



**Leuchtturm**  
RESTAURANT HAMBURG-HARBURG

### 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: Röstbrot, 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

**Leuchtturms Grünkohl**  
mit Kohlwurst, Kasslernacken,  
Salzkartoffeln und Senf

**Fischfilet à la Milanaise**  
in Parmesan-Ei-Hülle gebacken auf  
Ratatouille-Gemüse und  
Basilikum-Gnocchi mit Salat

**Großes Vitello Tonnato**  
zartrosa Kalbfleischtranchen mit Garnelen  
an Tuna-Limonen-Sauce, Kapern, Lauch, To-  
maten, Pesto, Rosmarinkartoffeln und Salat

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

**jeweils 19,90 € pro Mittagsgericht**

**Passend dazu**  
2024 Chardonnay-Weißburgunder,  
Knipser, VDP, 12,5%  
0,375l Demi **25€**

## 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

Vegi-Steak-Tranchen „Asia-Style“ auf Pfannen-Wok-Gemüse und limonierter Avocado an Kürbis-Schalotten-Stampf mit karamellisierter Pflaumen-Chili-Sauce	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 €
Cremiges Hokkaido-Kürbis-Risotto mit Pecorino, gerösteten Kernen, Kernöl und gebackenem Ziegen-Frischkäse auf Rote Bete Ceviche mit Limone, Rohrzucker, Meersalz, Olivenöl, Tomaten-Concassee und Frühlingslauch	32,50 €
Cremiges Hokkaido-Kürbis-Risotto mit Pecorino, gerösteten Kernen, Kernöl und gebackenem Ziegen-Frischkäse auf Rote Bete Ceviche mit Limone, Rohrzucker, Meersalz, Olivenöl, Tomaten-Concassee und Frühlingslauch	24,90 €

## Fleisch

Lammkarree „rosa“ mit Rosmarin und Knoblauch im Ofen gebacken an Grill-Pak-Choi, Apfel-Kartoffel-Schalotten-Stampf mit Rote-Bete-Balsamico-Chutney und Jus „natur“	44,90 €
„Leuchtturm's Surf & Turf“ Rinderfilet, Gamba und Pulpoarm vom Grill an Saiblings Ceviche, Seafood-Frühlingsrolle, Avocado, Jus „natur“ und Hummerschaum-Süppchen	59,90 €
Für 2 Personen: Chateaubriand vom Angus Rinderfilet im Ganzen aus dem Ofen am Tisch tranchiert mit dicken Pecorino-Trüffel-Pommes, Rosmarin-Kartoffeln, Gemüse, Pilzen, Jus „nature“ und Sauce Bérnaise	pro Person 59,90 €

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 €

---

Kabeljau-Rückenfilet auf Apfelscheiben mit Rosmarin und Olivenöl im Ofen gebacken  
an Eismeerlachsforellen-Tatar, grünem Brat-Spargel, Kürbis-Schalotten-Stampf und  
karamellisierter Pflaumen-Chili-Sauce 34,90 €

---

Filet vom schwarzen Heilbutt und Saiblings-Ceviche mit Limettensaft, Olivenöl,  
Rohrzucker und Meersalz an grünem Ofenspargel, Seafood-Frühlingsrolle, Ingwer,  
gelbem Rettich und Avocado-Tatar 29,90 €

---

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 €

---

Curry-Seeteufelfilet und Black Tiger Gambas vom Grill auf Rote-Bete-Ceviche  
mit Limone, Rohrzucker, Meersalz, Olivenöl, Tomaten-Concasse, Forellenkaviar  
und Seafood-Frühlingsrolle 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

---

Sachertorte à la Leuchtturm: „saftig-fluffiges“ Stückchen mit Pflaumen-Joghurt-Eis,  
Amarena-Kirschkompost und Käsekuchen-Sauce 12,90 €

---

Frisch gebackene Apfelringe mit Zimt und Zucker an Apfelkompost und  
Bratapfel-Eis auf Karamell-Vanille-Sauce 12,90 €

---

Unsere Crème brûlée von Vanille, Limone und Orange mit braunem  
Rohrzucker abgebrannt 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.