

# 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](http://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 €
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, Crôuton und Sauce-Aioli	8,90 €
Gebratene Pfifferlinge auf gemischtem Salat mit gerösteten Pinienkernen, Kräutercroutons und Orangen-Balsamicodressing	8,50 €
In Zitronenbutter gebratene Jakobsmuscheln auf grünem Spargelsalat mit Granatapfelmarinade	10,90 €
Thunfisch-Tatar und hausgebeizter Lachs auf Kartoffelrösti mit Honig-Dill-Senf	10,50 €
Gemischter Vorspeisensalat mit gerösteten Pinienkernen und Orangen-Balsamicodressing	7,50 €
Gedünstetes Filet von der Nordsee-Seezunge mit Safranreduktion auf warmem Belugalinsensalat	12,90 €

# — WOCHENKARTE —

## HAUPTGERICHTE

Fischvariation von Lachs, Steinbeißer und Zander mit Jakobsmuschel an Safran-Emulsion, dazu geschwenkte Petersilienkartoffeln und Gurkensalat	23,90 €
Filet vom Zander unter geräucherter Kartoffelkruste mit Rieslingsauce und gebratenem grünen Spargel	21,90 €
Steinbeißerfilet in Honig-Kräuterkruste mit Babyspinat und karamellisierten Kartoffeln auf Hummerrahm	21,50 €
Duo von Nordee-Seezunge und Dorade Royal auf Krustentiersauce mit sautiertem Mangold und Kartoffel-Fenchelpüree	27,50 €
Dorade Royal - im Ganzen gebraten - mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	18,90 €
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 €
Risotto mit vier Garnelen, gebratenen Pfifferlingen, sautiertem Mangold, geschmolzenen Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan	21,90 €
...ohne Garnelen	16,50 €
Labskaus traditionelles Seefahrergericht - zubereitet aus gepökeltem Rindfleisch, Rote Bete, Zwiebeln, Kartoffeln und Gewürzen) mit zwei Spiegeleiern, Rote Bete-Gurkensalat und einem Bismarckhering	15,90 €
Lammfilet vom Grill auf Barolo-Jus mit Bohnenbündchen im Speckmantel und Rosmarinkartoffeln	24,90 €
Filet vom Black Angus-Rind (ca. 180 g) auf Kakao-Chili-Jus mit Kartoffelgratin und kleinem Salat mit Orangen-Balsamicodressing	28,90 €

# — 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 €

Panna Cotta von der Limette mit marinierten Pfeffer-Erdbeeren 7,90 €

Crème brûlée von der Himbeere mit Ananas-Carpaccio und Minzpesto 8,50 €

Schokoladenküchlein mit hausgemachtem Eierlikör-Eis 8,50 €

...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 UND APFELSTRUDEL

(SAMSTAG UND SONNTAG)

frisch gebackene Kuchen nach Tagesangebot 3,20 €

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

Havana Club Añejo 3 Años.....	4 cl	4,00 €
Havana 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 €
Ramazotti – 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 €