

— EMPFEHLUNGSKARTE —

MENÜS

Menü A

Kurzgebratener Thunfisch im Sesam-Mantel auf Wakame
mit Mango-Chili-Chutney

Zanderfilet unter Kartoffel-Kürbiskruste mit Rieslingsauce
und Mandel-Spitzkohl

Kardamom-Crème Brûlée mit Kakao-Chili-Sorbet auf Minzpesto

38,90 €

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

Samtsüppchen vom Butternutkürbis mit gerösteten Kernen und Kokosschaum

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

Hamburger Rote Grütze nach Rezept des Hauses
mit Vanille-Eis

35,90 €

— 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 „von der Tonerde“ - Wernersbach 50% Chardonnay und 50% Weißburgunder 2 Trauben - Gault & Millau, 2 Sterne - Eichelmann, 2 Sterne VINUM Rheinhessen	0,2l 0,75l	7,90 € 27,00 €
2017 Gavi DOCG (bio & vegan) - La Raia 100% Cortese Im Glas hell mit grünen Reflexen, in der Nase lockt dieser Cortese mit Limetten und Zitronenthymian. Am Gaumen trifft eine perfekt ausbalancierte Säure auf einen Hauch Birne. Italien / Piemont	0,2l 0,75l	8,90 € 29,00 €
2017 „Oro de Castilla“ - Hermanos del Villar 100% Verdejo mit Anklängen von Kiwi, Limetten, Kräutern und einem Hauch Guave Spanien / Rueda	0,2l 0,75l	7,50 € 25,00 €
2017 „Falco da Raza“ - Quinta da Raza DOC 100% Arinto mit frischen Aromen von weißem Pfirsich, am Gaumen mit klarer Frucht und schöner Mineralik. Portugal / Vhino Verde	0,2l 0,75l	7,50 € 25,00 €

ROTWEINE

2016 Côtes du Rhône - Joseph Castan 70 % Grenache und 30 % Syrah mit Aromen von Brombeere, Heidelbeere, schwarzer Johannisbeere und Veilchen, im Glas tiefrot mit Beerennoten Frankreich / Rhône	0,2l 0,75l	6,90 € 24,00 €
2016 Primitivo del Salento „Rudiae“ – Vigneti Reale IGP Kirsche, Baumrinde und Leder mit ein bisschen Schokolade. 50% Holzfass, 50% Stahltank Italien / Apulien	0,2l 0,75l	7,90 € 27,00 €
2017 Ribera del Duero DO „am3“ - Bodegas Asenjo & Manso 100% Tempranillo Dieser lebhafte und charmante Wein bezaubert Sie schon in der Nase mit verführerischen Noten nach Kirsche, Pflaume und Kakao. Am Gaumen zeigt er sich lebendig und würzig. Spanien / Ribera del Duero	0,2l 0,75l	7,90 € 27,00 €