Leuchtturm
RESTAURANT HAMBURG-HARBURG

Menu du Chef
4-Gang Menü

Eismeer-Lachsforellen-Tatar
und gegrillte Jakobsmuschel an Safranschaumsauce, Limone, Rohrzucker, Lauch, Kaviar, Nori und Olivenöl

Hokkaido-Kürbissuppe
mit Kernöl, gerösteten Kürbiskernen und Black-Tiger-Garnelen-Spieß

Kabeljau-Rückenfilet
auf der Haut gebraten mit Rosmarin, Knoblauch, Steinpilz-Pecorino-Risotto, Basilikumpesto und Hummerschaumsauce

Leuchtturm's Bratapfel-Eiscreme
auf Vanille-Pfannkuchen, Karamellsauce und warmem Blaubeerkompott

Preis pro Person 59,90 €

Preis pro Person 64,90 €
inkl. Aperitif – Rieslingsekt
Dr. Loosen Brut 0,1 l

Fisch und Muschel aus der Büchse
– Antipasti deluxe –

„Best of Portugal" – Zur Auswahl stehen:
marinierte Miesmuscheln, Thunfischfilets 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, Preiselbeer-Chutney 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. 100 g (Brutto) | 11,00 €

Jakobsmuscheln
in Knoblauch-Kräuterbutter gebraten
ca. 100 g (Brutto) | 14,00 €

Pulpo-Arm vom Grill
ca. 100 g (Brutto) | 16,00 €

Saiblings-Ceviche
ca. 80 g | 10,00 €

Extra-Sauce 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 Black-Tiger-Garnelen
in Kräuterbutter gebraten,
an Knoblauch-Röstbrot und Aioli

Zart geschmorte Grain-fed Rinderschulter
an Preiselbeer-Chutney mit Rotkohl
und Kartoffel-Kürbis-Klößen

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

Leuchtturm's Spaghetti à la Pesto
mit Sambal Oelek, Pecorino,
Rinderfiletspitzen vom Grill und Salat

Kräuter-Fischstücke „à la Plancha"
auf Gemüse-Teriyaki-Reis
mit Frühlingslauch

jeweils 19,90 € pro Mittagsgericht

Passend dazu:
2024 Chardonnay-Weißburgunder,
Knipser, VDP, 12,5%
0,375 l Demi **25,00 €**

Fisch und Seafood

Garnelen-Pfanne
26,90 €

Calamaretti-Pfanne
27,90 €

Pulpo-Pfanne
jeweils mit Knoblauch, Olivenöl,
Kräutern, dazu gebackene Rosmarin-
Ofenkartoffel, Aioli und Salat
39,90 €

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 €

Eismeer-Lachsforellenfilet vom Grill
mit saisonalem Gemüse, gebackener
Rosmarin-Ofenkartoffel, 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 üppigen 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 Basilikumpesto 18,90 €

Frische Austern „Gerard-Gillardeau – La Rochelle – Frankreich – Special de Claires“ pro Stück
auf Crushed-Eis an Rotwein-Schalotten-Vinaigrette – „die wohl beste Auster Europas“ 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 Pulpo-Arm 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 „natur“ und Sauce Béarnaise 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, Basilikumpesto und Hummerschaumsauce	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 Milchschokolade 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.