

VORSPEISEN — SUPPEN

BOUILLABAISSE VON EDELFISCHEN UND KRUSTENTIEREN IM MUSCHEL-GEMÜSE-SUD MIT SAFRAN	6,90
UNSERE WEISSE TOMATENSUPPE MIT GEBACKENEM SCAMPICROUSTILLON UND PESTO	6,90
KARTOFFEL-MEERRETTICH-SUPPE MIT WILDLACHSSASHIMI UND KRABBen	6,90
SECHS FRISCHE AUSTERN „IRISH DONEGAL“ NATUR	12,00
CARAMELLISIERTE JACOBSMUSCHELN VOM GRILL UND TATAR VOM WINTERMATJES MIT ROTE-BETE-SCHAUM	13,00
VARIATION VOM ROTEN THUNFISCH MIT TERIYAKI-THUNA, SASHIMI, TEMPURASATÉE UND TATAR MIT MANGO UND BASILIKUM	14,00
RINDERFILETTATAR UND ENTENSTOPFELEBER, BRIOCHECHIPS, SAUCE TATAR UND BALSAMICO-MANGO-JUS	15,00
KALBSFILETCARPACCIO A LA TONNATO MIT THUNACREME UND TATAR, MARINIERTE AVOCADOSPALTEN, ZITRONIERTE KAPERNÄPFEL	13,00
CARPACCIO VOM HUSUMER RIND MIT ZITRONEN-TRÜFFEL-MARINADE UND LAUWARMEN STEINPILZSCHEIBEN	13,00
CARPACCIO VOM SEETEUFEL UND WILDLACHS MIT HALBEM HUMMERSCHWANZ UND SAUTIERTEN KIRSCHTOMATEN MIT GELBEM FRISÉE	14,00
KLEINER VORSPEISENSALAT IN WEISSEM BALSAMICO-DRESSING	6,00
UNSERE LEUCHTTURM-VORSPEISENARIATIONEN-PLATTE (AB ZWEI PERSONEN)	PRO PERSON 15,00

UNSER MENÜ-KLASSIKER

ÜBERRASCHUNGSMENÜ „SEAFOOD DE LUXE“ INKLUSIVE CHAMPAGNERAPERITIF	3 GANG 39,00 4 GANG 49,00 5 GANG 59,00
--	--

FLEISCH

SURF UND TURF VOM HOLSTEINER OCHSENFILET UND EINEM HALBEN KANADISCHEN HUMMER MIT BASILIKUMGNOCCHI UND ANTIPASTIGEMÜSE-TÖRTCHEN	28,00
HOLSTEINER LAMMRÜCKEN „PROVENÇAL“ AUF GRILLGEMÜSE, KARTOFFEL-LAUCH-GRATIN	24,00
MECKLENBURGER REHRÜCKEN ZARTROSA AUF RAHMWIRSING, SAUTIERTE LEBERRAVIOLI, GLACIERTE APFELSPALTEN	24,50
UNSERE RINDERROULADE IN BURGUNDER GESCHMORT, GLACIERTE GEMÜSE, KARTOFFEL-TRÜFFEL-PÜREE	18,50
„CHATEAUBRIAND“ – RINDERFILETMITTELSTÜCK (AB ZWEI PERSONEN) AM TISCH TRANCHIERT, MIT VIELEN GEMÜSEN, VERSCHIEDENEN KARTOFFELN, SAUCE BÉARNAISE, SAUCE BORDEAUX	PRO PERSON 29,00

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

SPAGHETTINI MIT SCAMPI, LAUCH, CHILI, KOKOS UND KNOBLAUCH	14,50
BASILIKUMSPAGHETTI AL PESTO MIT 6 JACOBSMUSCHELN VOM GRILL, KIRSCHTOMATEN UND PARMESANSPÄNEN	19,50
3 GEBRATENE JACOBSMUSCHELN AUF ZARTER KALBSLEBER VOM GRILL, MIT LIMONEN-HONIG-SAUCE, GEBRATENER SPINAT, KARTOFFEL-SELLERIE-PÜREE	22,00
MECKLENBURGER ZANDERFILET MIT PESTO, BALSAMICO-LINSEN, ROSMARINKARTOFFELN	19,50
PANNFISCH VOM ZANDER, SEETEUFEL UND WILDLACHS AUF BRATKARTOFFELN MIT SENFKÖRNERSAUCE UND KOPFSALAT IN SAHNEDRESSING	19,00
LOUP-DE-MER-FILET, WILDFANG BRETAGNE, GEGRILLT, AUF ROTER BETE, WILDKRÄUTERSALAT, STEINPILZSCHEIBEN UND HUMMERSCHAUM	23,00
GANZE NORDSEE-SEEZUNGE 600 g AUS DER PFANNE, MIT ZITRONENBUTTER, KARTOFFELN UND KOPFSALAT IN SAHNEDRESSING	29,00
RIESENGARNELEN GEGRILLT MIT UNSEREM GEBEIZTEN LIMONEN-DILL-GRAVEDLACHS UND GRÜNEM SPARGEL AUF KROSSEN KARTOFFELRÖSTI UND BASILIKUM-MAYONNAISE	22,00
GANZE NORDSEESCHOLLE MIT GERÖSTETEM PANCETTASPECK, KRABBen UND GURKENSALAT, BRATKARTOFFELN	19,00
SEESAIBLINGFILET IN NORDSEEKRABBenBUTTER AUF GRILLGEMÜSE, WILDKRÄUTERSALAT UND FÖHRER MUSCHELN	22,00
WILDLACHS SCHOTTISCH ÜBERBACKEN, AUF GRÜNEM SPARGEL, PESTO, PARMESAN-STEINPILZ-RISOTTO	21,50
STEINBUTT MIT GEBACKENEM SCAMPIFRÜHLINGSRÖLLCHN AUF GESCHMOLZENEN GEWÜRZ-KIRSCHTOMATEN, RUCOLARISOTTO	24,00
THUNFISCH-STEAKSCHEIBEN IN SESAMKRUSTE, „RARE“ AUF LAUCH-BANANEN-CHILI-GEMÜSE, FRISCHES ERBSENPÜREE	23,00
SEETEUFEL UND HUMMER AUF KRÄUTERSAITLINGEN VOM GRILL, MIT LEBERRAVIOLI, HUMMERSCHAUM	27,00
FISCH- UND MEERESFRÜCHTEPLATTE (AB ZWEI PERSONEN) VERSCHIEDENE FISCHFILETS VOM GRILL MIT CRAB LEG, BÄRENKREBS, SCAMPI, CALAMARETTI, JACOBSMUSCHEL UND KRABBen, PULPO, AUSTERN, MIT BEILAGEN UND SAUCEN	PRO PERSON 32,00

DESSERTS

KLEINER QUARK-VANILLE-AUFLAUF MIT UNSEREM RUM-ROSINEN-NOUGAT-EIS UND GRAPPAKIRSCHEN	9,00
UNSERE CRÈME-BRULÉE VON VANILLE, ORANGE UND LIMONE. MIT ROHRZUCKER GEBRANNT, ANANASSORBET	9,00
GEBACKENE SCHOKOLADEN-HASELNUSS-NOCKE „MEDIUM“ MIT SAUERRAHMEIS AUF PORTWEINFEIGE	9,00