

Menü du Chef

Hokkaido Kürbissuppe
mit Eismeerlachsforellen-Sashimi, Jakobsmuschel
vom Grill, Avocado, gerösteten Kernen
und Kürbiskernöl

Island Rotbarschfilet mit Kräuterbutter gebraten
auf grünem Spargel an Steinpilz-Risotto,
Pecorino, Basilikumpesto
und kleinem Hummerschaumsüppchen

Birnen-Tarte „lauwarm“ mit Pflaumen-Joghurteis
an Apfelkompott und Mangosauce

Preis pro Person 39,50 €

Preis pro Person 45,00 €*

*inkl. Aperitif - ein Glas Champagner Lanson
Brut Black Label

Spezial

Unsere Hokkaido Kürbissuppe
mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl
7,90 €

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 €

Eismeerlachsforellenfilet „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, Pilzen, Hokkaido Kürbispüree,
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 €

Ganze Bauern Ente am Tisch tranchiert
mit Kürbis-Kartoffel-Kloß, Rotkohl, Ofengemüse,
Preiselbeer-Chutney
und Enten-Orangensauce
58,50 €

Vegetarisch

Kürbis-Pasta „Orecchiette de Cecco“
mit gerösteten Kernen, Kürbiskernöl,
Büffel-Mozzarella, Basilikumpesto,
Pecorino und Salat
19,90 €

Limonierte Avocado und Rote Bete-Risotto
an grünem Spargel vom Grill,
Oriental-Couscous-Salat, kleinem Salat
und Hokkaido-Kürbis-Süppchen
in der Kaffeetasche
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 €