

# — WEIHNACHTSMENÜS —

## **Menü A**

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

Seeteufelfilet mit Salbeisud, blanchiertem Fenchel  
und Zitronengras-Kartoffelpüree

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

39,90 €

## **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

41,90 €

## **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

36,90 €

# — EMPFEHLUNGEN —

## LIMONADEN UND WEINE

### HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Zitronenlimonade	0,4l	3,90 €
Apfel-Ingwerlimonade	0,4l	3,90 €
Himbeer-Kirschlimonade	0,4l	3,90 €

### WEISSWEINE

2017 Riesling Phyllitschiefer - VDP Weingut Kruger-Rumpf 4 Trauben - Gault & Millau / 3 Sterne - VINUM Nahe	0,2l 0,75l	8,50 € 28,00 €
---	---------------	-------------------

2017 „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“ - Hemanos del Villar 100% Verdejo mit Anklängen von Kiwi, Limetten, Kräutern und einem Hauch Guave Spanien / Rueda	0,2l 0,75l	6,90 € 23,00 €
--	---------------	-------------------

### ROTWEINE

2016 Cabernet Sauvignon & Merlot „aus einem Guss“ - Bio Weingut Kesselring Im Barrique gereifte Bordeaux-Mischung aus 60% Cabernet Sauvignon und 40% Merlot. In die Nase Kirsche, Kaffee und Vanille, im Mund entfaltet sich eine Mischung aus Würze, Verspieltheit und einer Nuance Paprika. <b>bio &amp; vegan</b> Pfalz	0,2l 0,75l	6,90 € 23,00 €
---	---------------	-------------------

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 lebhaft 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 €
--	---------------	-------------------