

Menü du Chef

Hummerschaumsüppchen mit Jakobsmuschel vom Grill, Basilikumpesto, Avocado und gelbem Rettich

Eismeerlachsforellenfilet mit Trüffel-Kräuterhaube auf Steinpilzrisotto, grünem Spargel und Safran-Sauce

Passionsfruchtcrème-Schnitte mit Himbeergelee an Waldmeisterrahmeis und Blaubeerkompott

Preis pro Person 39,50 €

Preis pro Person 49,50 €*
*inkl. Aperitif - ein Glas Champagner Lanson Brut Black Label

Spezial

Hummerschaumsüppchen mit Jakobsmuschel vom Grill, Basilikumpesto, Avocado und gelbem Rettich

12,90 €

Pulpo-Stücke in Knoblauch-Butter gebraten mit Salat, Avocado, Tomatensauce, Aioli und Röstbrot

34,50 €

Beef, Chicken und Schnitzel

Halbes Curry-Smoky-Hähnchen im Ofen gebacken mit Avocado und Tomatensauce

21,50 €

Rumpsteak vom Lavasteingrill mit Jus

25,50 €

Kalbsschnitzel mit Preiselbeer-Chutney

24,90 €

Rinderfilet vom Lavasteingrill mit Jus

32,90 €

mit Rosmarin Kartoffeln, frischem Tagesgemüse und Salat

Vorspeisen und Suppen

Unsere weiße Tomatensuppe mit Pesto und gebackenem Scampi-Croustillon

7,90 €

Bouillabaisse des Nordens mit allerlei aus Nord- und Ostsee, Garnele, Muschel und Sauce Rouille

9,80 €

Vorspeisensalat mit Blattsalat, Gurke, Tomate,

Avocado, gelbem Rettich, gerösteten Kernen, Pecorino und Balsamico-Senf-Dressing

7,50 €

Frisch geschnittenes Carpaccio

vom Angus-Rinderfilet

mit Steinpilz-Pinienkern-Tomaten-Tapenade, altem Pecorino, im Fass gereiftem Balsamico, Ziegenkäse „gratiniert“ und Edel-Rapsöl

16,50 €

Sashimi von der Eismeerlachsforelle und Seafood-Frühlingsrolle mit Avocadotatar, Ingwer, Wasabi, gelbem Rettich und Soja-Sesam-Chili-Dip

16,50 €

Fisch und Seafood

Zanderfilet „gekräutert“ auf Balsamico-Senf-Linsen und Hummersauce

23,50 €

Garnelen-Pfanne

mit Kräutern und Knoblauch gebraten an Avocadotatar und Tomatensauce

24,50 €

Eismeerlachsforellenfilet vom Lavasteingrill „dick & saftig“ mit Aioli

24,50 €

mit Rosmarin Kartoffeln, frischem Tagesgemüse und Salat

Leuchtturm Kartenklassiker

Spaghetti aus dem Wok mit Lauch, Gemüse,
Spinat in Curry-Chili-Kokos-Limonen-Sauce
mit Pecorino und Pesto

14,50 €

... mit 8 Back Tiger Garnelen vom Grill mit Kräutern

19,00 €

Ganze Nordsee Seesunge mit Zitronenbutter, Gurken-
Dill-Salat und Petersilien-Kartoffeln

49,50 €

5 Stück Große Garnelen „Black Tiger“
vom Lavasteingrill auf Salat
mit Avocado, Gurke, Tomate, gerösteten Kernen
und Balsamico-Senf-Dressing

25,50 €

Nordsee Matjesfilets mit roten Zwiebeln,
Hausfrauensauce, Bratkartoffeln,
Balsamico-Senf-Linsen und Gurken-Dill-Salat

19,90 €

Labskaus à la Leuchtturm von der Ente
an Logger Matjesfilets, Rollmops,
Black Tiger Garnele, Balsamico-Senf-Linsen,
Spiegeleier und Kaviar

19,90 €

Ganze gebratene Nordseescholle
mit Pancetta-Speck-Garnelen-Sauté
frischem Gurken-Dill-Salat und Petersilien-Kartoffeln

23,50 €

Kalbs-Bäckchen „super zart“
in Balsamico-Zwiebel-Rotwein-Jus geschmort
mit Ofengemüse, Pilze, Süßkartoffelpüree,
gerösteten Kernen und Kartoffelchips

28,50 €

Seeteufelfilet-Steak mit Kräutern im Ofen gegart
und Ceviche von Eismeerlachs-Forelle,
Avocado-Tatar, Pfannenspinat, Steinpilz-Risotto
mit Pecorino und Hummerschaumsauce

32,50 €

„Surf & Turf“

Rinderfilet-Steak vom Lavasteingrill,
Black Tiger Garnele, Pulpo, Seafood Frühlingsrolle,
grüner Grillspargel, Avocadotatar,
Hummerschaumsüppchen und Jus naturel

45,50 €

Ab 2 Personen

Unsere Fisch- und Meeresfrüchteplatte
„Lighthouse-Style“ de luxe
mit 4erlei Edelfischen, Black Tiger Garnelen,
Jakobsmuscheln, Pfannen-Spinat, Avocado,
Rosmarin-Kartoffeln, Gemüse,
Balsamico-Senf-Linsen, Dips, Hummersauce
und halbem Hummer
pro Person 49,50 €

Chateaubriand vom Angus-Rinderfilet
im Ganzen aus dem Ofen am Tisch tranchiert
mit dicken Pecorino-Trüffel-Pommes,
Rosmarin-Kartoffeln, Gemüse, Pilzen,
Jus naturel und Sauce béarnaise
pro Person 49,50 €

Vegetarisch

Pilzpasta leicht à la Crème
„Orecchiette de Cecco“ mit gerösteten Kernen,
Büffel-Mozzarella, Basilikumpesto,
Pecorino und Salat
19,90 €

Limonierte Avocado und Steinpilz-Risotto
an grünem Spargel vom Grill,
Oriental Couscous-Salat, kleinem Salat und
weißer Tomatensuppe in der Kaffee-Tasse
19,50 €

Antipasti-Gemüse-Teller „lauwarm“
mit Basilikumpesto gereiftem Balsamico,
Pecorino und Feta-Käse
19,50 €

Dessert

Unsere Crème brûlée von Vanille, Limone
und Orange mit braunem Zucker abgebrannt
und Passionsfruchtsorbet
9,90 €

Haselnuss-Schokoladen-Törtchen
„medium“ gebacken auf Amarena-Kirsch-Kompott
an Vanillesauce mit Buttermilch-Limonen-Eis
9,90 €