

Menüwochen

4-Gang-Menü inkl. Aperitif
16.01.26 – 29.03.26

Aperitif

Bellini Lighthouse „alkfree“
mit Pfirsich-Lime Juice-Grenadine und alkoholfreiem Prosecco

4-Gang-Menü

Barba Rossa – Rotbarbenfilet
auf Bruschetta Antipasti Livornese mit Balsamicoglaze und Grana Padano Käse

Zuppa di Funghi Porcini con Gamberi –
Steinpilzsuppe mit Garnelenspieß Gremolata

Pesce di San Pietro – St.-Petersfisch
Saltimbocca-Style mit Parmaschinken und Salbei, Gemüse Caponata und Risotto alla Milanese

Tiramisu
mit Tartufo Pistacchio und flambierten Grappa-Kirschen

Preis pro Person:
46,90 € inkl. Aperitif statt 75,00 €



Fisch und Muschel aus der Büchse - Antipasti deluxe -

„Best of Portugal“ - Zur Auswahl stehen:
marinierte Miesmuscheln, Thunfischfilets, Makrelenfilets oder Sardinen

Serviert mit: Rötbrot, Oliven, getrockneten Tomaten, Aioli und Salat | ab 15,90 €
Weitere Informationen auf unserem Flyer.

Leuchtturm Spezial

Ganze Ente für 2 Personen
live am Tisch tranchiert

Inklusive Beilagen:

Kartoffel-Kürbis-Klöße, Rotkohl, Rosenkohl, Preiselbeerchutney und Enten-Orangen-Sauce

75,00 € für 2 Personen



Leuchtturm's Upgrade Liste

Kleine Extras, große Wirkung:

Seafood-Frühlingsrolle | 4,50 €

Süßkartoffel-Pommes | 5,50 €

Getrüffelte Pommes mit Trüffel-Salsa und Pecorino | Portion 6,50 €

Große Garnele vom Grill | 4,50 €

Garnelenspieß vom Grill
(kleine Garnelen) | 10,00 €

Calamaretti

in Knoblauch-Kräuterbutter gebraten
ca. 100g (Brutto) | 11,00 €

Jakobsmuscheln

in Knoblauch-Kräuterbutter gebraten
ca. 100g (Brutto) | 14,00 €

Pulpo-Arm vom Grill

ca. 100g (Brutto) | 16,00 €

Saiblings-Ceviche

ca. 80g | 10,00 €

Extra Soße oder Dip

z.B. Sauce Rouille, Jus, Aioli, Pesto, gereifter Balsamico, Trüffel-Mayo, Kräuterbutter | 2,50 €

Unsere Empfehlungen

Vorspeisen

Hausgemachte Hummersuppe
mit Garnelen und Basilikumpesto
11,90 €

Vorspeisensalat
mit Blattsalat, Gurke, Tomate, Oliven, gelbem Rettich, Avocado-Tatar, gerösteten Kernen, Pecorino und Balsamico-Senf-Dressing
9,50 €

Leuchtturm's Dish of the day! Mo - Sa von 12:30 - 16:30 Uhr

(auch zum Vorbestellen und Mitnehmen)

Großer Salat mit mit Rinderfiletspitzen
in Kräuterbutter gebraten an Rosmarin-Kartoffeln und Aioli

Hirschgulasch
mit Apfel-Kirsch-Rotkohl und Kartoffelklößen mit Brösel-Butter

Leuchtturm's Fisch-Curry-Ragout
in Rahm mit Tomate und Lauch an Teriyaki-Gemüsereis

Spaghetti al Pomodoro mit Black-Tiger-Garnelenspieß vom Grill
mit Pecorino, Basilikumpesto und Salat

Matjesfilets „Hausfrauen-Art“
mit Bratkartoffeln, Salat und Hausfrauensauce

jeweils 19,90 € pro Mittagsgericht

Fisch und Seafood

Garnelen-Pfanne
26,90 €

Calamaretti-Pfanne
27,90 €

Pulpo-Pfanne
39,90 €
jeweils mit Knoblauch, Olivenöl, Kräutern, Aioli, Röstbrot und Salat

