

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 wohlfühlen.

Björn Hoffmann und Dennis Kuntke



#zumaltenlotsenhaus

APERITIFEMPFEHLUNGEN

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

Granatapfel Spritz 0,2l 7,50

Cassis Spritz 0,2l 7,50

Aperol Spritz 0,2l 7,50

Hugo 0,2l 7,50

Cassis Limonade (hausgemacht) 0,4l 4,50

Gin Tonic mit Hendrick's (Fever-Tree Tonic und Gurke) 9,50

Gin Tonic mit Tanqueray No. Ten (Fever-Tree Tonic und Limette) 9,50

Mojito (Havana Club, Limette und Minze) 8,50

Lillet Wild Berry (Lillet-Vermouth, Schweppes Wild Berry) 7,50

Port Tonic (White Port, Fever-Tree Tonic, Limette) 7,50

Martini (Bianco, Rosato, Martini Extra Dry) 5 cl 4,50

DAVOR ODER DAZWISCHEN

Fischsuppe "Lotsenhaus" mit Filets von Edelfischen, Muscheln,

Gartengemüse und Croûton mit Sauce-Aioli 9,50

Spargelcrèmesüppchen mit zweierlei Spargelspitzen

und gebackener Petersilie 7,90

Beef Tatar vom Simmentaler Rinderfilet mit gebeiztem Eigelb,

Kapernbutter und Parmesanchip 14,90

Gedünsteter Teriyaki Lachs "Sushi Style" mit Erdnuss-Spinat, Wasabi-Mayonnaise,

mariniertem Ingwer und geröstetem Sesam 12,90

Ceviche mit Kabeljau und Jakobsmuscheln, Limette, Avocado,

Koriander und Chili 14,90

Feta mit Paprikakonfit im Knuspermantel auf Babyleaf mit Kirschtomaten,

Orangen-Balsamicodressing und gerösteten Pinienkernen 9,90

HAUPTGERICHTE

“Lotsenteller“

Filets von Lachs, Steinbutt und Scholle mit Garnele und Jakobsmuschel
auf Safran-Emulsion, Balsamico-Belugalinsen und zweierlei Pürees 27,90

Filet vom Steinbutt und Garnele auf Rieslingsauce
mit geschwenktem Babyspinat und Zitronengras-Kartoffelpüree 26,90

Filet vom Seeteufel
mit Salsa Verde im Serranomantel auf Spargelrisotto mit mediterranem Gemüse
und zerlassener Zitronengras-Butter 26,50

Hamburger Pannfisch mit Lachs und Seelachs
auf Pommery-Senfsauce mit Nussbutter-Püree und Gurkensalat 18,90

Goldbraun gebratene Scholle “Övelgönne“ mit Flusskrebssen
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

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

Jakobsmuscheln und Garnelen
auf Spargelrisotto mit gebackenem Karottenstroh,
geschmolzenen Kirschtomaten und Parmesanchip 23,50

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

Spargel aus der Lüneburger Heide
mit hausgemachter Sauce Hollandaise und in Butter geschwenkten Drillingen
19,50

...mit Holsteiner Katenschinken 23,50

...mit Filet vom Simmentaler Rind 38,50

...mit Filet vom Lachs 28,90

...mit Filet von der Scholle 24,90

———— FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE ————

BIS 12 JAHRE

Backfisch im Knusperteig mit Remoulade, Pommes Frites und Salat 8,90

Hähnchenkrossies mit Pommes Frites und Salat 8,90

———— DESSERTS ————

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

Kardamom-Crème brûlée mit Cassis-Sorbet
und weißen Schokoladencrumble 8,90

Panna Cotta von der Holunderblüte mit marinierten Erdbeeren 8,90

———— DIGESTIFEMPFEHLUNGEN ————

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 Vendemia Monovitigni - Nonino 2 cl 5,00

Grappa Vendemia 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
<i>alle Kaffeespezialitäten sind auch entkoffeiniert erhältlich</i>	

———— 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, Kirschsafte, 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 Vendemia Monovitigni - Nonino	2 cl	5,00
Grappa Vendemia 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
Ramazotti	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.