

DIE GESCHICHTE DES ALTEN LOTSENHAUSES

Bereits im Jahre 1745 wurde in diesem Fachwerkhaus die Lotsenbruderschaft gegründet. Die Aufgabe der Lotsen war es damals wie heute, mit Ihren Booten auf ein- und auslaufende Schiffe überzusetzen und sie sicher die Elbe hinauf zu geleiten.

Die Lotsenbruderschaft hatte es sich damals zur Aufgabe gemacht, die Witwen und Waisen der verstorbenen Elblotsen zu unterstützen.

Anfangs noch ein reines Vereinshaus, entwickelte es sich schnell zu einem beliebten Treffpunkt und wurde schließlich im Jahre 1801 zu einer öffentlichen Gaststätte. Das Lotsenhaus gehört damit zu den ältesten Gasthäusern Hamburgs.

Wir freuen uns, diese Tradition fortführen zu können und Sie in diesem geschichtsträchtigen Haus als unsere Gäste begrüßen zu dürfen. Und jetzt wünschen wir Ihnen einen guten Appetit.

Die Mannschaft vom Lotsenhaus



www.facebook.com/lotsenhaus

— WOCHENKARTE —

APERITIFS

Secco – Matthias Gaul	0,1 ltr	4,90 €
Crémant Blanc Cuvée 1851 – Bouvet Ladubay	0,1 ltr	6,50 €
Crémant Rosé Excellence – Bouvet Ladubay	0,1 ltr	6,90 €
Kir Royal – mit Crémant und Crème Cassissée	0,1 ltr	7,50 €
Kir – mit Secco und Crème Cassissée	0,1 ltr	5,50 €
Secco mit Holunderblütenextrakt	0,1 ltr	5,50 €
Aperol Spritz	0,2 ltr	6,90 €
Hugo	0,2 ltr	6,90 €
Ramazzotti Aperitivo Rosato	0,2 ltr	6,90 €
Campari Orange / Soda	0,2 ltr	6,90 €
Martini – Bianco	5 cl	4,00 €
Martini – Rosso	5 cl	4,00 €
Martini – Extra Dry	5 cl	4,00 €
Martini – D'Oro	5 cl	4,00 €

VORSPEISEN

Bouillabaisse „Lotsenhaus“ mit Filets von Edelfischen, Crouton und Sauce-Aioli	8,90 €
Gebratene Pfifferlinge auf gemischtem Salat mit gerösteten Pinienkernen, Kräutercroutons und Orangen-Balsamicodressing	8,50 €
Gebratene Jakobsmuscheln auf grünem Spargelsalat mit Granatapfelm Marinade und gerösteten Pinienkernen	10,90 €
Gemischter Vorspeisensalat mit gerösteten Pinienkernen und Orangen-Balsamicodressing	7,50 €
Calamaretti - in wildem Knoblauch und sonnengetrockneten Tomaten gebraten - auf buntem Paprika Confit	9,90 €

— WOCHENKARTE —

HAUPTGERICHTE

Fischvariation von Lachs, Rotbarsch und Zander mit Jakobsmuschel auf Krustentierrahm, dazu geschwenkte Petersilienkartoffeln und Gurkensalat	23,90 €
Filet vom Zander unter geräucherter Kartoffelkruste mit Rieslingsauce und Duett von gebratenem grünen und weißen Spargel	21,90 €
Filet vom Seeteufel und Garnele am Rosmarinzweig mit Salbei-Zitronengras-Reduktion auf Ratatouille und in Butter geschwenkten Drillingen	22,90 €
Steinbuttfilet mit gebratener Garnele auf Hummerrahmsauce mit sautiertem Mangold und Kartoffel-Fenchelpüree	24,50 €
Goldbraun gebratene Nordseescholle „Finkenwerder“ mit ausgelassenen Speckwürfeln und warmem Speck-Kartoffelsalat	20,90 €
Goldbraun gebratene Nordseescholle „Övelgönne“ mit Nordseekrabben und warmem Speck-Kartoffelsalat	23,90 €
Gegrilltes Kalbskotelett (ca. 300 g) mit zerlassener Salbeibutter, gebratenen Pfifferlingen und Rosmarin-Drillingen	27,90 €
Labskaus traditionelles Seefahrergericht - zubereitet aus gepökeltem Rindfleisch, Rote Bete, Zwiebeln, Kartoffeln und Gewürzen) mit zwei Spiegeleiern, Rote Bete-Gurkensalat und einem Bismarckhering	15,90 €
Filet vom Black Angus-Rind (ca. 180 g) auf Kakao-Chili-Jus mit Kartoffelgratin und kleinem Salat mit Orangen-Balsamicodressing	28,90 €
Spargel vom Spargelhof Oelkers mit hausgemachter Sauce Hollandaise und in Butter geschwenkten Drillingen	17,90 €
... mit Holsteiner Katenschinken	22,50 €
... mit gebratenem Lachsfilet	24,90 €
... mit Kalbsfilet	29,90 €

