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 Familien in Not geratener 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.

Mit Bewusstsein für diese Tradition und unserer Leidenschaft für frische Produkte, ausgesuchte Weine und einem großen Gastgeberherz laden wir Sie herzlich ein, sich bei uns wohlzufühlen.

Björn Hoffmann und Dennis Kuntke

#zumaltenlotsenhaus

Aperitifempfehlungen

Champagner Veuve Clicquot - Brut Yellow Label
Frankreich / Champagne
0,1l 9,90
0,75l 67,00

Crémant Blanc Cuvée 1851 – Bouvet Ladubay
Frankreich / Loire
0,1l 6,50
0,75l 32,00

Crémant Rosé Excellence – Bouvet Ladubay
Frankreich / Loire
0,1l 6,90
0,75l 35,00

Cava Brut Rosé „Nu allongé“ - Masia Puigmoltó
Spanien / Penedés
0,1l 5,90
0,75l 29,00

Apfel-Ingwer Spritz mit Winzer-Secco auf Eis 0,2l 6,90

Granatapfel Spritz mit Winzer-Secco auf Eis 0,2l 6,90

Himbeer-Kirsch Spritz mit Winzer-Secco auf Eis 0,2l 6,90

Gin Tonic (Hendrick´s Gin, Fever-Tree Tonic, Gurke) 8,90

Moscow Mule (Alpha Noble Vodka, Fever-Tree Ginger Beer, Limette) 7,90

Hendrick´s Gin mit hausgemachter Gurken-Basilikumlimonade 7,90

für weitere Aperitif-Wünsche sind wir Ihnen sehr gerne behilflich

Vorspeisen

Fischsuppe „Lotsenhaus“ mit Filets von Edelfischen, Garnele,
Gartengemüse und Crôuton mit Sauce-Aioli 9,50

Samtsüppchen von der Pastinake mit gebackener Rauke
und gerösteten Pinienkernen 8,90

Carpaccio vom galizischen Pulpo mit Chili-Vinaigrette
und Paprikaconfit im Knusperteig 10,90

Kurzgebratener Thunfisch im Sesam-Mantel auf Wakame
mit Mango-Chili-Chutney 11,90

Beef-Tatar vom Simmentaler Rind mit Kapernbutter,
gebratenen Waldpilzen und gehobeltem Périgord-Trüffel 14,90

Hauptgerichte

Empfehlungen der Küche

Filets von Steinbutt, Lachs und Thunfisch mit Garnele
auf Safran-Emulsion, Balsamico-Belugalinsen und zweierlei Pürees
24,90

Filet vom Seeteufel
mit Salbeisud, blanchiertem Fenchel und gebuttertem Kartoffelschnee
23,90

Filet vom Steinbutt mit Nordseekrabben
auf Krustentiersauce, sautiertem Blattspinat und Rote Bete-Kartoffelpüree
24,90

Filet vom weißen Heilbutt
mit Zitronen-Thymiansud, Julienne von Wurzelgemüse und Nussbutter-Mousseline
24,90

Filet vom Lachs
mit Teriyakisauce, Sesam-Zuckerschoten und Wasabi-Kartoffelstampf
21,90

Nordsee-Seezunge (ca. 450g, im Ganzen gebraten) „Müllerin Art"
mit zerlassener Butter, geschwenkten Petersilienkartoffeln und Gurkensalat
44,90

Halber kanadischer Hummer (ca. 450 g)
mit Zitronengras-Tagliatelle und Trüffelmayonnaise
42,90

Filet vom Simmentaler Rind (ca. 180g)
mit Sauce Béarnaise, karamellisierten Rotweinschalotten und Macairekrtoffeln
29,50

Entrecôte vom Simmentaler Rind (ca. 200g)
mit Sauce Beárnaise, karamellisierten Rotweinschalotten und Macairekartoffeln
24,90

Waldpilzrisotto, gebackener Petersilienwurzel,
geschmolzenen Kirschtomaten und Parmesanchip (*vegetarisch)*
16,50

Hauptgerichte

Klassiker

Goldbraun gebratene Scholle „Övelgönne“ mit Nordseekrabben
und Speckkartoffelsalat
24,50

Goldbraun gebratene Scholle „Finkenwerder" mit ausgelassenen Speckwürfeln
und Speckkartoffelsalat
21,50

Waldpilzrisotto mit Duett Jakobsmuscheln und Garnelen,
gebackener Petesilienwurzel, geschmolzenen Kirschtomaten und Parmesanchip
23,50

Hamburger Labskaus mit zwei Spiegeleiern, Bismarckhering und Rote Bete-Gurkensalat
traditionell gekocht aus gepökeltem Rindfleisch, Rote Bete,
Gewürzgurken, Zwiebeln und geheimen Gewürzen
15,90

Extras - ein bißchen mehr geht immer…

gehobelter Périgord-Trüffel
6,90

Portion Nordseekrabben (ca. 50g)
6,50

Jakobsmuschel (in Zitronenbutter gebraten)
3,60

Riesengarnele (in Kräuterbutter gebraten)
3,40

Gurkensalat
3,50

Für unsere kleinen Gäste
bis 12 Jahre

Backfisch im Knusperteig mit Remoulade oder Hähnchenkrossies
mit Pommes Frites und Salatbeilage
7,90

Desserts

Hamburger Rote Grütze nach Rezept des Hauses mit Vanille-Eis
7,50

Windbeutel mit Amarettoschaum und Marzipaneis auf Waldbeerenpesto
8,50

Schokoladenküchlein mit hausgemachtem Eierlikör-Eis
(kleine Wartezeit, das Küchlein muss in den Ofen)
8,50

