

## Menu du Chef 4-Gang Menü

**Jakobsmuschel  
in Rosmarinbutter gebraten**  
cremigtes Steinpilz-Risotto, Pecorino,  
Pinienkernen, Basilikumpesto und  
Forellenkaviar

**Hummerschaum-Süppchen**  
mit Eismeer-Shrimps und  
Schnittlauch-Schmand

**Surf & Turf vom Lammkarree**  
Black-Tiger-Gambas auf Spargel-Gemüse-  
Sauté, Pasta al Limone und Jus „natur“

**Mango-Creme-Törtchen**  
mit Röstmandel-Splitter- Weiße-Schoko-  
lade-Crunch an marinierten Erdbeeren 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 €

**Getrüffelte 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)

**Großer Salat**  
**mit Curry-Hähnchenbrust**  
an Rosmarin-Kartoffeln und Aioli

**Spaghetti al Limone**  
mit Spargelstücken und Garnelen vom Grill,  
Pecorino, Basilikumpesto und Salat

**Paniertes und gebackenes Fischfilet**  
mit Bärlauch-Dip auf Möhren-Spargel-  
Gemüse und lauwarmem Kartoffel-  
Specksalat

**Vitello Tonnato „zart rosa“**  
Kalbfleischtranchen mit Thunfisch-Limonen-  
Sauce, Kapern, Frühlingslauch, Ofentomaten,  
Basilikumpesto, Rosmarin-Kartoffeln 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 **25,00 €**

### 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 €

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 in Curry-Chili-Kokos-Sauce, Sesam, Frühlingslauch, Nori „gebacken“, grüner Spargel, Möhre, Pak Choi, Cashewkernen und Avocado	19,90 € ...mit großen Garnelen 32,50 €
Cremiges Steinpilz-Risotto mit Pecorino und gerösteten Pinienkernen an gratiniertem Ziegenkäse auf Tomaten-Carpaccio mit Frühlingslauch, gereiftem Balsamico und Olivenöl	24,90 €

## Fleisch

Zart geschmortes Kalbsschaukelstück auf Morchelrahmsauce an glasiertem Frühlingsgemüse, Spargel, Möhre, Lauch, Blumenkohl und Basilikum-Kartoffelpüree mit Pinienkernen	34,90 €
„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 Béarnaise	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 €
Wolfsbarschfilet und Jakobsmuschel vom Grill, grüner Spargel, cremiges Steinpilz-Risotto mit Pecorino, Basilikum-Pesto und Hummerschaum-Sauce	39,90 €
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 €
Seeteufelfilet und Black Tiger Gambas in Curry-Kräuterbutter gebraten, Teriyaki-sauce, Grill-Artischockenherzen, Möhre, Pak Choi, Kartoffel-Avocadostampf mit Kapern, Tomate, Pecorino und Frühlingslauch	39,90 €
Seafood vom Grill: Black-Tiger-Gambas, Jakobsmuscheln, Pulpo-Arm mit Sauce Rouille an Spaghetti al Limone mit Sun-Dried-Tomato-Pesto	39,90 €
Nordsee Seeszunge 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

Tiramisu mit Amaretto-Mokka-Biskuit an marinierten Erdbeeren und Salzmandel-Karamelleis	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!**