

— EMPFEHLUNGSKARTE —  
MENÜS

**Menü A**

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

Zanderfilet unter Kartoffel-Kürbiskruste mit Rieslingsauce  
und Mandel-Spitzkohl

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

Filet vom Yellowfin-Thunfisch mit Zitronengras-Emulsion,  
Erdnussbutter-Spinat und Chili-Risotto

Hamburger Rote Grütze nach Rezept des Hauses  
mit Vanille-Eis

34,90 €

# 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 bisschen Schokolade		
50% Holzfass, 50% Stahltank	0,2l	7,90 €
Italien / Apulien	0,75l	27,00 €
2011 Barbera d'Asti DOCG – Cossetti		
Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen,		
intensiver Geschmack mit Kirschnuancen körperreich	0,2l	6,90 €
Italien / Piemont	0,75l	24,00 €