

Menu du Chef 4-Gang Menü

Limoniertes Eismeerlachsforellen-Tatar
und Black-Tiger-Gamba vom Grill
auf Estragon-Zitronen-Mayonnaise
und Dinkelbrot-Chips

Steinpilz-Cremesüppchen
mit frittierter Petersilie an Jakobsmuschel
mit Sesamkruste auf Hokkaido-Kürbisstampf

Curry-Seeteufelfilet
mit Apfel und Rosmarin im Ofen gebacken,
in Nussbutter sautierten Flower Sprouts,
Rote Bete und Quitten-Ingwer-Marmelade

Mango-Cheesecake mit Biskuit
an Pflaumen-Joghurt-Eis,
marinierten Blaubeeren und
Karamell-Thymian-Zimt-Sauce

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 Spezial

Ganze Ente für 2 Personen live am Tisch tranchiert

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

75,00 € für 2 Personen



Leuchtturm's Upgrade Liste

Kleine Extras, große Wirkung:

Seafood-Frühlingsrolle | 4,50 €

Süßkartoffel-Pommes | 5,50 €

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

Große Garnele vom Grill | 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 | 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)

Fischfilets paniert & gebacken
mit lauwarmen Kartoffel-Speck-Salat,
Remouladensauce und Salat

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

Knuspriger Schweinebauch-Braten
mit Rahmsauerkraut, Röstzwiebel-
Kartoffelpüree und Bratensauce

Große Hokkaido Kürbissuppe
mit **Black-Tiger-Garnelenspieß vom Grill**
an Röstbrot und Salat

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

jeweils 19,90 € pro Mittagsgericht

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

Vegi-Steak-Tranchen „Asia-Style“ auf Pfannen-Wok-Gemüse und limonierter Avocado an Kürbis-Schalotten-Stampf mit karamellisierter Pflaumen-Chili-Sauce	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 Hokkaido-Kürbis-Risotto mit Pecorino, gerösteten Kernen, Kernöl und gebackenem Ziegen-Frischkäse auf Rote Bete Ceviche mit Limone, Rohrzucker, Meersalz, Olivenöl, Tomaten-Concasse und Frühlingslauch	24,90 €

Fleisch

Lammkarree „rosa“ mit Rosmarin und Knoblauch im Ofen gebacken an Grill-Pak-Choi, Apfel-Kartoffel-Schalotten-Stampf mit Rote-Bete-Balsamico-Chutney und Jus „natur“	44,90 €
„Leuchtturm's Surf & Turf“ Rinderfilet, Gamba und Pulpoarm vom Grill an Saiblings Ceviche, Seafood-Frühlingsrolle, Avocado, Jus „natur“ und Hummerschaum-Süppchen	59,90 €
Für 2 Personen: Chateaubriand vom Angus Rinderfilet im Ganzen aus dem Ofen am Tisch tranchiert mit dicken Pecorino-Trüffel-Pommes, Rosmarin-Kartoffeln, Gemüse, Pilzen, Jus „nature“ und Sauce Béarnaise	pro Person 59,90 €

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 €
Kabeljau-Rückenfilet auf Apfelscheiben mit Rosmarin und Olivenöl im Ofen gebacken an Eismeerlachsforellen-Tatar, grünem Brat-Spargel, Kürbis-Schalotten-Stampf und karamellierter Pflaumen-Chili-Sauce	34,90 €
Filet vom schwarzen Heilbutt und Saiblings-Ceviche mit Limettensaft, Olivenöl, Rohrzucker und Meersalz an grünem Ofenspargel, Seafood-Frühlingsrolle, Ingwer, gelbem Rettich und Avocado-Tatar	29,90 €
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 €
Curry-Seeteufelfilet und Black Tiger Gambas vom Grill auf Rote-Bete-Ceviche mit Limone, Rohrzucker, Meersalz, Olivenöl, Tomaten-Concasse, Forellenkaviar und Seafood-Frühlingsrolle	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

Sachertorte à la Leuchtturm: „saftig-fluffiges“ Stückchen mit Pflaumen-Joghurt-Eis, Amarena-Kirschkompott und Käsekuchen-Sauce	12,90 €
Frisch gebackene Apfelringe mit Zimt und Zucker an Apfelkompott und Bratapfel-Eis auf Karamell-Vanille-Sauce	12,90 €
Unsere Crème brûlée von Vanille, Limone und Orange mit braunem Rohrzucker abgebrannt 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.