Zanderfilet in Kräuterbutter gebraten
an Hummerschaumsauce, saisonalem Gemüse, Rosmarin-Kartoffeln, Basilikumpesto und Salat
29,90 €

Filet vom schwarzen Grönland Heilbutt
an Balsamico-Senf-Linsen in Rahm mit saisonalem Gemüse, Rosmarin-Kartoffeln und Salat
29,90 €

Eismeerlachsforellenfilet vom Grill
mit saisonalem Gemüse, Rosmarin-Kartoffeln, Aioli, Basilikumpesto und Salat
29,90 €

Fleisch

Kalbsschnitzel mit Preiselbeer-Chutney
29,90 €

Rumpsteak vom Lavastein-Grill mit Jus
34,90 €

Rinderfilet vom Lavastein-Grill mit Jus
39,90 €
jeweils mit Rosmarin-Kartoffeln, frischem Tagesgemüse und Salat

Vorspeisen und Suppen

| | |
|--|-------------|
| Brot mit italienischem Biolivum extra vergine Olivenöl aus ökologischem Anbau | 3,60 € p.P. |
| Leuchtturm's Bouillabaisse des Nordens mit üppig Fischstücken, Muscheln, Garnelen im Safran-Würz-Sud mit vielen Kräutern und Sauce Rouille | 11,90 € |
| Unsere weiße Tomatensuppe mit Pesto und gebackenem Garnelen-Croustillon | 9,90 € |
| Vitello Tonnato mit Jakobsmuscheln, zartrosa Kalbfleischtranchen, Tuna-Limonensauce, Kapern, Forellenkaviar, Tomate und Basilikum-Pesto | 18,90 € |
| Frische Austern „Gerard-Gillardeau - La Rochelle - Frankreich - Special de Claires“ auf Crushed-Eis an Rotwein-Schalotten-Vinaigrette - „die wohl beste Auster Europas“ | 5,90 € |
| Frisch geschnittenes Carpaccio vom Angus Rinderfilet mit Steinpilz-Pinienkern-Tomatentapenade, altem Pecorino, im Fass gereiftem Balsamico, gratiniertem Ziegenkäse und italienischem Olivenöl | 19,90 € |
| Sashimi vom Saibling an Soja-Chili-Sesam-Dip mit Seafood-Frühlingsrolle, Ingwer, Wasabi, gelbem Rettich und Avocado | 18,90 € |
| Pulpo-Stücke „dick & zart“ vom Grill in Kräuter-Knoblauch-Olivenöl gebraten auf Spaghetti Aglio e Olio mit Chili, Hummerschaumsauce und Basilikumpesto | 19,90 € |

Vegetarisches

| | |
|--|---------|
| Vegistea mit Cashewkernen-Kruste, Teriyaki-Sauce, grünem Spargel auf Möhren-Sashimi mit Ingwer, Rettich, Soja-Chili-Dip, Avocado und gebackenem Gemüse-Dumpling | 29,90 € |
| Spaghetti aus dem Wok mit Lauch, Tomate und Spinat in Curry-Chili-Kokos-Limonen-Sauce, Pecorino und Basilikumpesto an Avocado-Tatar und Salat ...mit großen Garnelen | 19,90 € |
| ...mit großen Garnelen | 32,50 € |
| Cremiges Safran-Risotto à la Milanese mit Pinienkernen, Basilikumpesto, Tomaten-Oliven-Kapern-Tapenade und gebackenem Feta-Käse | 24,90 € |

Fleisch

| | |
|---|---------|
| Zart geschmortes Kalbsschaufelstück mit Black Tiger Gambas vom Grill an Pak-Choi-Gemüse, Portwein-Schalotten, geträufeltem Kartoffelpüree und Jus „nature“ | 39,90 € |
| „Leuchtturm's Surf & Turf“ Rinderfilet, Gamba und Pulpoarm vom Grill an Saiblings Ceviche, Seafood-Frühlingsrolle, Avocado, Jus „natur“ und Hummerschaum-Süppchen | 59,90 € |

Am Tisch tranchiert für 2 Personen: Châteaubriand im Ganzen aus dem Ofen

| | |
|--|--------------------|
| Châteaubriand vom Angus Rinderfilet | pro Person 59,90 € |
| Roastbeef vom Angus Rind | pro Person 49,90 € |
| mit dicken Pecorino-Trüffel-Pommes, Rosmarin-Kartoffeln, Gemüse, Pilzen, Jus „nature“ und Sauce Bérnaise | |

Bei Allergien und Unverträglichkeiten reichen wir Ihnen gerne auf Wunsch unsere separate Karte mit allen Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen unserer Speisen.

