

Menu du Chef 4-Gang Menü

Ikarimi Rauchlachs Loin Filet
auf grünem Spargelsalat „lauwarm“,
Estragon-Zitronen-Mayonnaise,
Forellenkaviar und Kartoffel-Rösti

Paprika-Orangen-Süppchen
mit Safranschaum und Jakobsmuschel
auf Avocado-Tatar

Kabeljau-Rückenfilet
mit Aubergine, Rosmarin, Knoblauch,
im Ofen gebacken, an Bärlauch-Pasta à la
crème, Rispfen-Tomaten-Gemüse und
Hummerschaum-Sauce

Rhabarber-Creme-Törtchen
mit weißem Schokoladen-Röstmandel-
Splitter an Mangosauce und
Waldmeister-Rahmeis

Preis pro Person 59,90 €

Preis pro Person 64,90 €
inkl. Aperitif - Rieslingsekt
Dr. Loosen Brut 0,1l



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's Upgrade Liste

Kleine Extras, große Wirkung:

Seafood-Frühlingsrolle
Stück | 4,50 €

Süßkartoffel-Pommes
Portion | 5,50 €

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

Große Garnele vom Grill
Stück | 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
Schälchen | 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)

Große Steinpilz-Creme-Suppe
mit Rinderfiletspitzen-Spieß „gegrillt“,
Aioli, Rosmarin-Kartoffeln und Salat

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

Fischfilet Gratinée à la Livornese
überbacken mit Grana Padano auf
gebratener Gnocchi-Gemüse-Pfanne
mit Tomatensauce

Zart gesottener Kalbstafelspitz
mit Meerrettichsauce an Kartoffelpüree
und Gemüse

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

jeweils 19,90 € pro Mittagsggericht

Passend dazu:
2024 Chardonnay-Weißburgunder,
Knipser, VDP, 12,5%
0,375l Demi **25,00 €**

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 €

Rinderfiletspitzen „gebraten“
mit Champignons à la crème
27,90 €

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“	pro Stück 5,90 €
Frisch geschnittenes Carpaccio vom Angus Rinderfilet mit Steinpilz-Pinienkern-Tomaten-Tapenade, 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

Vegisteak 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	19,90 € ...mit großen Garnelen 32,50 €
Cremiges Safran-Risotto à la Milanese mit Pinienkernen, Basilikumpesto, Oliven und gebackenem Feta-Käse	24,90 €

Fleisch

Zart geschmortes Kalbsschaukelstück mit Black Tiger Gambas vom Grill an Pak-Choi-Gemüse, Portwein-Schalotten, getrüffelt 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 mit dicken Pecorino-Trüffel-Pommes, Rosmarin-Kartoffeln, Gemüse, Pilzen, Jus „nature“ und Sauce Bénaise	59,90 € p. P.

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 Basilikumpesto	39,90 €
Nordsee Seezunge im Ganzen gebraten mit Gurken-Dill-Ingwer-Salat, Petersilien-Kartoffeln und Zitronenbutter - auf Wunsch filitiert -	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.