

— EMPFEHLUNGSKARTE — MENÜS

Menü A

Kurzgebratener Thunfisch im Sesam-Mantel mit Mango-Chili-Chutney und Wasabicrème

Filet vom Steinbutt mit Nordseekrabben auf Krustentiersauce, sautiertem Blattspinat und Rote Bete-Kartoffelpüree

Dessert nach Wunsch 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

Dessert nach Wunsch 41,00

Menü C

Carpaccio vom Fjord-Lachs mit Zitronenvinaigrette und Ingwer-Chili-Confit auf marinierten Blattsalaten

Filet vom Seeteufel im Tomatenpesto-Serranomantel mit zerlassener Salbeibutter auf Walpilzrisotto und mediterranem Gemüse

Dessert nach Wunsch 38,00

Menü D

Beef-Tatar vom Simmentaler Rind mit Kapernbutter, gebratenen Waldpilzen und gehobeltem Trüffel

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

Dessert nach Wunsch 39,00

Menü E (vegetarisch)

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

Tagliatelle mit Zitronengras-Sud, sautiertem Pak Choi, geschmolzenen Kirschtomaten und gerösteten Pinienkernen

Dessert nach Wunsch 31,00

— WEINEMPFEHLUNGEN —

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

Cabernet Sauvignon und Merlot, die durch Spätburgundertrauben abgerundet werden.

0,2l 6,90

0,75l 25,00

ROTWEINE

Pfalz

2015 Spätburgunder "Vom Kalkstein" – Weingut Neiss

Im Barrique ausgebaut, 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