

### Herbstmenü

Kabeljau-Rückenfilet á la Café de Paris  
auf warmen Pasta-Orechiette-Salat  
mit Trüffel-Rucola-Tomate-Basilikum und Pecorino

\*\*\*

Unsere Krustentier-Krebs-Creme-Suppe  
mit Garnelen-Avocado-Häppchen

\*\*\*

Lachsschnitte mit Sesam leicht angeräuchert  
aus dem Ofen mit Spitzkohl „Asiastyle“,  
Hokkaido-Kürbis-Kartoffel-Stampf  
und Curry-Zitronengras-Kokos-Sauce

\*\*\*

Tiramisu-Törtchen getränkt  
mit unserem Himbeer-Joghurt-Eis, Blaubeer-Ragout  
und Schoko-Amaretto-Sauce

Preis pro Person 34,90 €

(statt 63,90 €)

\*inkl. Aperitif – HUGO alkoholfrei auf Eis

### Spezial

Rinderfilet-Spitzen in Kräuterbutter gebraten  
Röstzwiebel-Kartoffelpüree, Buchenpilze  
und Ofengemüse

25,50 €

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

34,50 €

### 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-Heilbutt Filet vom Grill  
auf Buchenpilzen à la crème

26,50 €

Garnelen-Pfanne  
mit Kräutern und Knoblauch gebraten  
an Avocadotatar und Tomatensauce

24,50 €

Eismeerlachs-Forellenfilet „dick & saftig“  
mit Aioli

24,50 €

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 €

Ganze Nordsee Seezunge mit Zitronenbutter,  
Gurken-Dill-Salat und Petersilien-Kartoffeln

49,50 €

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 €

Kalbs-Bäckchen „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,  
Pfannen-Spinat, 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

Tomaten Pasta „Orecchiette de Cecco“  
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 €