

— EMPFEHLUNGSKARTE —  
MENÜS

**Menü A**

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

Filet vom Steinbutt mit Nordseekrabben  
auf Krustentiersauce, sautiertem Blattspinat und Rote Bete-Kartoffelpüree

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

41,00

**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

Hamburger Rote Grütze nach Rezept des Hauses  
mit Vanille-Eis

41,00

**Menü C**

Spargelcrèmesüppchen mit zweierlei Spargelspitzen  
und gebackener Petersilie

Filet vom Lachs mit Teriyakisauce, Sesam-Zuckerschoten  
und Wasabi-Kartoffelstampf

Fondant au Chocolat mit Ganache von weißer Schokolade  
und Eierliköreis

35,00

## 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<br>4 Trauben - Gault&Millau, 3 Sterne - VINUM<br>Nahe   | 0,2l<br>0,75l | 8,50<br>28,00 |
| 2016 Silvaner "Retzstadt" - VDP Weingut Rudolf May<br>3 Trauben - Gault&Millau, 4 Sterne - Eichelmann, 3,5 Sterne - VINUM<br>Franken                                     | 0,2l<br>0,75l | 8,90<br>29,00 |
| 2016 Sauvignon Blanc "Obermarkersdorf" - Weingut Studeny<br>2 Sterne - Falstaff / der bisher wohl beste Sauvignon Blanc von Herbert Studeny!<br>Österreich / Weinviertel | 0,2l<br>0,75l | 9,50<br>31,00 |
| 2017 Pouilly-Fumé "La Renardière" - Weingut Bouchié-Chattelier<br>100% Sauvignon Blanc<br>90 Punkte Wine Enthusiast, Silbermedaille IWSC<br>Loire / Frankreich           | 0,2l<br>0,75l | 9,50<br>31,00 |

### ROTWEINE

|  |               |               |
|--|---------------|---------------|
| 2016 Cabernet Sauvignon & Merlot "aus einem Guss" - Bio Weingut Kesselring<br>Im Barrique gereifte Bordeaux-Mischung aus 60% Cabernet Sauvignon und 40% Merlot.<br>In die Nase Kirsche, Kaffee und Vanille, im Mund entfaltet sich<br>eine Mischung aus Würze, Verspieltheit und einer Nuance Paprika.<br>bio & vegan<br>Pfalz | 0,2l<br>0,75l | 7,90<br>26,00 |
| 2017 Primitivo "Vecchio Sogno" - Tenuta Giustini<br>Duft nach Kirschen, roten und schwarzen Beeren, dazu Kräuternoten und Kakao.<br>Am Gaumen zeigt er trotz seiner weichen Anmutung eine beeindruckende Präsenz<br>und Spannkraft mit langem würzigen Nachklang.<br>Italien / Apulien   | 0,2l<br>0,75l | 8,50<br>28,00 |