Leuchtturm
RESTAURANT HAMBURG-HARBURG

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 Sanddorn-Sorbet und Vanille-Karamell-Sauce

Preis pro Person
47,00 € 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, 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 €

Bei Allergien und Unverträglichkeiten reichen wir Ihnen gerne auf Wunsch unsere separate Karte mit allen Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen unserer Speisen.

Unsere Empfehlungen

Vorspeisen

Leuchtturm‘s Hummersuppe
mit Eismeer-Shrimps, Basilikumpesto
und Schnittlauchschmand
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 Rinderfiletspitzen
in Kräuterbutter gebraten,
an Kräuter-Röstbrot und Aioli

Schmorgulasch
an Rotkohl, Röstzwiebel-Kartoffelpüree
und Feldsalat mit Himbeerdressing

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

Spaghetti all’arrabbiata
mit Black-Tiger-Garnelen, Pecorino,
Basilikumpesto und Salat

Seelachsfilet „paniert und gebacken“
mit Remouladensauce, Kartoffel-Speck-
Salat „lauwarm“ und saisonalem Gemüse

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, 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

Bei Allergien und Unverträglichkeiten reichen wir Ihnen gerne auf Wunsch unsere
separate Karte mit allen Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen unserer Speisen.

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 ...mit großen Garnelen	19,90 € 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 Bérnaise	59,90 € p. P.

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 €
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 Nordseeescholle 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!

Bei Allergien und Unverträglichkeiten reichen wir Ihnen gerne auf Wunsch unsere separate Karte mit allen Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen unserer Speisen.