

— MENÜ-EMPFEHLUNG —

3-Gänge (ohne Zwischengang) 41,00 / vegetarisch im Hauptgang 32,00
4-Gänge 49,00 / vegetarisch im Hauptgang 40,00

Vorspeisen

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

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

Hamburger Labskaus mit Spiegelei von der Wachtel und Bismarckhering

Ziegenkäse mit Quittensenf und getrockneten Tomaten im Knuspermantel auf Babyleaf-Salat mit Honig-Rosmarindressing und roter Quinoa (*vegetarisch*)

Zwischengänge

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

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

Nordseekrabben-Pfanne mit buntem Gemüse, wildem Knoblauch und Focaccia

Hauptgänge

Filet vom Seeteufel
mit pochiertem Gemüse im Kräuterfond auf Fenchelrisotto

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

Filet vom Steinbutt
auf geschwenktem grünen Spargel und geschmolzenen Kirschtomaten mit Zitronen-Thymian-Sud und Rote Bete-Kartoffelpüree

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

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

Fenchelrisotto mit Parmesanchip, gerösteten Pimientos und Chillifäden (*vegetarisch*)

Tagliatelle mit Zitronengras-Sud, sautiertem Pak Choi, geschmolzenen Kirschtomaten und gerösteten Pinienkernen (*vegetarisch*)

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)

Tonkabohnen-Crème brûlée mit gesalzenem Karamelleis und Waldbeerenpesto

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.

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

1 Traube - Gault&Millau, 1 Stern - VINUM

Nahe

2018 Weißburgunder "Drei Gesteine" - Jakob Schneider

Ein schmelziger, dichter und harmonischer Weißburgunder.

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

4 Trauben - Gault&Millau, 4 Sterne - VINUM

Italien / Piemont

2018 Gavi DOCG – La Raia

Im Glas hell mit grünen Reflexen, in der Nase lockt dieser Cortese mit Limetten und Zitronenthymian.
Am Gaumen trifft eine perfekt ausbalancierte Säure auf einen Hauch Birne.

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

bio & vegan (demeter)

ROSÉ

Pfalz

2018 Spätburgunder Blanc de Noir - Weingut Neiss

Nussig, kraftvoll, mit einem wunderbar zarten Schmelz, viel Substanz und einem lebhaften Nachhall.

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

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

Italien / Lombardei

2018 Riviera del Garda Classico Chiaretto "Feudo" - Weingut Feliciano

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 bisschen Schokolade, dazu ein wärmendes Kräuterbett
und ein flauschiges Tannin. 50% Holzfass, 50% Stahltank

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

Spanien / La Mancha

2015 Miriade Tinto - Finca Vallegarcia

56% Syrah, 38% Merlot, 3% Cabernet Sauvignon, 2% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Im Barrique ausgebaut mit einer unheimlich attraktiven Nase. Am Gaumen begeistert er mit seiner Intensität und Kraft, bei gleichzeitiger Weichheit und Eleganz.

0,2l	8,50
0,75l	28,00

Gold Berliner Wein Trophy 2019