

# 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	7,90 €
Sashimi von der Eismeerlachsforelle und Seafood-Frühlingsrolle mit Avocado-Tatar, Ingwer, Wasabi, gelbem Rettich und Soja-Sesam-Chili-Dip	16,50 €
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	16,50 €

# Vegetarisches und Veganes

Oriental CousCous-Salat „lauwarm“, limonierte Avocado, grüner Spargel vom Grill, Steinpilz-Pecorino-Risotto, weiße Tomatensuppe in der Kaffeetasche und kleinem Salat	19,50 €
Spaghettini aus dem Wok mit Lauch, Gemüse, Spinat in Curry-Chili-Kokos-Limonen-Sauce mit Pecorino und Pesto ... mit 8 Black Tiger Garnelen vom Grill und Kräutern	14,50 € 19,00 €
Antipasti-Gemüse-Teller „lauwarm“ mit Zucchini, Kräutersaitlingen, Spitzpaprika, roten Zwiebeln, gereiftem Balsamico, Oliven, Pecorino und Fetakäse	19,50 €

# Fleisch

Kalbs-Bäckchen „super zart“ in Balsamico-Zwiebel-Rotweinjus geschmort mit Ofengemüse, Pilzen, Süßkartoffelpüree, gerösteten Kernen und Kartoffelchips	28,50 €
„Surf & Turf“ Rinderfilet vom Lavasteingrill, Black Tiger Gamba, Pulpo, Seafood-Frühlingsrolle, grüner Grillspargel, Avocado-Tatar, Hummerschaumsüppchen und Jus naturel	45,50 €
<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 naturel und Sauce Béarnaise	pro Person 49,50 €

# Fisch und Meeresfrüchte

## Ab 2 Personen:

Unsere Fisch- und Meeresfrüchteplatte „Lighthouse-Style“ de luxe mit 4erlei Edelfischen, vom Grill, Black Tiger Gambas, Jakobsmuscheln, Pfannen-Spinat, Avocado, Rosmarin-Kartoffeln, Gemüse, Balsamico-Senf-Curry-Linsen, Dips, Hummersauce und halbem Hummer	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 „curry&smoky“ mit Kräutern im Ofen gegart und Ceviche von Eismeerlachsforelle an Avocado-Tatar, Pfannenspinat, Steinpilz-Pecorino-Risotto und Safranschaum-Sauce	32,50 €
Nordsee-Seezunge vom Grill mit Zitronenbutter, Bio-Kartoffeln und frischem Gurken-Dill-Salat	58,00 €
Ganze gebratene Nordseescholle mit Pancetta-Parma-Speck-Garnelen-Sauté, frischem Gurken-Dill-Salat und Petersilien-Kartoffeln	23,50 €
Pulpo-Stücke Deluxe „dick&saftig“ in Knoblauch-Kräuterbutter gebraten mit Avocado „limoniert“, Tomatensauce mediterran, Aioli, Salat und Ciabatta-Röstbrot	34,50 €
Nordsee Matjesfilets mit roten Zwiebeln, Hausfrauensauce, Bratkartoffeln, Balsamico-Senf-Linsen und Gurken-Dill-Salat	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!