

Vorspeisen und Suppen

Leuchtturms Bouillabaisse des Nordens mit üppig Fischstücken, Muscheln, Garnelen im Safran-Würz-Sud mit vielen Kräutern und Sauce Rouille	11,50 €
Unsere weiße Tomatensuppe mit Pesto und gebackenem Garnelen-Croustillon	9,00 €
Jakobsmuschel gebraten und als Ceviche mit Limone, Rohrzucker und Holsteiner Rapsöl mariniert an Angus Beeftatar „nature“, Spiegelei, Forellenkaviar und Vongole „pochiert“	18,00 €
Frische Austern „Gerard-Gillardeau – La Rochelle – Frankreich – Special de Claires“ auf Crushed-Eis mit Zitrone – „die wohl beste Auster Europas“	pro Stück 4,90 €
Frisch geschnittenes Carpaccio vom Angus Rinderfilet mit Steinpilz-Pinienkern-Tomaten-Tapenade, altem Pecorino, im Fass gereiftem Balsamico, Ziegenkäse „gratiniert“ und Edel-Rapsöl	18,00 €
Pulpo-Stücke „dick & zart“ in Kräuterbutter gebraten an Bärlauch-Rouille, Avocado-Tatar, Seafood-Frühlingsrolle und Knoblauch-Röst-Brot	19,00 €

Vegetarisches und Veganes

Original Büffelmozzarella auf grünem Grillspargel, Schmortomate, Basilikumpesto, grünes Erbsenpüree, Ofen-Möhren-Raspelsalat „lauwarm“, kleines weißes Tomatensüppchen und Salat „saisonal“	21,00 €
Spaghettini aus dem Wok mit Lauch, Tomate in Curry-Chili-Kokos-Limonen-Sauce, Pecorino, Basilikum-Pesto an limonierter Avocado und gelbem Rettich ... mit 5 Stück großen Gamba vom Grill „Black Tiger“	18,50 € 28,50 €
Spargel-Risotto von grünem und weißem Spargel mit Bärlauch-Rouille und geriebenen Pecorino und Lavasteingrill-Spinat mit Tomaten-Sugo und Fetakäse	21,00 €

Fleisch

Super zart geschmorte Kalbsschulter „Schäufele“ mit Zwiebel-Balsamico-Jus, Gemüse „saisonal“, Ofenpilzen, Kartoffelstampf mit Frühlingslauch und gebackener Batate	28,50 €
Hirschrücken „medierrané“ mit Tomaten-Lauch-Rosmarin-Tapenade auf grünem Ofenspargel, Buchenpilze, Kichererbsen Püree und Jus „nature“	39,50 €
„Leuchtturms Surf & Turf“ Rinderfilet vom Lavasteingrill, Black Tiger Gamba, Pulpo, Seafood-Frühlingsrolle, Ceviche von Eismeerlachsforelle, Avocodatatar, Hummerschaumsüppchen und Jus „nature“	52,50 €
<u>Für 2 Personen:</u> Chateaubriand vom Angus Rinderfilet im Ganzen aus dem Ofen am Tisch tranchiert mit dicken Pecorino-Trüffel-Pommes, Rosmarinkartoffeln, Gemüse, Pilze, Jus „nature“ und Sauce Béarnaise	pro Person 55,00 €

Fisch und Meeresfrüchte

Ab 2 Personen:

Unsere Fisch- und Meeresfrüchteplatte „Lighthouse-Style“ de luxe mit 4erlei edlen Fischen vom Grill, Black Tiger Gambas, Jakobsmuscheln, Pulpo-Stücken, Calamaretti, Rosmarin-Kartoffeln, Gemüse „saisonal“, grünem Ofenspargel, Leuchtturm Dips und Hummersauce pro Person 54,50 €

Labskaus à la Leuchtturm von der Ente an Nordsee Matjesfilets, Rollmops, Black Tiger Gamba, Balsamico-Senf-Linsen, Spiegeleier mit Kaviar 19,90 €

Kabeljaurückenfilet mit Kräuter-Würzhaut gebacken und original Vongole „Venusmuschel“ auf Ofen-Möhren-Raspelsalat „lauwarm“ an grünem Erbsenpüree mit Bohnen Cassoulete und Safransauce 29,50 €

Nordsee-Seezunge vom Grill mit Zitronenbutter, Salz-Kartoffeln „Linda“ und frischem Gurken-Dill-Salat 58,00 €

Ganze gebratene Nordseescholle mit Pancetta-Speck-Shrimp-Sauté, frischem Gurken-Dill-Salat und Salz-Kartoffeln „Linda“ 23,50 €

Seeteufel Filetsteak „smoki&curry“ auf Angus Beeftatar „nature“ an Steinpilz-Risotto mit geriebenem Pecorino, Schmortomaten, gebackene Kartoffel und Bärlauch-Rouille 34,50 €

Nordsee Matjesfilets mit Leuchtturms Birne-Bohnen-Speck-Chutney, rote Zwiebeln, Spiegelei mit Forellenkaviar auf Ofen-Raspelgemüse „saisonal“ und Bratkartoffel „Linda“ 19,90 €

Leuchtturms „Ceviche“ von der Eismeerlachsforelle mit Limone, Rohrzucker und Holsteiner Rapsöl „kalt“ mariniert und Grönland Heilbutt-Filet „grilliert“ an Avocado, Seafood Frühlingsrolle, gelber Rettich, Ingwer und Kichererbsen Püree mit gebackener Batate 29,50 €

Dessert

Haselnuss-Schokoladen-Törtchen „medium“ gebacken auf Amarena-Kirsch-Kompott an Vanillesauce mit Buttermilch-Limonen-Eis 9,90 €

Leuchtturms Grillbanane: Banane vom Lavasteingrill in der Schale gegrillt mit Milchcreme-Schokolade gefüllt an Mangokompott und Vanilleeis 9,90 €

Unsere Crème brûlée von Vanille, Limone und Orange mit braunem Rohrzucker abgebrannt und Passionsfruchtsorbet 9,90 €

Menü du Chef Dessert 9,90 €

Wir haben auch Eisbecher, fragen Sie nach, es lohnt sich!