

Menü du Chef

Jakobsmuschel vom Grill
auf Pfifferlings-Pasta „Orecchiette de Cecco“
à la Crème mit Pecorino und Basilikumpesto

Eismeerlachs-Forellenfilet mit Trüffel-Kräuterhaube
auf grünem Grill-Spargel an Steinpilz-Risotto
und Rote Bete Sauce

Orangen-Grießflammerie mit Rohrzucker gebrannt
auf Blaubeer-Süppchen „geist“
mit Pfirsich-Joghurteis

Preis pro Person 39,50 €

Preis pro Person 45,00 €*
*inkl. Aperitif - ein Glas Champagner Lanson

Brut Black Label

Spezial

Rinderfiletspitzen in Kräuterbutter gebraten
Röstzwiebel-Kartoffelpüree, Pilzrahmagout
und Ofengemüse
25,50 €

Pulpo-Stücke in Knoblauch-Butter gebraten
mit Salat, Avocado, Tomatensauce,
Aioli und Röstbrot
29,50 €

Beef, Chicken und Schnitzel

Halbes Curry-Smoky-Hähnchen im Ofen
gebacken mit Avocado und Tomatensauce
21,50 €

Angus Rumpsteak mit Jus
25,50 €

Kalbsschnitzel mit Preiselbeer-Chutney
23,90 €

Angus Rinderfilet mit Jus
32,90 €

mit gebackenen Süßkartoffelscheiben,
frischem Tagesgemüse und Salat

Vorspeisen und Suppen

Unsere weiße Tomatensuppe
mit Pesto und gebackenem Scampi-Croustillon
7,90 €

Bouillabaisse des Nordens
mit allerlei aus Nord- und Ostsee, Garnele,
Muschel und Sauce Rouille
9,80 €

Vorspeisensalat mit Blattsalat, Paprika, Gurke,
Tomate, Avocado, gelbem Rettich,
gerösteten Kernen, Pecorino
und Balsamico-Senf-Dressing
7,50 €

Frisch geschnittenes Carpaccio
vom Angus-Rinderfilet
mit Steinpilz-Pinienkern-Tomaten-Tapenade,
altem Pecorino, im Fass gereiftem Balsamico,
Ziegenkäse „gratiniert“ und Edel-Rapsöl
16,50 €

Sashimi von der Eismeerlachsforelle
und Seafood-Frühlingsrolle mit Avocadotatar, Ingwer,
Wasabi, gelbem Rettich, feinem Kräutersalat
und Soja-Sesam-Chili-Dip
16,50 €

Fisch und Seafood

Zanderfilet „gekräutert“
auf Balsamico-Senf-Linsen und Hummersauce
23,50 €

Grönland Heilbuttfilet vom Grill
auf Pfifferlingen à la Crème
26,50 €

Garnelen-Pfanne
mit Kräutern und Knoblauch gebraten
an Avocadotatar und Tomatensauce
24,50 €

Edelfisch-Gratinée mit Kräutern, Tomate
und Pecorino überbacken mit Smoky-Currysauce
23,50 €

mit gebackenen Süßkartoffelscheiben,
frischem Tagesgemüse und Salat

Leuchtturm Kartenklassiker

Spaghetti aus dem Wok mit Lauch, Gemüse,
Spinat in Curry-Chili-Kokos-Limonen-Sauce
mit Pecorino und Kräutersalat

14,50 €

... mit 6 Back Tiger Garnelen vom Grill mit Kräutern

19,00 €

... mit 6 Jakobsmuscheln vom Grill mit Kräutern

25,50 €

Garnelen vom Grill auf Salat
mit Paprika, Gurke, Tomate, gerösteten Kernen
und Balsamico-Senf-Dressing

16,90 €

Nordsee Matjesfilets mit roten Zwiebeln,
Hausfrauensauce, Bratkartoffeln,
Balsamico-Senf-Linsen und Gurken-Dill-Salat

19,90 €

Labskaus à la Leuchtturm von der Wiesen-Ente
an Logger Matjesfilets, Rollmops,
Black Tiger Garnele, Balsamico-Senf-Linsen,
Spiegeleier und Kaviar

19,90 €

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

23,50 €

Kalbsbäckchen „super zart“
in Balsamico-Zwiebel-Rotwein-Jus geschmort
mit Ofengemüse an Süßkartoffelpüree,
gerösteten Kernen und Kartoffelchips

26,50 €

Seeteufelfilet-Steak mit Kräutern im Ofen gegart
und Ceviche von Eismeerlachs-Forelle,
Avocado-Tatar, Pfannenspinat, Steinpilz-Risotto
mit Pecorino und Hummerschaumsauce

29,50 €

„Surf & Turf“

Angus-Rinderfilet-Steak, Black Tiger Garnele, Pulpo,
Seafood Frühlingsrolle, grüner Grillspargel,
Avocadotatar, Hummerschaumsüppchen
und Jus naturel

39,50 €

Ab 2 Personen

Unsere Fisch- und Meeresfrüchteplatte
„Lighthouse-Style“ de luxe
mit 4erlei Edelfischen,

Black Tiger Garnelen, Jakobsmuscheln,
Pfannenspinat, Avocado,

Rosmarin-Kartoffeln, Gemüse,

Balsamico-Senf-Linsen, Dips,

Hummersauce und halbem Hummer

pro Person 49,00 €

Chateaubriand vom Angus-Rinderfilet
im Ganzen aus dem Ofen am Tisch tranchiert
mit dicken Pecorino-Trüffel-Pommes,

Rosmarin-Kartoffeln,

Gemüse, Pilzen,

Jus naturel und Sauce béarnaise

pro Person 48,50 €

Vegetarisch

Pfifferlings-Pasta „Orecchiette de Cecco“
à la Crème mit Büffel-Mozzarella,
Basilikumpesto, Pecorino und Salat

19,90 €

Limonierte Avocado und Steinpilz-Risotto
an grünem Spargel vom Grill,
oriental CousCous-Salat,
gerösteten Kernen, kleinem Salat
und weißem Tomatenschaum-Süppchen
in der Kaffee-Tasse

19,50 €

Dessert

Unsere Crème brûlée
von Vanille, Limone und Orange
mit braunem Zucker abgebrannt
und Passionsfruchtsorbet

9,90 €

Haselnuss-Schokoladen-Törtchen
„medium“ gebacken auf Amarena-Kirsch-Kompott
an Vanillesauce mit Buttermilch-Limonen-Eis

9,90 €