

— MENU-EMPFEHLUNG —

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

3-Gänge (ohne Zwischengang) 41,00

4-Gänge nach Wahl 49,00

Vorspeisen

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

Samtsüppchen von der Marone mit geräucherter Jakobsmuschel und gebrannten Mandeln

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

Hamburger Labskaus mit Spiegelei von der Wachtel und Bismarckhering

Hauptgänge

Filet vom Seeteufel im Tomatenpesto-Serranomantel mit zerlassener Salbeibutter auf Walpilzrisotto 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 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)

Mokka-Crème brûlée mit unserem Honig-Eis auf Apfel-Walnusskompott

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

Pfalz

2018 Sauvignon Blanc QBA (bio & vegan) – 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
0,75l	27,00

Baden

2017 Chardonnay - Weingut Achkarrer Schloßberg

Buttriger Schmelz des Chardonnay und röstig-vanillige Würze des Barriques
brechen sich im Duft Bahn. Am Gaumen verspielte Tropenfrucht, elegante Honignote,
fein-nervige Säureader und nicht zuletzt die untergründige Mineralik.

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

1 Traube - Gault&Millau, 1 Stern - VINUM

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
0,75l	29,00

4 Trauben - Gault&Millau, 4 Sterne - VINUM

ROSÉ

Italien / Lombardei

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

Verheißungsvolle Nase mit Johannisbeeren und Blüten, im Gaumen
ein beglückender Schwebestand zwischen Lebendigkeit und Frucht.

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

ROTWEINE

Pfalz

2015 Spätburgunder "Vom Kalkstein" (vegan) – Weingut Neiss

Im Barrique angebaut, 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
0,75l	29,00

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

Spanien / La Mancha

2015 Miriade Tinto - Finca Vallegarcia

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

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

Gold Berliner Wein Trophy 2019

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
0,75l	27,00