

— MENÜ-EMPFEHLUNG —

Vorspeisen

Fischsuppe „Lotsenhaus“ mit Filets von Edelfischen, Muscheln, Gartengemüse und Croûton mit Sauce-Aioli

Kürbis-Ingwersüppchen mit Kokosschaum und gebratener Riesengarnele

Carpaccio vom Fjord-Lachs mit Zitronenvinaigrette auf mariniertem Fenchelsalat, flambierten Orangenfilets und Ingwer-Gelee

Ziegenkäse mit Quittensenf und getrockneten Tomaten im Knuspermantel auf Babyleaf-Salat mit Honig-Rosmarindressing und roter Quinona

Zwischengänge

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

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

Hauptgänge

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

Fischvariation

Filets von Zander, Lachs, Steinbutt und Scholle mit Garnele auf Safran-Emulsion, Balsamico-Belugalinsen und zweierlei Pürees

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

Filet vom Simmentaler Rind (ca. 180g) mit Sauce Béarnaise, karamellisierten Rotweinschalotten und Kartoffelgratin

Desserts

Hamburger Rote Grütze nach Rezept des Hauses mit Vanille-Eis

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

Kardamom-Crème Brûlée mit Cassis-Sorbet auf Minzpesto

3-Gänge (ohne Zwischengang) 41,00

4-Gänge nach Wahl 49,00

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