

— 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 Cassis-Sorbet auf Minzpesto

41,00

**Menü B**

Fischsuppe „Lotsenhaus“ mit Filets von Edelfischen, Garnele,  
Gartengemüse und Crôuton 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 Teriyakisaucе, sautiertem Pak Choi  
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 4 Trauben - Gault&Millau, 3 Sterne - VINUM Nahe	0,2l 0,75l	8,50 28,00
2016 Silvaner "Retzstadt" - VDP Weingut Rudolf May 3 Trauben - Gault&Millau, 4 Sterne - Eichelmann, 3,5 Sterne - VINUM Franken	0,2l 0,75l	8,90 29,00
2016 Sauvignon Blanc "Obermarkersdorf" - Weingut Studeny 2 Sterne - Falstaff / der bisher wohl beste Sauvignon Blanc von Herbert Studeny! Österreich / Weinviertel	0,2l 0,75l	9,50 31,00
2017 Pouilly-Fumé "La Renardière" - Weingut Bouchié-Chattelier 100% Sauvignon Blanc 90 Punkte Wine Enthusiast, Silbermedaille IWSC Loire / Frankreich	0,2l 0,75l	9,50 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 Pfalz	0,2l 0,75l	7,90 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 0,75l	8,50 28,00