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

Lillet Rosé - Tonic (Lillet-Vermouth, Fever-Tree Tonic) 7,50

Port Tonic (White Port, Fever-Tree Tonic, Limette) 6,90

Davor oder dazwischen

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

Spargelcrèmesüppchen mit zweierlei Spargelspitzen und gebackener Petersilie 7,90

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

Beef-Tatar vom Simmentaler Rind mit Kapernbutter,
Spiegelei von der Wachtel und gehobeltem Sommer-Trüffel 14,90

Hauptgerichte

Empfehlungen der Küche

Filets von Steinbutt, Lachs,Thunfisch und Scholle mit Garnele
auf Safran-Emulsion, Balsamico-Belugalinsen und zweierlei Pürees 26,90

Filet vom Steinbutt mit Nordseekrabben
auf Krustentiersauce, sautiertem Blattspinat und Rote Bete-Kartoffelpüree 25,90

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 Drillingen und Gurkensalat 44,90

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

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

Lammrücken aus dem Ofen
unter Pistazien-Kräuter-Kruste mit Portweinjus, kandierten Maronen,
sautiertem Pak Choi und Süßkartoffel-Rosmarin-Mousseline 26,50

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit warmem Speckkartoffel- und Gurkensalat 21,90

Spargelrisotto mit gebackenem Karottenstroh,
geschmolzenen Kirschtomaten und Parmesanchip (*vegetarisch)* 16,50

…mit Jakobsmuscheln und Garnelen 23,50

Spargel vom Spargelhof Oelkers
mit hausgemachter Sauce Hollandaise und in Butter geschwenkten Drillingen 19,50

…mit Holsteiner Katenschinken 23,50

…mit Filet vom Simmentaler Rind 38,50

…Wiener Schnitzel vom Kalb 28,90

…mit Filet vom Lachs 28,90

…mit Filet von der Scholle 24,90

Hauptgerichte

Klassiker

Goldbraun gebratene Scholle “Övelgönne“ mit Nordseekrabben
und Speckkartoffelsalat 24,90

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

Extras - ein bißchen mehr geht immer…

gehobelter Sommer-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

Fondant au Chocolat mit Ganache von weißer Schokolade und Eierliköreis
(kleine Wartezeit, das Küchlein muss in den Ofen) 8,90

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

Orangen-Panna Cotta mit Rhabarberkompott und Sesamkrokant 8,90

Digestifempfehlungen

zum Dessert oder einfach nur so…

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

Sherry Cream "Alameda" - Bodegas Hidalgo
lieblicher Sherry der Rebsorte Palomino
Spanien / Andalusien
5 cl 4,50

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.