

## 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 Scampi-Croustillon	7,90 €
Leuchtturms Surf & Turf - Vorspeisen-Kombi mit Sashimi vom Island Seesaibling, Wasabi, gelbem Rettich, Ingwer, Eismeerlachsforellen-Tatar, Black Tiger Gamba „gegrillt“ und Vitello tonnato vom Kalb mit Tuna-Limonen-Sauce	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, alter Pecorino, im Fass gereiftem Balsamico, Ziegenkäse „gratiniert“ und Edel-Rapsöl	16,50 €
Black Angus Beef Tatar „BBQ-Flavour“ auf Trüffelschmand mit Kartoffelchips, Grill-Ei mit Forellen Kaviar und Jakobsmuschel in Kräuterbutter gebraten	17,00 €

## Vegetarisches und Veganes

Büffel-Mozzarella auf Tomaten-Carpaccio mit grünem Grill-Spargel, gereiftem Balsamico, Edel-Rapsöl, Schalotte, Ingwer, Basilikumpesto, Rucola-Gurken-Pecorino-Risotto, Avocado und Curry-French-Salat	19,50 €
Spaghettini aus dem Wok mit Lauch, Gemüse, Spinat in Curry-Chili-Kokos-Limonen-Sauce mit Pecorino und Kräutersalat ... mit 6 Black Tiger Garnelen vom Grill und Kräutern	13,50 € 19,00 €
Leuchtturms VEGI-Club-Sandwich, Dinkel-Vollkornbrot geröstet, belegt mit crunchy Avocado „gebacken“ und Curry-Grill-Ei, Tomate, gelbem Rettich, Röstzwiebeln und Salat an Süßkartoffel-Pommes mit Rucola-Gurken-Dip	19,50 €

## Fleisch

Hirschrücken Asia-Style „rosa“ mit Sesam-Kruste und Eismeerlachsforellen-Sashimi an Seafood-Frühlingsrolle, Mango-Chutney, Grill-Spargel, Avocado und Soja-Chili-Dip	34,50 €
Holsteiner Ochsenbäckchen „super zart“ im Ofen mit Balsamico-Zwiebelchen und Burgunder geschmort, Tomate, Lauch, Pilze glasiert an Kartoffel-Trüffelpüree	25,00 €
„Surf & Turf“ vom Black Angus Rinderfilet und Black Tiger Gamba vom Grill auf Carpaccio vom weißen Heilbutt mit Limonen-Marinade „Ceviche-Style“ an Rucola-Sellerie-Mousselin und Curry-Sauerkraut	36,50 €
Für 2 Personen: Bester Rinderrücken der USA – Angus Omaha-Nebraska „Sandhill Larry Carlson Ranch“ im Ganzen aus dem Ofen am Tisch tranchiert mit dicken Pecorino-Trüffel-Pommes, Rosmarinkartoffeln, Gemüse, Pilze, Jus naturel und Sauce Bearnaise	pro Person 45,00 €

## Fisch und Meeresfrüchte

### Ab 2 Personen:

Unsere Fisch- und Meeresfrüchteplatte „Lighthouse-Style“ de luxe mit 4erlei Edelfischen, Pulpoarmen vom Grill, Black Tiger Gambas, Jakobsmuscheln, Gerard-Gillardeau-Austern, Pfannen-Spinat, Avocado, Rosmarin-Kartoffeln, Gemüse, Balsamico-Senf-Curry-Linsen, Dips, Hummersauce und halbem Hummer pro Person 49,00 €

---

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

---

Island Seesaibling mit Sesamkruste und Sashimi „Sashimi Qualität“ an Avocado-Tatar, Bananen-Lauch-Gemüse „Asia Style“, Seafood-Frühlingsrolle, Wasabi, Ingwer, gelbem Rettich und Soja-Sesam-Schaum 28,50 €

---

Seeteufelfilet-Steak mit Kräutern im Ofen gegart auf Eismeerlachsforellen-Tatar mit limonierter Avocado, Steinchampignons „Spicy glasiert“ an Rucola-Sellerie-Mousselin 29,50 €

---

Nordsee-Seezunge vom Grill mit Zitronenbutter, Bio-Kartoffeln und frischem Gurken-Dill-Salat 54,00 €

---

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 und Black Angus Beef Tatar an Rucola-Gurken-Dip mit Tomaten-Carpaccio, grünem Grill-Spargel an Süßkartoffelpüree und Hummersüppchen 32,50 €

---

Logger Nordsee 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 9,90 €

---

Passionsfrucht-Cremeschnitte mit Himbeergelee und Waldmeisterrahmeis mit Blaubeerkompott und Erdbeer-Smoothie 9,90 €

---

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

---

Menü du Chef Dessert 9,90 €

---

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

### Roséweine

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

### Rotweine

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

### Unsere Süßweine - nicht nur zum Dessert

Glas 0,1 l

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