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 Réserve Cuvée
Frankreich / Champagne
0,1l 9,90 / 0,75l 65,00

Crémant Blanc Cuvée 1851 – Bouvet Ladubay
Frankreich / Loire
0,1l 6,90 / 0,75l 35,00

Crémant Rosé Excellence – Bouvet Ladubay
Frankreich / Loire
0,1l 7,50 / 0,75l 39,00

Cava Brut Rosé "Nu allongé" - Masia Puigmoltó
Spanien / Penedés
0,1l 6,50 / 0,75l 32,00

Glas Champagner Veuve Cliquot mit unserem Cassis-Sorbet 12,00

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

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

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

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

Gin Tonic Rhabarber (Tanqueray No. Ten, Fever-Tree Tonic, Rhabarber) 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

Hausgemachte Limonaden

Zitronenlimonade 0,4l 3,90
Apfel-Ingwerlimonade 0,4l 3,90
Rhabarberlimonade 0,4l 3,90

Davor oder dazwischen

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

Aufgeschäumtes Hummerrahmsüppchen mit Büsumer Krabben 9,50

Carpaccio vom Fjord-Lachs mit Zitronenvinaigrette
auf mariniertem Fenchelsalat, flambierten Orangenfilets und Ingwer-Gelee 9,90

Hamburger Labskaus mit Spiegelei von der Wachtel und Bismarckhering 11,90

Kurzgebratener Thunfisch im Sesam-Mantel
mit Mango-Chili-Chutney und Wasabicrème 13,90

Beef-Tatar vom Simmentaler Rinderfilet mit Kapernbutter, Wachtelei
und Parmesanchip 15,90

Ziegenkäse mit Quittensenf und getrockneten Tomaten im Knuspermantel
auf Babyleaf-Salat mit Honig-Rosmarindressing
und roter Quinona *(vegetarisch)* 9,90

Glas Champagner Veuve Cliquot mit unserem Cassis-Sorbet 12,00

Für unsere kleinen Gäste

bis 12 Jahre

Backfisch im Knusperteig mit Remoulade, Pommes Frites und Salat 7,90

Hähnchenkrossies mit Pommes Frites und Salat 7,90

Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites und Gurkensalat 9,90

Hauptgerichte

"Lotsenteller"
Filets von Thunfisch, Lachs, Steinbutt und Scholle mit Riesengarnele
auf Safran-Emulsion, Balsamico-Belugalinsen und zweierlei Pürees 27,90

Filet vom Steinbutt mit Nordseekrabben
auf Krustentiersauce, sautiertem Blattspinat und Rote Bete-Kartoffelpüree 26,90

Filet vom Lachs
mit Teriyakisauce, sautiertem Pak Choi und Wasabi-Kartoffelstampf 22,90

Filet vom Seeteufel
im Tomatenpesto-Serranomantel mit zerlassener Salbeibutter auf Waldpilzrisotto
und mediterranem Gemüse 26,90

Jakobsmuscheln und Garnelen
auf Waldpilzrisotto mit gebackenem Kürbis-Stroh,
geschmolzenen Kirschtomaten und Parmesanchip 23,50

Nordsee-Seezunge (ca. 400g Bruttogewicht) „Müllerin Art"
mit zerlassener Butter, geschwenkten Drillingen und Gurkensalat 44,90

Halber kanadischer Hummer (ca. 350g Bruttogewicht)
mit Zitronengras-Tagliatelle und Safran-Aioli 39,00

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

Beef-Tatar vom Simmentaler Rinderfilet (ca. 160g)
mit Kapernbutter, gebratenen Waldpilzen und gehobeltem Trüffel 25,90

Geschmorte Kalbsbäckchen
mit Preiselbeer-Marsala-Jus, Pastinaken-Püree und Herzoginkartoffeln 27,90

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit warmem Speckkartoffel- und Gurkensalat 23,90

Waldpilzrisotto mit gebackenem Kürbis-Stroh,
geschmolzenen Kirschtomaten und Parmesanchip (*vegetarisch)* 16,50

Tagliatelle mit Zitronengras-Sud, sautiertem Pak Choi,
geschmolzenen Kirschtomaten und gerösteten Pinienkernen (*vegetarisch)* 16,50

Hauptgerichte

Klassiker

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

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

Hamburger Labskaus mit zwei Spiegeleiern, Bismarckhering
und Rote Bete-Gurkensalat 17,90
traditionell gekocht aus gepökeltem Rindfleisch, Rote Bete,
Gewürzgurken, Zwiebeln und geheimen Gewürzen

Extras - ein bißchen mehr geht immer…

gehobelter Winter-Trüffel 5,90

Portion Nordseekrabben (ca. 50g) 6,50

Jakobsmuschel (in Zitronenbutter gebraten) 3,60

Riesengarnele 6/8er (in Kräuterbutter gebraten) 4,50

Gurkensalat 3,50

Desserts

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

Fondant au Chocolat mit Grand Marnier-Ganache und Eierlikörеis 8,90
(kleine Wartezeit, das Küchlein muss in den Ofen)

Tonkabohnen-Crème brûlée mit Honig-Eis auf Zwetschgenröster 8,90

“von Allem etwas“
Fondant au Chocolat mit Grand Marnier-Ganache, unser Honig-Eis
und Hamburger Rote Grütze 9,90

Glas Champagner Veuve Cliquot mit unserem Cassis-Sorbet 12,00

Waffeln und Apfelstrudel

immer am Wochenende bis 17.00 Uhr

Belgische Waffel mit Puderzucker 4,90

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

Apfelstrudel aus dem Ofen mit Vanille-Eis 7,90

Digestifempfehlungen

zum Dessert oder einfach nur so…

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

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

Fine Ruby Portwein - J.H. Andresen 5 cl 4,50
Portugal / Duoro

2017 Spätlese "Angerhof" - Weingut Tschida 5 cl 3,90
92 Punkte - Falstaff
Österreich / Burgenland

Edelbrände aus der Edelbrennerei Hubertus Vallendar / Mosel 2 cl 5,60

Williams-Christ-Birne, Alte Zwetschge, Waldhimbeergeist,
Sauerkirschbrand, Haselnuss "Das Original"

Grappa Vendemnia Monovitigni - Nonino 2 cl 5,00

Grappa Vendemnia Riserva di Annata - Nonino 2 cl 5,50

Brandy Gran Reserva - Bodegas Rey Fernando de Castilla 2 c 6,50

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.