

— 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, Muscheln,
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

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

Baden

2016 GRAUWEISS-Burgunder - Freiherr von Gleichenstein

Diese Cuvée aus 60% Grau- und 40% Weißburgunder schwelgt
in lebendiger Fülle, brilliert mit gelber Frucht und floralen Noten.

3 Trauben - Gault&Millau / 3,5 Sterne - Eichelmann / 3 Sterne - VINUM
vegan

0,2l	9,50
0,75l	33,00

Nahe

2018 Riesling "Phyllitschiefer", VDP-Weingut Kruger-Rumpf

Intensive mineralische Noten, kombiniert mit Kräutern und einem Korb voller Zitrusfrüchte.
Eine grandiose Weiße-Pfirsich-Frucht am Gaumen mit einer eleganten, mineralischen Lebendigkeit.
4 Trauben - Gault&Millau / 3,5 Sterne - Eichelmann / 3,5 Sterne - VINUM

0,2l	8,50
0,75l	29,00

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