

— 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 Croûton 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**

Ziegenkäse mit Feigensenf im Knuspermantel  
auf grünem Spargel im Riselingsud aus dem Ofen

Filet vom Lachs mit Teriyakisauce, sautiertem Pak Choi  
und Wasabi-Kartoffelstampf

Fondant au Chocolat mit Grand Marnier-Ganache  
und Eierliköreis  
(kleine Wartezeit, das Küchlein muss in den Ofen)

36,00

---

## EMPFEHLUNGEN

### LIMONADEN UND WEINE

---

#### HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Zitronenlimonade	0,4l	3,90
Apfel-Ingwerlimonade	0,4l	3,90
Rhabarberlimonade	0,4l	3,90

#### WEISSWEINE

Pfalz

2018 Grauburgunder "Lotsenhaus-Edition" – Matthias Gaul

In der Nase kitzeln Kräuter- und Zitrusnoten, am Gaumen

ist er herrlich frisch mit einer angenehmen Würze.

0,2l 7,50

0,75l 26,00

Nahe

2017 Weißburgunder "Drei Gesteine" - Jakob Schneider

Ein schmelziger, dichter und harmonischer Weißburgunder.

Schiefer- und Kieselsteinböden verleihen ihm Komplexität und Tiefgründigkeit.

Im Duft feine gelbe Frucht-, weiße Blüten und Honignoten.

4 Trauben - Gault&Millau, 4 Sterne - VINUM

0,2l 8,90

0,75l 29,00

Pfalz

2017 Riesling "Les Cornes" – Dr. Bürklin-Wolf

Besticht mit einer bezaubernden und frischen Nase mit Orangen und Ananas-Anklängen.

Am Gaumen hat er viel Kraft und eine stoffig-elegante Säure.

bio & vegan

0,2l 9,00

0,75l 31,00

Portugal / Vinho Verde

2018 Vinho Verde DOC "Falco da Raza" - Quinta da Raza

Duft nach grünem Apfel, weißen Blüten und Limette.

Im Mund prickelnd mit lebendiger Frucht und einem Finale aus Limonen.

0,2l 6,50

0,75l 23,00

#### ROSÉ

Pfalz

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.

0,2l 6,90

0,75l 25,00

#### ROTWEINE

Frankreich / Languedoc Roussillon

2016 Château la Roca AOC – Côtes du Roussillon

Ausdrucksvolle und würzige Cuvée aus Syrah, Carignan und Grenache.

Zwölf Monate in Barrique gereift. Geschmack nach dunklen Waldbeeren,

dazu zarte Nuancen von Vanille und Röstaromen.

0,2l 6,90

0,75l 25,00

Chile / Colchagua Valley

2017 Cabernet Sauvignon "Coleccion" – Casa Silva

Klassische Cassis- und Paprika-Nase, begleitet von getrockneter Pflaume.

85% Stahltank und 15% Barrique für fünf Monate.

0,2l 7,90

0,75l 28,00