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

Digestifempfehlungen

zum Dessert oder einfach nur so…

Nocello Nusslikör (pur oder auf Eis)
Italien / Emilia Romagna
5 cl 4,50

Limoncello Zitronenlikör
Italien / Limbadi
5 cl 3,90

2016 Gewürztraminer Alsace Grand Cru „Zinnkoepfle“ - José Ebelmann
Frankreich / Elsass
5 cl 3,90

2017 Spätlese „Angerhof“ - Weingut Tschida
25% Chardonnay, 25% Welschriesling, 25% Weißburgunder, 25% Trollinger
92 Punkte - Falstaff
Österreich / Burgenland
5 cl 3,90

für weitere Digestif-Wünsche sind wir Ihnen sehr gerne behilflich

Heisse Getränke

Tasse Kaffee	2,50
Becher Kaffee	3,20
Latte Macchiato	3,90
Sirup (Karamell, Vanille, Haselnuss)	0,60
Becher Milchkaffee	3,70
Becher Schokolade mit Milchschaum	3,70
Chocochino (heisse Schokolade mit Espresso)	3,90
Cappuccino	3,10
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	3,20
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	6,50
Mineralwasser Magnus Imperial Still	0,25 ltr	2,50
	0,75 ltr	6,50
fritz-kola, fritz-kola zuckerfrei, fritz mischmasch (Spezi)	0,33 ltr	3,10
fritz-limo (Orange, Zitrone, Apfel-Kirsch) Schweppes (Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon)	0,2 ltr	2,90
Säfte von Beckers bester	0,2 ltr	2,90
(Apfelsaft, Orangensaft, Bananensaft, Johannisbeersaft, Maracujasaft, Kirschsaft, Rhabarbersaft, Cranberrysaft, Kiba, Tomatensaft)	0,4 ltr	4,90
alle Säfte auch als Schorle	0,2 ltr	2,80
	0,4 ltr	4,50
Somersby Apple Cider (Vol. 4,5%)	0,33 ltr	4,50
Weinschorle	0,2 ltr	6,50

Bier vom Fass

Holsten Pilsener	0,25 ltr	3,00
Frisch-herbes Pilsener, hopfenbetont mit ausgewogener Malzigkeit	0,4 ltr	4,60
Vol. 4,8%		
Holsten Bernstein Lager	0,25 ltr	3,10
Leichte Karamellnote, vollmundig, süffig und malzbetont		
Vol. 4,6%		
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	5,10
Vol. 5,7%		
Alsterwasser	0,25 ltr	3,00
	0,4 ltr	4,60

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	3,10

Edelbrand / Grappa / Cognac

Edelbrände aus der Edelbrennerei Hubertus Vallendar / Mosel

Williams-Christ-Birne	2 cl	5,60
Alte Zwetschge	2 cl	5,60
Waldhimbeergeist	2 cl	5,60
Sauerkirschbrand	2 cl	5,60
Haselnuss “Das Original“	2 cl	5,60
Grappa Vendemnia Monovitigni - Nonino	2 cl	5,00
Grappa Vendemnia Riserva di Annata - Nonino	2 cl	5,50
Comte Joseph – Cognac XO	2 cl	6,50
Brandy de Jerez Solera Gran Reserva - Bodegas Rey Fernando de Castilla	2 cl	6,50
Calvados Appellation Pays d`Auge Contrôlée - Daron	2 cl	5,00

Aquavit / Kümmel / Likör

Helbing – Aquavit	2 cl	3,50
Linie – Aquavit	2 cl	3,50
Malteser – Aquavit	2 cl	3,00
Helbing – Hamburgs feiner Kümmel	2 cl	2,50
Fürst Bismarck – Korn	2 cl	2,50
Ramazzotti	4 cl	4,50
Averna	4 cl	4,50
Fernet Branca	4 cl	4,50
Jägermeister	2 cl	3,00
Amaretto Di Saronno	4 cl	4,00
Grand Marnier Bitterorange	2 cl	3,50
Sambuca Molinari	2 cl	3,00
Baileys Irish Cream	4 cl	4,50
Pernod	4 cl	5,00

Sherry / Portwein / Vermouth

Sherry Manzanilla „La Gitana“ - Hidalgo, Spanien / Andalusien	5 cl	4,50
Sherry Cream „Alemeda“ - Hidalgo, Spanien / Andalusien	5 cl	4,50
Fine White Portwein - Andresen, Portugal / Douro	5 cl	4,50
Fine Ruby Portwein - Andresen, Portugal / Duoro	5 cl	4,50
Martini Bianco	5 cl	4,50
Martini Rosato	5 cl	4,50
Martini Extra Dry	5 cl	4,50

Gin / Rum / Whisky / Vodka

Bombay Sapphire	2 cl	4,00
Hendrick´s	2 cl	4,50
Tanqueray No. Ten	2 cl	4,50
Havanna Club Añejo 3 Años	2 cl	3,50
Havanna Club Añejo 7 Años	2 cl	4,50
Jack Daniel‘s Old No7 – Tennessee Sour Mash Whiskey	4 cl	6,50
Laphroaig 10 years – Single Islay Malt Scotch Whisky	4 cl	8,50
Jameson – Triple Distilled Irish Whiskey	4 cl	6,00
Alpha Noble – Vodka	2 cl	3,50

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive 19 % Mehrwertsteuer.