— WOCHENKARTE —

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE BIS 12 JAHRE

Gebratenes Fischfilet oder Hähnchenkrossies mit Pommes Frites
und Salatbeilage 7,90 €

DESSERTS

Hamburger Rote Grütze nach Rezept des Hauses
mit hausgemachtem Tahiti Vanille Eis 7,50 €

Mokka-Crème brûlée mit hausgemachtem Cassis-Sorbet 7,90 €

Schokoladenküchlein mit hausgemachtem Eierlikör-Eis 8,50 €

Geeistes Honig-Melonensüppchen mit Champagner-Minz-Sorbet 7,90 €

...und dazu der passende Dessertwein:

2014 Banyuls Rimage "Cornet & Cie" - Abbé Rous 0,1l 3,50 €
Banyuls / Frankreich

Im Geschmack besticht dieser perfekte Dessert-Begleiter mit einer Aromatik
von Brombeeren, Datteln und Dörrobst.

2016 Asti Spumante „Bel Piasi“ - Cascina Fonda 0,1l 5,50 €
Piemont / Italien

Aphrodisierender Duft nach Holunderblüte, Zitrusfrüchten und Salbei,
gefolgt von einem Geschmack nach Akazienhonig und Orangenzeste.

KUCHEN + WAFFELN

(SAMSTAG UND SONNTAG)

frisch gebackene Kuchen nach Tagesangebot 3,20 €

Hausgemachte Belgische Waffel mit Roter Grütze
und hausgemachtem Tahiti-Vanille-Eis 7,50 €

Ofenwarmer Apfelstrudel mit hausgemachtem Tahiti-Vanille-Eis 7,90 €

Portion Sahne 0,70 €

HEISSE GETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,50 €
Becher Kaffee	3,20 €
Latte Macchiato	3,60 €
Sirup (Karamell, Vanille, Haselnuss) oder Sojamilch	0,40 €
Becher Milchkaffee	3,40 €
Becher Schokolade mit Milchschaum.....	3,40 €
Chocochino (heisse Schokolade mit Espresso).....	3,90 €
Cappuccino	2,90 €
Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso.....	3,90 €
Espresso Macchiato.....	2,60 €
Becher Tee (Eilles)	
Rooibos Vanilla, Earl Grey, Kräutergarten, Friesische Mischung, Sommerbeeren, Grüner Tee, Kamille, Pfefferminze, Winterpunsch	3,10 €
Lumumba (Schokolade mit 2cl Rum und Sahne)	5,90 €
Pharisäer (Kaffee mit 2cl Rum und Sahne)	5,90 €
Irish Coffee (Kaffee mit 2cl Irish Whiskey und Sahne)	5,90 €
Rum Grog (mit 2cl Rum und Kandis).....	4,90 €

alle Kaffeespezialitäten sind auch entkoffeiniert erhältlich

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser Magnus Imperial	0,25 ltr	2,50 €
	0,75 ltr	6,20 €
Mineralwasser Magnus Imperial Still.....	0,25 ltr	2,50 €
	0,75 ltr	6,20 €
fritz-kola, fritz-kola zuckerfrei, fritz mischmasch (Spezi)	0,33 ltr	2,90 €
fritz-limo (Orange, Zitrone, Apfel-Kirsch)	0,33 ltr	2,90 €
Schweppes (Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon).....	0,2 ltr	2,90 €
Apfelsaft *.....	0,2 ltr	2,90 €
	0,4 ltr	4,90 €
Orangensaft *	0,2 ltr	2,90 €
	0,4 ltr	4,90 €
Bananensaft *	0,2 ltr	2,90 €
	0,4 ltr	4,90 €
Johannisbeersaft *	0,2 ltr	2,90 €
	0,4 ltr	4,90 €
Maracujasaft *	0,2 ltr	2,90 €
	0,4 ltr	4,90 €
Kirschsaff *	0,2 ltr	2,90 €
	0,4 ltr	4,90 €
Kiba *	0,2 ltr	2,90 €
	0,4 ltr	4,90 €
Tomatensaft *.....	0,2 ltr	3,10 €

* alle Säfte von Beckers bester

SCHORLEN

Apfelschorle *	0,2 ltr	2,60 €
	0,4 ltr	4,20 €
Johannisbeer-Schorle *	0,2 ltr	2,70 €
	0,4 ltr	4,20 €
Maracuja-Schorle *	0,2 ltr	2,70 €
	0,4 ltr	4,20 €
Kirsch-Schorle *	0,2 ltr	2,70 €
	0,4 ltr	4,20 €
Rhabarber-Schorle *	0,2 ltr	2,70 €
	0,4 ltr	4,20 €
Cranberry-Schorle *	0,2 ltr	2,70 €
	0,4 ltr	4,20 €
Somersby Apple Cider (Vol. 4,5%)	0,33 ltr	3,90 €
Weinschorle	0,2 ltr	5,90 €

