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 €
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 und Crôuton mit Sauce-Aioli	8,90 €
Gebratene Waldpilze auf Babyleaf-Salat mit gerösteten Pinienkernen, Kräutercrôutons und Orangen-Balsamicodressing	8,50 €
In Zitronenbutter gebratene Jakobsmuscheln auf grünem Spargelsalat mit Granatapfelmarinade	10,90 €
Gedünstetes Filet von der Nordsee-Seezunge mit Safranreduktion auf warmem Belugalinsensalat	12,90 €
Gemischter Vorspeisensalat mit gerösteten Pinienkernen und Orangen-Balsamicodressing	7,50 €

Wochenkarte

Hauptgerichte

Fischvariation von Lachs, Steinbutt und Zander mit Jakobsmuschel an Safran-Emulsion, dazu geschwenkte Petersilienkartoffeln und Gurkensalat	23,90 €
Seeteufel im Serrano-Schinkenmantel mit zerlassener Salbeibutter auf Zitronengras-Risotto und mediterranem Gemüse	22,90 €
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 Nordsee-Seezunge und Steinbutt auf Krustentiersauce mit sautiertem Mangold und Rote Bete-Kartoffelpüree	27,50 €
Nordsee-Seezunge (ca. 350 g, im Ganzen gebraten) „Müllerin Art“ mit zerlassener Butter, geschwenkten Petersilienkartoffeln und Gurkensalat	33,90 €
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 €
Waldpilzrisotto mit vier Garnelen, 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) mit Sauce Béarnaise und hausgemachten Pommes Frites, dazu ein kleiner 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 mariniertem Papaya-Salat	7,90 €
Honig-Rosmarin Parfait mit Zwetschgen Crumble	8,50 €
Schokoladenküchlein mit hausgemachtem Eierlikör-Eis	8,50 €

…und passend zum Dessert:

Delaforce Fine Ruby Port - Jorge Moreira Gaia / Portugal Dieser Portwein vereint eine seidige, frische Süße in himbeerigen Fruchtaromen	5 cl	4,50 €

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 €
Kirschsaft *	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

Holsten Pilsener	0,25 ltr	2,90 €
Frisch-herbes Pilsener, hopfenbetont mit ausgewogener Malzigkeit	0,4 ltr	4,50 €
Vol. 4,8%		
Duckstein Original	0,25 ltr	3,90 €
Rotblonde, obergärige Spezialität mit feinen Karamell- und Röstnoten		
Vol. 4,9%		
Grimbergen Blanche	0,25 ltr	4,30 €
Feine Aromen von Zitrusfrüchten, Bergamotte sowie Nelke und Koriander		
Vol. 6,0%		
Angelo Pale Ale	0,25 ltr	3,90 €
Bernsteinfarben, ausbalanciert malzig mit einem würzigen Hopfenbouquet		
Vol. 6,5%		
Alsterwasser	0,25 ltr	2,90 €
	0,4 ltr	4,50 €

Flaschenbier

Erdinger Hefeweizen	0,5 ltr	4,90 €
Erdinger alkoholfrei	0,5 ltr	4,90 €
Astra	0,33 ltr	2,90 €
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

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 €