

— EMPFEHLUNGSKARTE —

MENÜS

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 Simmentaler Rind (ca. 180 g) mit Sauce Béarnaise,
karamellisierten Rotwein-Schalotten und Macairekartoffeln

Schokoladenküchlein mit hausgemachtem Eierlikör-Eis

41,90 €

Menü C

Samtsüppchen von der Marone mit Portweinschaum
und karamellisierten Nüssen

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	0,2l	8,50 €
Nahe	0,75l	28,00 €
2017 „von der Tonerde“ - Wernersbach		
50% Chardonnay und 50% Weißburgunder		
2 Trauben - Gault & Millau, 2 Sterne - Eichmann, 2 Sterne - VINUM	0,2l	7,90 €
Rheinhessen	0,75l	26,00 €
2016 Silvaner „Retzstadt“ - VDP Weingut Rudolf May		
3 Trauben - Gault & Millau, 4 Sterne - Eichmann, 3,5 Sterne - VINUM	0,2l	8,90 €
Franken	0,75l	29,00 €
2016 Sauvignon Blanc „Obermarkersdorf“ - Weingut Studeny		
Österreich / Weinviertel	0,2l	9,50 €
	0,75l	31,00 €

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.		
bio & vegan	0,2l	7,90 €
Pfalz	0,75l	26,00 €
2017 Primitivo „Vecchio Sogno“ - Tenuta Giustini		
Duft nach Kirschen, roten und schwarzen Beeren, dazu Kräuternoten und Kakao.		
Am Gaumen zeigt er trotz seiner weichen Anmutung eine beeindruckende Präsenz und Spannkraft mit langem würzigen Nachklang.		
Italien / Apulien	0,2l	8,50 €
	0,75l	28,00 €
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	7,90 €
	0,75l	26,00 €