

## — 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

Feta mit Paprikakonfit im Knuspermantel auf Babyleaf mit Kirschtomaten, Orangen-Balsamicodressing und gerösteten Pinienkernen

Zwischengang

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

Gedünsteter Teriyaki Lachs "Sushi Style" mit Erdnuss-Spinat, Wasabi-Mayonnaise, mariniertem Ingwer und geröstetem Sesam

Ceviche mit Kabeljau und Jakobsmuscheln, Limette, Avocado, Koriander und Chili

Hauptgänge

"Lotsenteller"

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

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

Filet vom Seeteufel mit Salsa Verde im Serranomantel auf Spargelrisotto mit mediterranem Gemüse und zerlassener Zitronengras-Butter

Goldbraun gebratene Scholle "Övelgönne" mit Flusskrebse 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 Tanninfeil. 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