

— 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

Spargelcrèmesüppchen mit zweierlei Spargelspitzen und gebackener Petersilie

Lachspralinen auf Babyleaf-Salat mit Kirschtomaten, Orangen-Balsamicodressing und gerösteten Pinienkernen

Zwischengang

Beef Tatar vom Simmentaler Rinderfilet mit gebeiztem Eigelb, Kapernbutter und Parmesanchip

Hauptgänge

"Lotsenteller"

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

Filet vom Steinbutt mit Nordseekrabben auf Rieslingsauce, geschwenktem Babyspinat und Zitronengras-Kartoffelpüree

Goldbraun gebratene Scholle "Övelgönne" mit Nordseekrabben und Speckkartoffelsalat

Filet vom Simmentaler Rind mit Sauce Béarnaise, karamellisierten Rotweinschalotten und Kartoffelgratin

Spargelrisotto mit Jakobsmuscheln und Garnelen, gebackenem Karottenstroh, geschmolzenen Kirschtomaten und Parmesanchip

Desserts

Hamburger Rote Grütze nach Rezept des Hauses mit Vanille-Eis

Kardamom-Crème brûlée mit Cassis-Sorbet und weißen Schokoladencrumble

Panna Cotta von der Holunderblüte mit marinierten Erdbeeren

WEINEMPFEHLUNGEN

WEISSWEINE

Pfalz

2019 Grauburgunder "Lotsenhaus-Edition" – Weingut 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

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

1 Traube - Gault&Millau, 1 Stern - VINUM

0,75l 29,00

Nahe

2019 Weißburgunder "Drei Gesteine" - Jakob Schneider

Ein schmelziger, dichter und harmonischer Weißburgunder.

0,2l 8,90

4 Trauben - Gault&Millau, 4 Sterne - VINUM

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

0,2l 6,90

abgerundet werden.

0,75l 25,00

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 Tanninfehl. 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

Gold Berliner Wein Trophy 2019

0,75l 28,00