** alle Säfte von Beckers bester*

BIER VOM FASS

Carlsberg Pilsener	0,3 ltr	3,50 €
	0,5 ltr	4,90 €
Holsten Pilsener	0,3 ltr	3,40 €
	0,5 ltr	4,80 €
Duckstein Dunkel	0,3 ltr	3,60 €
	0,5 ltr	4,90 €
Alsterwasser	0,3 ltr	3,40 €
	0,5 ltr	4,80 €

FLASCHENBIER

Erdinger Hefeweizen	0,5 ltr	4,90 €
Erdinger alkoholfrei	0,5 ltr	4,90 €
Astra	0,33 ltr	2,80 €
Holsten alkoholfrei	0,33 ltr	3,10 €
Vita Malz	0,33 ltr	2,90 €

VERMOUTH

Martini Bianco	5 cl	4,00 €
Martini Rosso.....	5 cl	4,00 €
Martini Extra Dry	5 cl	4,00 €
Martini d'Oro	5 cl	4,00 €

RUM

Havanna Club Añejo 3 Años.....	4 cl	4,00 €
Havanna Club Añejo 7 Años.....	4 cl	5,50 €

WHISKEY

Jack Daniel's Old No7 – Tennessee Sour Mash Whiskey	4 cl	6,00 €
Laphroaig 10 years – Single Islay Malt Scotch Whisky.....	4 cl	8,50 €
Jameson – Triple Distilled Irish Whiskey.....	4 cl	5,00 €

BRANDY / COGNAC

Remy Martin – Coeur de Cognac	2 cl	7,00 €
Comte Joseph – Cognac XO.....	2 cl	6,50 €
Courvoisier VSOP	2 cl	6,00 €
Grand Duque d'Alba	2 cl	6,00 €
Calvados – Papidoux XO	2 cl	5,00 €
Armagnac – Comtal	2 cl	5,00 €

GRAPPA

Grappa Stravecchia - Le Diciotto Lune.....	2 cl	6,00 €
Grappa Nonino Lo Chardonnay	2 cl	5,50 €
Sensea – Chardonnay	2 cl	4,00 €
Sensea – Moscato	2 cl	4,00 €
Sensea – Prosecco	2 cl	4,00 €
Sensea – Pinot	2 cl	4,00 €

BITTER & KRÄUTERLIKÖRE

Aperol	4 cl	4,00 €
Campari.....	4 cl	4,00 €
Ramazzotti – Amaro	4 cl	4,00 €
Fernet Branca.....	4 cl	4,00 €
Branca Menta	4 cl	4,00 €
Averna	4 cl	4,00 €
Jägermeister.....	2 cl	3,00 €
Pernod.....	4 cl	4,00 €

LIKÖRE

Disaronno – Amaretto.....	4 cl	3,50 €
Grand Marnier	2 cl	3,00 €
Sambuca.....	2 cl	3,00 €
Baileys.....	4 cl	4,50 €

OBSTBRÄNDE

Pascall – Framboise.....	2 cl	4,50 €
Pascall – Kirsch.....	2 cl	4,50 €
Pascall – Williamsbirne	2 cl	4,50 €
Pascall – Pflaume	2 cl	4,50 €
Pascall – Mirabelle.....	2 cl	4,50 €

SHERRY

Dry Sack – Canasta Cream.....	5 cl	4,50 €
Dry Sack – Medium Dry	5 cl	4,50 €
Dry Sack – Fino	5 cl	4,50 €

TEQUILLA

Sierra Milenario – Extra Añejo.....	2 cl	3,50 €
Sierra Milenario – Blanco	2 cl	3,50 €

PORTWEIN

Delaforce – Ruby	5 cl	4,50 €
Delaforce – White	5 cl	4,50 €
Royal Oporto – Tawny	5 cl	4,00 €
Royal Oporto – White.....	5 cl	4,00 €

SPIRITUOSEN

Helbing – Hamburgs feiner Kümmel.....	2 cl	2,50 €
Fürst Bismarck – Korn	2 cl	2,50 €
Linie – Aquavit.....	2 cl	3,00 €
Malteser – Aquavit.....	2 cl	3,00 €
Jubiläums – Aquavit	2 cl	3,00 €
Bombay Sapphire – Distilled London Dry Gin	2 cl	3,50 €
Alpha Noble – Premium Vodka.....	2 cl	3,00 €