

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.

Unsere Empfehlungen

Vorspeisen

Leuchtturm's Hummersuppe
mit Eismeer-Shrimps, Basilikumpesto
und Schnittlauchschand
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 Black-Tiger-Garnelen
vom Grill an gebackenem Kräuter-Röstbrot
und Aioli

US-Rindersteak „medium“ gebraten
mit Pfefferrahmsauce, gebackener Rosmarin-
Ofenkartoffel, Salat und Gemüse

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

Große Hokkaido-Kürbissuppe
mit Kernen, Kernöl an Kräuter-Röstbrot
und Rote-Bete-Salat mit gratiniertem
Fetakäse

Großes Vitello Tonnato
zart rosa Kalbfleischtranchen mit Tuna-
Limonen-Sauce, Basilikumpesto, Salat und
gebackener Rosmarin-Ofenkartoffel

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, dazu gebackene Rosmarin-
Ofenkartoffel, Aioli und Salat

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

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

Eismeerlachsforellenfilet vom Grill
mit saisonalem Gemüse, gebackener
Rosmarin-Ofenkartoffeln, 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 gebackener Rosmarin-Ofen-
kartoffel, 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-Tranchen mit Nusskernkruste auf Paprika-Ingwer-Soja-Relish, Grill-Pak Choi und Ofen-Apfel-Ceviche mit Limone, Rohrzucker und Olivenöl an gebackener Süßkartoffel mit Avocado und Schmor-Schalotte	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 €
Hokkaido-Kürbis-Risotto mit Pecorino, gerösteten Walnüssen, Kürbiskernöl, Lauch, Kräuter-Feta mit Rohrzucker gebacken auf Rote Bete-Salat mit Ingwer, Schalotte, gereiftem Balsamico und Olivenöl	24,90 €

Fleisch

Saftig geschmorte Ochsenbäckchen „Smoky-Flavour“ an Spicy-Pflaumensauce, grüner Spargel und Möhren aus dem Ofen und Hokkaido-Kürbisstampf mit gerösteten Walnusskernen	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 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 €
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 auf Apfel mit Rosmarin und Knoblauch gebacken, Pulpo-Arm vom Grill, Pflaumen-Kartoffelstampf, grüner Spargel und Möhren aus dem Ofen und Safran-Schalotten-Weißwein-Sauce	39,90 €
Black Tiger Riesengambas vom Grill an Spaghetti Carbonara mit Pancetta, Pecorino, Basilikumpesto, Aioli und Sauce Rouille	39,90 €
Kabeljaufilet auf der Haut gegrillt an Ceviche vom Saibling mit Limone, Rohrzucker, Olivenöl und Meersalz, Pak Choi, gebackene Süßkartoffel mit Avocado, Schmor-Schalotte und Spicy-Pflaumensauce	39,90 €
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 Mousse au Chocolat mit Mandel-Weiße-Schokoladen-Crunch, Leuchtturm's Sanddorn-Sorbet, glasierte Pflaumen und Vanille-Birnensauce	12,90 €
Leuchtturm's Back-Banane mit Milch-Schokolade gefüllt an Bratapfel-Eiscreme und Amarena-Kirschkompott	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!