

Menüwochen Nordic Style

4-Gang Menü inkl. Aperitif
01.10. – 22.11.26

Aperitif

Lighthouse Nordic Virgin Berry alkfree
Von Traube – Limette – Rohrzucker –
Rauch's Wild Berry

Schwarzer Heilbutt

mit Zitrusfrüchten und Thymian confiert
auf Balsamico-Senf-Belugalinsen und
Feldsalat in Himbeervinaigrette

Süppchen von Birnen-Bohnen-Speck

mit Kartoffel, Petersilienpesto
und gerösteten Schinkenstreifen

Zanderfilet mit Apfel und Rosmarin

im Ofen gebacken mit Rote Bete-Ragout,
gebratene Rosenkohlspalten und
Hokkaido Kürbisstampf

Pflaumen-Crumble-Cake lauwarm

mit Brombeerkonfit, Leuchtturm's Sand-
dorn-Sorbet und Vanille-Karamell-Sauce

Preis pro Person

47,00 € inkl. Aperitif statt 75,00 €

Leuchtturm Spezial

Ganze Ente für 2 Personen
live am Tisch tranchiert

Inklusive Beilagen:

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

78,00 € für 2 Personen

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 €

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 €

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.