

# 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 —

## APERITIFEMPFEHLUNGEN

Champagner Veuve Clicquot - Brut Yellow Label	0,1l	9,90 €
Frankreich / Champagne	0,75l	67,00 €
Crémant Blanc Cuvée 1851 – Bouvet Ladubay	0,1l	5,90 €
Frankreich / Loire	0,75l	32,00 €
Crémant Rosé Excellence – Bouvet Ladubay	0,1l	6,50 €
Frankreich / Loire	0,75l	35,00 €
Cava Brut Rosé „Nu allongé“ - Masia Puigmoltó	0,1l	5,50 €
Spanien / Penedés	0,75l	29,00 €
Winzer-Secco mit unserem hausgemachten Rosen-Vanillesirup	0,1l	5,50 €
Apfel-Ingwer Spritz mit Secco auf Eis	0,2l	6,50 €
Granatapfel Spritz mit Secco auf Eis	0,2l	6,50 €
Gin Tonic (Hendrick´s Gin, Fever-Tree Tonic, Gurke)		8,50 €
Moscow Mule (Alpha Noble Vodka, Fever-Tree Ginger Beer, Limette)		7,90 €
Hendrick´s Gin mit hausgemachter Gurken-Basilikumlimonade		7,90 €

## VORSPEISEN

Fischsuppe „Lotsenhaus“ mit Filets von Edelfischen, Garnele, Gartengemüse und Crôuton mit Sauce-Aioli	9,50 €
Grüner Spargelsalat mit Granatapfelmarmade und milder Ziegenkäse mit Quittensenf im Knuspermantel	9,50 €
Kurzgebratener Thunfisch im Sesam-Mantel auf Wakame mit Mango-Chili-Chutney	11,90 €
Beef-Tatar vom Black Angus-Rind mit Kapernbutter, gehobeltem Trüffel und gebackenem Panko-Wachtelei	13,90 €
Hausgebeizter Lachs auf karamellisiertem Orangen-Fenchel-Salat mit Honig-Senf-Vinaigrette und gebackener Petersilie	9,50 €

# — WOCHENKARTE —

## HAUPTGERICHTE

Fischvariation von Thunfisch, Zander und Lachs mit Garnele, Belugalinsen und gebuttertem Kartoffelschnee auf Safran-Emulsion	23,90 €
Filet vom Yellowfin-Thunfisch mit Zitronengras-Emulsion, Erdnussbutter-Spinat und Chili-Risotto	22,50 €
Zanderfilet unter Kartoffel-Kürbiskruste mit Rieslingsauce und Mandel-Spitzkohl	22,90 €
Filet vom Seeteufel mit Salbeisud, blanchiertem Fenchel und Zitronengras-Püree	22,90 €
Steinbuttfilet mit Nordseekrabben auf Krustentiersauce, sautiertem Blattspinat und Rote Bete-Kartoffelpüree	23,90 €
Nordsee-Seezunge (ca. 450 g, im Ganzen gebraten) „Müllerin Art“ mit zerlassener Butter, geschwenkten Petersilienkartoffeln und Gurkensalat	44,90 €
Halber kanadischer Hummer (ca. 500 g) mit Zitronengras-Tagliatelle und Trüffelmayonnaise	42,90 €
Goldbraun gebratene Nordseescholle „Finkenwerder“ mit ausgelassenen Speckwürfeln und Speck-Kartoffelsalat	20,90 €
Goldbraun gebratene Nordseescholle „Övelgönne“ mit Nordseekrabben und Speck-Kartoffelsalat	23,90 €
In Butter gebratene Jakobsmuscheln auf Risotto mit Waldpilzen und Petersilienwurzel, geschmolzenen Kirschtomaten und Parmesanchips	23,50 €
Risotto mit Waldpilzen und Petersilienwurzel, geschmolzenen Kirschtomaten und Parmesanchips	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 €
Filet vom Black Angus-Rind (ca. 180 g) mit Sauce Béarnaise, karamellisierten Rotwein-Schalotten und Macairekartoffeln	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 Vanille-Eis 7,50 €

Panna Cotta von der Limette mit mariniertem Papaya-Salat 7,90 €

Schokoladenküchlein mit hausgemachtem Eierlikör-Eis 8,50 €

Kardamom-Crème Brûlée mit Kakao-Chili-Sorbet auf Minzpesto 8,90 €

### passend zum Dessert:

#### **Nocello Nusslikör (pur oder auf Eis)**

Italien / Emilia Romagna 0,05l 4,50 €

#### **2016 Gewürztraminer Alsace Grand Cru „Zinnkoepfle“ - José Ebelmann**

Frankreich / Elsass 0,05l 3,90 €

#### **2015 Weißweincuvée Auslese „Angerhof“ - Weingut Tschida**

Österreich / Burgenland 0,05l 3,90 €  
25% Chardonnay, 25% Welschriesling, 25% Weißburgunder, 25% Trollinger  
92 Punkte - Falstaff  
Österreich / Burgenland

## KUCHEN, APFELSTRUDEL UND BELGISCHE WAFFELN

(SAMSTAG UND SONNTAG)

frisch gebackene Kuchen nach Tagesangebot 3,20 €

Ofenwarmer Apfelstrudel mit hausgemachter Vanillesauce 7,90 €

Belgische Waffel mit Rote Grütze und Vanille-Eis 7,90 €

Portion Sahne 0,70 €

## HEISSE GETRÄNKE

Tasse Kaffee .....	2,50 €
Becher Kaffee.....	3,20 €
Latte Macchiato .....	3,90 €
Sirup (Karamell, Vanille, Haselnuss) oder Sojamilch .....	0,40 €
Becher Milchkaffee .....	3,50 €
Becher Schokolade mit Milchschaum.....	3,50 €
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

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%		
Duckstein Weizen	0,3 ltr	3,90 €
Naturtrüb mit bananiger Frucht, malzorientierter Süße und sanfter Hopfennote	0,5 ltr	4,90 €
Vol. 5,7%		
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 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 €
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 €