

Vorspeisen und Suppen

Bouillabaisse des Nordens mit allerlei aus Nord- und Ostsee, Sauce Rouille	8,90
Unsere weiße Tomatensuppe mit Pesto und gebackenem Scampi-Croustillon	7,90
Leuchtturms Surf & Turf - Vorspeisen-Kombi mit Steinbuttfilet auf der Haut gegrillt, Black Angus Beef-Steaktatar, Kräuter-Jakobsmuschel, marinierte Avocado und Hummerschaumsüppchen in der Kaffeetasse	18,50
Frische Austern „Gerard-Gillardeau – La Rochelle – Frankreich – Special de Claires“ auf Crushed-Eis mit Zitrone – „die wohl beste Auster Europas“	pro Stück 4,00
Frisch geschnittenes Carpaccio vom Black Angus Ochsen-Rinderfilet mit Steinpilz-Pinienkern-Tomaten-Tapenade, Parmesan, im Fass gereiftem Balsamico, Ziegenkäse „gratiniert“ und Edel-Rapsöl	16,00
Jakobsmuscheln karamellisiert auf Hokkaido-Kürbis-Risotto an geröstetem Ciabattabrotchip und Rote Bete-Schaumsauce	14,50

Vegetarisches und Veganes

Rote Bete-Carpaccio mit Steinpilz-Tomaten-Lauch-Tapenade und Hokkaido-Kürbis-Risotto, grüner Spargel „glasiert“, Halloumi-Grillkäse, Avocado und Curry-French-Salat	19,50
Spaghettini aus dem Wok mit Lauch, Gemüse, Spinat in Curry-Chili-Kokos-Limonen-Sauce mit Parmesan und Kräutersalat ... mit 6 Black Tiger Garnelen vom Grill und Kräutern	13,50 19,00
Leuchtturms VEGI-Burger mit Bio-Linda-Kürbis-Gemüse-Curry-Bratling, Büffel-Mozzarella, Blattsalat, gegrilltem Ei, Smoky-BBQ-Sauce im Ciabatta-Burger-Brot mit Süßkartoffel-Pommes und Trüffel-Mayonnaise	19,50

Fleisch

Hirschrücken „rosa“ unter Trüffel-Kräuter-Haube gebacken und Kalbsleber in Nussbutter gebraten an Stein-Champignons „sautiert“ mit Süßkartoffel und Petersilien-Mousseline mit Amarenakirsch-Jus	32,50
Holsteiner Ochsenbäckchen „super zart“ im Ofen mit Balsamico-Zwiebelchen und Burgunder geschmort, Tomate, Lauch, Pilze glasiert an Kartoffel-Trüffelpüree	25,00
Surf & Turf vom Tomahawk-Edel-Duroc-Schweinesteak (ca. 400 g), Gambas, Beef-Tatar an Chili-Honig-Sauerkraut, Avocado, Kartoffelgratin, Curry-French-Salat und Jus	34,50
Chateaubriand ab 2 Personen (300g pro Person) vom Black Angus Ochsen-Rinderfilet mit Gemüse und saisonalen Pilzen, Kartoffelgratin, Rosmarin-Kartoffeln, Sauce Béarnaise und Jus naturel	pro Person 45,00

Fisch und Meeresfrüchte

Ab 2 Personen:

Unsere Fisch- und Meeresfrüchteplatte „Lighthouse-Style“ de luxe mit 3erlei Edelfischen, Pulpoarmen vom Grill, Black Tiger Gambas, Jakobsmuscheln, Gerard-Gillardeau-Austern, Grill-Tuna mit Sesamkruste, Pfannen-Spinat, Avocado, Rosmarin-Kartoffeln, Gemüse, Balsamico-Senf-Curry-Linsen, Dips, Hummersauce und halber Hummer pro Person 49,00

Labskaus à la Leuchtturm von der Wiesen-Ente an Glückstädter Matjes, Rollmops, Black Tiger Gamba, Balsamico-Senf-Linsen, Spiegeleier mit Kaviar 19,90

Tuna-Steak mit Sesamkruste „Sashimi Qualität“ an Avocado-Tatar, Bananen-Lauch-Gemüse „Asia Style“, Seafood-Frühlingsrolle, Wasabi, Ingwer, gelbem Rettich und Soja-Sesam-Schaum 29,50

Seeteufelfilet-Steak „smoky&curry“ mit Kräutern im Ofen gebacken an Jakobsmuschel-Gamba-Spieß mit Honig-Chili-Sauerkraut, Petersilien-Mousseline auf Bio-Rote-Bete-Carpaccio, Mango-Chutney und Hummersauce 29,50

Nordsee-Seezunge vom Grill mit Zitronenbutter, Bio-Kartoffeln und frischem Gurken-Dill-Salat 47,00

Ganze gebratene Nordseescholle mit Pancetta-Parma-Speck-Garnelen-Sauté, frischem Gurken-Dill-Salat und Petersilien-Kartoffeln 23,50

