

# Vorspeisen und Suppen

Leuchtturms Bouillabaisse des Nordens mit üppig Fischstücken, Muscheln, Garnelen im Safran-Würz-Sud mit vielen Kräutern und Sauce Rouille	11,90 €
Unsere weiße Tomatensuppe mit Pesto und gebackenem Garnelen-Croustillon	9,90 €
Jakobsmuscheln gebraten auf „Vitello Tonato“ zartrosa Kalbfleischtranchen mit Tuna-Limonensauce, Kapern, Forellenkaviar, Tomate und Basilikumpesto	18,90 €
Frische Austern „Gerard-Gillardeau – La Rochelle – Frankreich – Special de Claires“ auf Crushed-Eis an Rotwein-Schalotten-Vinaigrette „die wohl beste Auster Europas“	pro Stück 5,90 €
Frisch geschnittenes Carpaccio vom Angus Rinderfilet mit Steinpilz-Pinienkern-Tomaten-Tapenade, altem Pecorino, im Fass gereiftem Balsamico, Ziegenkäse „gratiniert“ und Edel-Rapsöl	19,90 €
Pulpo-Stücke „dick & zart“ in Kräuterbutter gebraten an Trüffel-Mayonnaise, Avocado-Tatar, Seafood-Frühlingsrolle und Knoblauch-Röst-Brot	19,90 €

# Vegetarisches

Vegj-Steak-Tranchen mit oriental Cous Cous, Avocado, smoky Grillspinat, Salat, gerösteten Kerne, Teriyaki-Sauce und Süßkartoffel Pommes mit Trüffel-Mayonnaise	29,90 €
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“	18,90 € 29,90 €
Risotto mit Spargelstücken, Frühlingslauch, Tomate, Pecorino, Bärlauchpesto an Büffel-Mozzarella und Salat mit Balsamico-Dressing	22,90 €

# Fleisch

Super zart geschmorte Kalbsschulter „Schäufele“ mit Zwiebel-Balsamico-Jus, Gemüse „saisonal“, Ofenpilzen, Kartoffelstampf mit Frühlingslauch	31,90 €
„Leuchtturms Surf & Turf“ Rinderfilet vom Lavasteingrill, Black Tiger Gamba, Pulpo, Seafood-Frühlingsrolle, Ceviche von Eismeerlachsforelle, Avocadotatar, Hummerschaumsüppchen und Jus „naturel“	54,90 €
<u>Für 2 Personen:</u> Chateaubriand vom Angus Rinderfilet im Ganzen aus dem Ofen am Tisch tranchiert mit dicken Pecorino-Trüffel-Pommes, Rosmarin-Kartoffeln, Gemüse, Pilze, Jus „naturel“ und Sauce Béarnaise	pro Person 58,90 €
<u>Für 2-3 Personen am Tisch Tranchiert:</u> Ganze Salzwiesen-Deich-Lammschulter „Nordseeküste“ mit Jus, Basilikumpesto, Sauce Rouille und Knoblauch-Kapern-Zitronen-Salsa an Rosmarin-Kartoffeln, Gemüse „saisonal“, Leuchtturms Röstbrot und Balsamico-Senf-Linsen	119,50 €

# Fisch und Meeresfrüchte

## Ab 2 Personen:

Unsere Fisch- und Meeresfrüchteplatte „Lighthouse-Style“ de luxe mit 3erlei edlen Fischen vom Grill, Black Tiger Gambas, Jakobsmuscheln, Pulpo-Stücken, Calamaretti, Rosmarin-Kartoffeln, Gemüse „saisonal“, grünem Ofenspargel, Leuchtturm Dips und Hummersauce pro Person 59,00 €

---

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

---

Filet vom Saibling „Asia-Style“ mit Sesamkruste gebraten und Sashimi an Seafood-Frühlingsrolle, Bananen-Lauch-Soja-Chili-Gemüse, Wasabi, Ingwer, gelbem Rettich 29,90 €

---

Große Nordsee Seezunge für 1-2 Personen ca. 1.000-1.300g brutto auf Vorbestellung „1 Tag Vorlauf“ mit Gurkensalat, Petersilien-Kartoffeln, Zitronenbutter je 100g Bruttoeinwaage 12,60 €

---

Ganze gebratene Nordseescholle mit Speck-Shrimp-Sauté, frischem Gurken-Dill-Salat und Salz-Kartoffeln „Linda“ 26,90 €

---

Seeteufelfilet mit Teriyaki gebacken an smoky Grill-Ananas, grünem Spargel, Cashewkern-Tomaten-Lauch-Gemüse, Sesam-Chili-Sauce und Süßkartoffelpommes 35,90 €

---

Nordsee Matjesfilets und Tatar an Leuchtturms Hausfrauensauce mit Spiegelei und Forellenkaviar mit Speck-Bratkartoffel „Linda“ 19,90 €

---

Leuchtturms „Ceviche“ von der Eismeerlachsforelle mit Limone, Rohrzucker und Olivenöl „kalt“ mariniert und Grönland Heilbuttfilet „grilliert“ an Avocado, Seafood-Frühlingsrolle, gelbem Rettich, Ingwer und Grill-Spinat 32,90 €

# 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 Mango-Kompott 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!