

— 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 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 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
Rhabarberlimonade	0,4l	3,90

WEISSWEINE

2018 Grauburgunder "Vom Tonmergel" - Weingut Fogt Empfohlen vom Gault&Millau 2019, 1 Stern - VINUM Wineguide Aromen von Honigmelone und Abate-Birne, am Gaumen stoffig, cremig und mineralisch. Rheinhessen	0,2l 0,75l	8,50 28,00
2018 Sauvignon Blanc QBA – Bio-Weingut Kesselring Hellgelb, mit grünen Reflexen und Aromen von Honigmelone, reifer Birne und Limettenschalen. Reife, gelbe Frucht und ein feines Frucht- und Säurespiel. Pfalz bio & vegan	0,2l 0,75l	7,50 26,00
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
2018 Grüner Veltliner "Haid" - Weingut Pfaffl Wine Enthusiast: European Winery of the Year 2016 Am Gaumen reife Birnen- und Melonenaromen und unfassbar viel Schmelz. Österreich / Weinviertel	0,2l 0,75l	8,50 28,00

ROSÉ

2018 Le Rosé – Matthias Gaul Ein duftiger Rosé mit Finesse! Seinen kräftigen Körper verdankt er den Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot, die durch Spätburgundertrauben abgerundet werden. Pfalz	0,2l 0,75	6,90 24,00
---	--------------	---------------

ROTWEINE

2016 Côtes du Rhône - Joseph Castan Aromen von Brombeere, Heidelbeere, schwarzer Johannisbeere und Veilchen, im Glas tiefrot mit Beerennoten 70 % Grenache, 30 % Syrah Frankreich / Rhône	0,2l 0,75l	7,50 25,00
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