Weißes Heilbuttfilet „Best of Atlantic/Wildfang“ vom Grill auf grünem Spargel in Nussbutter gebraten, Trüffel-Salami, Beef-Tatar, sautierte Stein-Champignons, Seafood-Frühlingsrolle und Rote Bete-Sauce 32,50

Glückstädter Matjesfilets mit roten Zwiebeln, Hausfrauensauce, Bratkartoffeln, Balsamico-Senf-Linsen und Schnippelbohnen mit Speck-Stippe 19,90

Dessert

Haselnuss-Schokoladen-Törtchen „medium“ gebacken auf Amarena-Kirschkompott an Vanillesauce mit Buttermilch-Limoneneis 9,50

Tiramisu-Crèmeschnitte mit Mango-Kompott an Himbeer-Joghurteis mit Blaubeer-Bananen-Smoothie 9,50

Unsere Crème brûlée von Vanille, Limone und Orange mit braunem Rohrzucker abgebrannt und Passionsfruchtsorbet 9,50

Menü du Chef Dessert 9,50

Ab 2 Personen, am Tisch flambiert: Gebackene Crêpes in flambierten Blaubeeren und hausgemachtem Waldmeisterrahmeis pro Person 13,00

Ab 2 Personen, Leuchtturms 6erlei Dessertbrett-Variation pro Person 9,00

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

Unsere offenen Weine im Ausschank

Weißweine

Glas 0,2 l

2017	Chardonnay "Botá", Best of Mallorca, Leuchtturm exklusiv Bodegas, CA'N Vidalet, Pollenca, Mallorca	9,80 €
2017	"Fusion, das! Cuvee" Riesling-Sauvignon Blanc-Weißburgunder Weingüter Hofmann & Willems, Rheinhessen & Saar	8,50 €
2015	Grüner Veltliner trocken "Ösel`s Glück", Der Klassiker Weingut Stiegelmar aus Gols, Burgenland, Österreich	8,00 €
2017	Sauvignon Blanc, trocken, JJ DE WET & SON DeWetshof Estate, Danie de Wet, Robertson Valley, Südafrika	8,50 €
2017	Grauburgunder "Walldorf", Südhang-Kalksteinboden Max Dexheimer, Weingut Walldorf, Saulheim, Rheinhessen	9,00 €
2017	Riesling-Veltliner-PinotBlanc, trocken "Wien 1", Weingut des Jahres 2016 in Europa!! Weingut R&A PFAFFL, Weinviertel, Wien Österreich	9,00 €
2016	Weißer Burgunder, trockene Frucht, Das Beste vom Venusbuckel der Süd-Pfalz Wein Hof Schneiderfritz, Billigheim-Ingenheim, Pfalz	8,50 €

Roséweine

2017	Rosé vom Callet, Pinot-Noir & Cabernet Sauvignon "Blanc de Negre Rosado" Best of Malle Heißbegehrt und geringe Stückzahl, Bodegas CA'N Vidalet, Pollenca, Mallorca	9,00 €
2017	Rosé vom Spätburgunder VDP trocken "Spritzig-Knackiger Kaiserstuhl" Weingut Konrad SALWEY, Oberrotweil, Kaiserstuhl, Baden	8,00 €

Rotweine

2015/16	Gran Maestro Sangiovese-Primotivo "Weiches Kraftpaket" (kleiner Amarone) Appassimento Rosso Pulgia Fratelli Cielo e Terra, Apulien, Adria, Italien	9,50 €
2015	Merlot "Chateau Charme de Villars, mild und trocken Thierry Gaudrier, Fronsac rechts, Bordeaux, Frankreich	8,50 €
2015	Mencia, Petit Pittacum, Großartiges Weingut im Nordwesten Spaniens Juan-Jose El Paplo, Bogedas Pittacum, Bierzo, Spanien	8,50 €
2014	So del Xiprer – Cabernet-Merlot-Syrah, Leuchtturms Kumpelweingut Die Nr. 1 der Balearen, Bodegas Ca`N Vidalet, Pollenca, Mallorca, Spanien	9,50 €
2015	Cabernet-Merlot-Dorsa, Phaia " Die Drecksau" unser Lieblings-Roter von Ernst Loosen, Villa Wolf, Pfalz	9,50 €
2015	Shiraz-Cabernet "Beaumont Constable House" Sebastian Beaumont, Walker Bay, Südafrika	9,50 €
2016	BARBERA Piemonte, DOC, Passito Appassimento Cantine San Silvestro Paolo Sartirano, Piemont, Italien	9,00 €

Unsere Süßweine - nicht nur zum Dessert

Glas 0,1 l

2014	Cape Vintage - edelsüßer Port, der Beste aller Zeiten!! Sebastian Beaumont, Walker Bay, Südafrika	9,50 €
2013	Beerenauslese von Riesling & Chardonnay "Der Kracher" Weinlaubenhof Kracher, Illmitz Burgenland, Österreich	9,50 €
2013	Bergerac "LE FAGÉ" Monbazillac Famille Gèradin, Chateau le Fagé, Frankreich	9,50 €