baumrinde und Leder mit ein ein bisschen Schokolade		
50% Holzfass, 50% Stahltank	0,2l	7,90 €
Italien / Apulien	0,75l	27,00 €
2015 „Dragone“ - Cantine Lento IGT		
60% Magliocco, 40% Merlot		
98 Punkte „Bester Rotwein“ - Luca Maroni	0,2l	7,90 €
Italien / Kalabrien	0,75l	27,00 €