Menü-empfehlung

Stellen Sie Ihr persönliches 3- oder 4-Gänge-Menü zusammen

3-Gänge (ohne Zwischengang) 41,00
4-Gänge 49,00

Vorspeisen

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

Aufgeschäumtes Hummerrahmsüppchen mit Büsumer Krabben

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 Quinoa

Zwischengänge

Beef-Tatar vom Simmentaler Rinderfilet mit Kapernbutter, Wachtelei und Parmesanchip

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

Hamburger Labskaus mit Spiegelei von der Wachtel und Bismarckhering

Hauptgänge

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

"Lotsenteller"
Filets von Thunfisch, Lachs, Steinbutt und Scholle mit Riesengarnele
auf Safran-Emulsion, Balsamico-Belugalinsen und zweierlei Pürees

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

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

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 Eierlikörеis
(kleine Wartezeit, das Küchlein muss in den Ofen)

Tonkabohnen-Crème brûlée mit Honig-Eis auf Zwetschgenröster

Weinempfehlungen

Weissweine

Pfalz

2018 Grauburgunder “Lotsenhaus-Edition“ – Weingut 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

Baden

2018 Chardonnay - Weingut Achkarrer Schloßberg

Buttriger Schmelz und röstig-vanillige Würze des Barriques brechen sich im Duft Bahn. Am Gaumen verspielte Tropenfrucht und elegante Honignote mit untergründiger Mineralik.
1 Traube - Gault&Millau, 1 Stern - VINUM

0,2l	8,90
0,75l	29,00

Nahe

2018 Weißer Burgunder „Edition R“ - Weingut Kruger-Rumpf

Duft nach Mandeln, Orangenschale und weißen Blüten. Am Gaumen vollenden sich gelbe Frucht, subtile Säure und Cremigkeit mit einer schönen Pfirsichnote im ausklang.
4 Trauben - Gault&Millau, 4 Sterne - Eichelmann, 3,5 Sterne - VINUM

0,2l	8,90
0,75l	29,00

Thermenregion / Österreich

2018 Chardonnay & Sauvignon Blanc “Dialog“ - Johannishof Reinisch

Limettenschale auf der einen Seite, Honig auf der anderen. Hier die Spritzigkeit, dort die Gediegenheit.
4 Sterne - Falstaff

0,2l	9,50
0,75l	32,00

Rosé

Pfalz

2018 Spätburgunder Blanc de Noir - Weingut Neiss

Nussig, kraftvoll, mit einem wunderbar zarten Schmelz, viel Substanz und einem lebhaften Nachhall.
3 Trauben - Gault&Millau, 3 Sterne - Eichelmann, 3,5 Sterne - VINUM

0,2l	7,90
0,75l	27,00

Italien / Lombardei

2018 Riviera del Garda Classico Chiaretto “Feudo“ - Weingut Feliciana

Verheißungsvolle Nase mit Johannisbeeren und Blüten, am Gaumen ein beglückender Schwebezustand zwischen Lebendigkeit und Frucht.

0,2l	8,90
0,75l	29,00

Rotweine

Italien / Apulien

2018 Primitivo del Salento “Rudiae“ – Vigneti Reale IGP

Kirsche, Baumrinde und Leder mit ein ein bisschen Schokolade, dazu ein wärmendes Kräuterbett und ein flauschiges Tanninfel. 50% Holzfass, 50% Stahltank

0,2l	8,90
0,75	31,00

Spanien / Rioja

2015 Rioja Tempranillo Tinto DOC – Castillo de Clavijo

Dichtes, tiefes Kirschrot mit violetten Reflexionen. Ein Strauß von Aromen, in denen sich Waldfrüchte und Vanillearomen in angenehmer Spannung halten.

0,2l	7,90
0,75	27,00