

Vorspeisen und Suppen

Bouillabaisse des Nordens mit allerlei aus Nord- und Ostsee, Garnele, Muschel und Sauce Rouille	9,80 €
Unsere weiße Tomatensuppe mit Pesto und gebackenem Garnelen-Croustillon	8,00 €
Tatar vom Quellwasser-Saibling „limoniert“ mit Jakobsmuschel vom Grill, Forellenkaviar, Miesmuscheln pochiert, Spiegelei, Kartoffelchips und Trüffel-Mayonnaise	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	17,00 €
Pulpo-Stücke „dick & zart“ in Kräuterbutter gebraten an Curry-Zwiebel-Rouille, Avocado-Tatar, Seafood-Frühlingsrolle und Knoblauch-Röst-Brot	19,00 €

Vegetarisches und Veganes

Kichererbsen-Stampf „Hummus Style“ mit Rote Bete, Feta, Schwarze-Bohnen-Cassoulet, grüner Ofenspargel, Wintersalate und Hokkaido Kürbissüppchen mit gerösteten Kernen	19,50 €
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 €
Hokkaido-Kürbis-Risotto mit gerösteten Kernen, Kernöl, karamellisiertem Ziegenkäse, gebackenem Chicorée vom Lavasteingrill, Pecorino und Ofenpilzen	19,50 €

Fleisch

Super zart geschmorte Kalbsschulter „Schäufele“ mit Zwiebel-Balsamico-Jus, Gemüse „saisonal“, Ofenpilzen, Kürbisstampf und gebackener Pastinake	28,50 €
Hirschrücken „rosa“ mit getrüffelnder Kräuter-Haube, Quitten-Gemüse-Kompott, Sellerie-Petersilien-Mousseline, schwarzen Bohnen, Kräutersaitlingen und Amarena-Jus	39,50 €
„Leuchtturms Surf & Turf“ Rinderfilet vom Lavasteingrill, Black Tiger Gamba, Pulpo, Seafood-Frühlingsrolle, Ceviche von Eismeerlachsforelle, Avocadotatar, Hummerschaumsüppchen und Jus naturel	49,50 €
Für 2 Personen: Chateaubriand vom Angus Rinderfilet im Ganzen aus dem Ofen am Tisch tranchiert mit dicken Pecorino-Trüffel-Pommes, Rosmarinkartoffeln, Gemüse, Pilze, Jus naturel und Sauce Béarnaise	pro Person 49,50 €

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 49,50 €

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

Seeteufelfilet-Steak „gekräutert & gebacken“ auf Tatar vom Quellwassersaibling „limoniert“, Hokkaido-Kürbis-Risotto mit Pecorino, Kräutersaitlinge und Lauch-Rouille 32,50 €

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

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

Filet vom Quellwasser-Saibling als Ceviche und kurz gebraten mit Miesmuscheln, Rote Bete, Sellerie-Petersilien-Mousseline, Schwarze-Bohnen-Cassoulet, Safransauce 29,50 €

Nordsee Matjesfilets „Smörrebröd-Style“ mit Nuss-Bröd, Shrimp-Salat, rote Zwiebeln, Spiegelei mit Forellenkaviar auf Rote Bete und Bratkartoffel „Linda“ 19,90 €

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 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!