

— 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

0,2l 7,50

ist er herrlich frisch mit einer angenehmen Würze.

0,75l 26,00

Pfalz

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.

0,2l 8,50

bio & vegan

0,75l 27,00

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.

0,2l 8,90

4 Trauben - Gault&Millau, 4 Sterne - VINUM

0,75l 29,00

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 8,90

0,75l 29,00

ROSÉ

Pfalz

2018 Le Rosé – Matthias Gaul

Ein duftiger Rosé mit Finesse! Seinen kräftigen Körper verdankt er den Rebsorten

0,2l 6,90

Cabernet Sauvignon und Merlot, die durch Spätburgundertrauben abgerundet werden.

0,75l 25,00

ROTWEINE

Pfalz

2015 Spätburgunder "Vom Kalkstein" – Weingut Neiss

Im Barrique angebaut, überzeugt dieser Spätburgunder mit Mandeln, Waldbeeren

und einer leichten Kakaonote in der Nase, am Gaumen zeigt sich die elegante Himbeerfrucht,

die zarte Säure und der weiche Ausklang.

0,2l 8,90

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

0,75l 29,00

vegan

Chile / Colchagua Valley

2017 Cabernet Sauvignon "Coleccion" – Casa Silva

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

0,2l 7,90

85% Stahltank und 15% Barrique für fünf Monate.

0,75l 28,00