Fisch und Meeresfrüchte

| | |
|---|-----------------------|
| Ab 2 Personen: Unsere Fisch- und Meeresfrüchteplatte „Lighthouse-Style“ de luxe mit 3erlei Fischfilets und Calamaretti vom Grill, Black Tiger Gambas, Jakobsmuscheln, Pulpo-Stücken, Rosmarin-Kartoffeln, grünem Ofen-Spargel, saisonalem Gemüse, Leuchtturm Dips und Hummersauce | pro Person 65,00 € |
| Pannfisch „mediterranée“ vom Kabeljau & Gambas, Grillspinat, Portwein-Schalotten, Pancetta-Röstkartoffeln und Safransauce | 34,90 € |
| Eismeerlachs-Forellen-, „Dreier“ im Noriblatt „slow & low“ gegart, Ceviche „limoniert“, Tatar mit Kaviar, Pak Choi vom Grill, Avocado, Ingwer, Seafood-Frühlingsrolle und Soja-Chili-Dip | 34,90 € |
| Filet vom Saibling „Asia-Style“ mit Sesamkruste gebraten und Sashimi an Seafood-Frühlingsrolle, Bananen-Soja-Gemüse, Wasabi, Ingwer und gelbem Rettich | 29,90 € |
| Ganze gebratene Nordseescholle mit Speck-Shrimp-Sauté, frischem Gurken-Dill-Ingwer-Salat und Salz-Kartoffeln „Linda“ | 26,90 € |
| Seeteufel-Jakobsmuschel-Spieß mit Knoblauch und Rosmarin gebacken an Safran-Risotto, grünem Spargel, Rote-Bete-Balsamico-Chutney, Hummerschaumsauce und Basilikumpesto | 39,90 € |
| Seafood-Spieß vom Grill mit Black Tiger Gambas, Pulpo-Arm und Jakobsmuscheln an Spaghetti Aglio e Olio mit Chili, Rosmarin, Hummerschaumsauce und Basillikumpesto | 39,90 € |
| Nordsee Seezunge im Ganzen gebraten mit Gurken-Dill-Ingwer-Salat, Petersilien-Kartoffeln und Zitronenbutter - auf Wunsch filiert - | 49,99 € |
| Labskaus à la Leuchtturm von der Ente an Nordsee Matjesfilets, Rollmops, Black Tiger Gamba, Balsamico-Senf-Linsen und Spiegelei mit Kaviar | 21,90 € |

Dessert

| | |
|--|-----------------------|
| Fluffy Orangen-Grießflammerie mit Rohrzucker gebrannt an marinierten Blaubeeren und hausgemachtem Waldmeister-Rahmeis | 12,90 € |
| Leuchtturm's Haselnuss-Schokoladen-Küchlein „medium“ gebacken mit warmem Amarenakirsch-Kompott an Buttermilch-Limoneneis | 12,90 € |
| Unsere Crème brûlée von Vanille, Limone und Orange mit braunem Rohrzucker gebrannt und Passionsfruchtsorbet | 12,90 € |
| Ab 2 Personen: Leuchtturm's Dessertvariation „Surprise“ als Etagere mit Eis, Gebackenem, Creme und saisonalen Köstlichkeiten | 12,90 € pro Person |
| Menu du Chef Dessert | 12,90 € |

Wir haben auch hausgemachtes Eis. Fragen Sie nach, es lohnt sich!

Bei Allergien und Unverträglichkeiten reichen wir Ihnen gerne auf Wunsch unsere separate Karte mit allen Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen unserer Speisen.