

# Die Geschichte des Alten Lotsenhauses

Herzlich Willkommen in einem der ältesten Gebäude Hamburgs.

Bereits im Jahre 1560 wurde dieses Fachwerkhaus errichtet.

1745 wurde schliesslich dort, wo Sie sitzen, 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 großem Bewusstsein für diese Tradition richten wir den Blick nach vorne und laden

Sie herzlich ein, eine schöne Zeit bei uns zu haben an einem der - wie wir finden - schönsten Plätze der Stadt.

Björn Hoffmann und Dennis Kuntke



#zumaltenlotsenhaus

# aperitif

Champagner "Hambourg notre perle Cuvée Brut"

Champagne, Frankreich

**9** (0,1l) **59** (0,75l)

Crémant Blanc Cuvée 1851 | Bouvet Ladubay

Loire, Frankreich

**7** (0,1l) **35** (0,75l)

Crémant Rosé Excellence – Bouvet Ladubay

Loire, Frankreich

**7,5** (0,1l) **39** (0,75l)

Cava Brut Rosé "Nu allongé" - Masia Puigmoltó

Penedés, Spanien

**6,5** (0,1l) **32** (0,75l)

Granatapfel Spritz 0,2l **7,5**

Cassis Spritz 0,2l **7,5**

Aperol Spritz 0,2l **7,5**

Hugo 0,2l **7,5**

Hausgemachte Cassis Limonade 0,4l **4,5**

Hendrick's | Fever Tree Tonic | Gurke **9,5**

Tanqueray No. Ten | Fever-Tree Tonic | Limette **9,5**

Lillet Wild Berry (Lillet-Vermouth | Schweppes Wild Berry) **7,5**

Port Tonic (White Port, Fever-Tree Tonic, Limette) **7,5**

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

Stellen Sie sich Ihr persönliches Menü zusammen:

Drei Gänge mit Suppe oder Salat **41**

Drei Gänge mit allen anderen Vorspeisen **45**

Vier Gänge **49**

*davor oder dazwischen*

Fischsuppe "Lotsenhaus" | Filets von Edelfischen | Muscheln |  
Gartengemüse | Croûton mit Sauce-Aioli **9,5**

Geeistes Radieschen-Minzsüppchen | Granatapfel-Crème Fraiche |  
Gartenkresse | Orangenöl **8**

Beef Tatar vom Simmentaler Rinderfilet | gebeiztes Eigelb |  
Kapernbutter | Parmesanchip **15**

Tatar vom Yellowfin Tuna | gerösteter Szechuanpeffer |  
marinierter Papayasalat | Koriander-Reduktion **15**

Gedünsteter Teriyaki Lachs "Sushi Style" | Erdnuss-Spinat |  
Wasabi-Mayonnaise | marinierter Ingwer | gerösteter Sesam **13**

Ceviche mit Kabeljau und Jakobsmuscheln | Limette |  
Avocado | Koriander | Chili **15**

Feta im Knuspermantel | Paprikakonfit | Babyleaf | Kirschtomaten |  
Orangen-Balsamicodressing | geröstete Pinienkernen **10**

# hauptgerichte

Filets von Lachs, Steinbutt, Thunfisch und Scholle | Garnele |  
Safran-Emulsion | Balsamico-Belugalinsen | zweierlei Pürees **28**

Filet vom Steinbutt | Garnele | Rieslingsauce |  
geschwenkter Babyspinat | Zitronengras-Kartoffelpüree **27**

Filet vom Seeteufel im Serranomantel |  
Salsa Verde | Spargelrisotto | mediterranes Gemüse |  
zerlassene Zitronengras-Butter **26**

Filet vom Kabeljau | Kräutercrumble | Beurre Blanc | Sellerie-Mousseline |  
Parmesan-Pommes Duchesse **25**

Pannfisch mit Lachs und Seelachs | Pommery-Senfsauce |  
Nussbutter-Püree | Gurkensalat **19**

Scholle "Övelgönne" |  
Flusskrebse | Speckkartoffelsalat **25**

Scholle "Finkenwerder" |  
ausgelassene Speckwürfel | Speckkartoffelsalat **21**

Labskaus | zwei Spiegeleier |  
Bismarckhering | Rote Bete-Gurkensalat **18**

Filet vom Simmentaler Rind (ca. 180g) |  
Sauce Béarnaise | karamellierte Rotweinschalotten | Kartoffelgratin **30**

Spargelrisotto | Jakobsmuscheln | Garnelen | gebackenes Karottenstroh,  
geschmolzenen Kirschtomaten | Parmesanchip **24**

... ohne Jakobsmuscheln und Garnelen (vegetarisch) **16**

Spargel aus der Lüneburger Heide |  
Sauce Hollandaise | Butterdrillinge **20**

+ Holsteiner Katenschinken **24**

+ Filet vom Lachs **28**

+ Filet von der Scholle **25**

## dessert

Rote Grütze | Vanille-Eis **7,5**

Kardamom-Crème brûlée | Cassis-Sorbet | weißer Schokoladencrumble **9**

Schokoladenbrownie | Himbeerganache | gesalzenes Karamelleis |  
Erdnusskrokant **9**

Marinierten Erdbeeren | hausgemachtes Honig-Eis **9**

## kinder

bis 12 Jahre

Backfisch | Remoulade | Pommes Frites | Salat **8,5**

Hähnchenkrossies | Pommes Frites | Salat **8,5**



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

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

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

2017 Spätlese "Angerhof" - Weingut Tschida **4** / 5cl  
92 Punkte - Falstaff  
Burgenland, Österreich

2017 Banyuls Rimage "Cornet & Cie" - Abbé Rous **4,5** / 5cl  
Burgenland, Frankreich

Edelbrände aus der Edelbrennerei Hubertus Vallendar / Mosel **5,5** / 2 cl  
Williams-Christ-Birne | Alte Zwetschge | Waldhimbeergeist |  
Sauerkirschbrand | Haselnuss "Das Original"

Grappa Vendemia Monovitigni - Nonino **5** / 2 cl

Grappa Vendemia Riserva di Annata - Nonino **5,5** / 2 cl

Brandy Gran Reserva - Bodegas Rey Fernando de Castilla **6,5** / 2 cl

bei weiteren Digestif-Wünschen sind wir Ihnen sehr gerne behilflich

## heiss

Tasse Kaffee	<b>2,8</b>
Latte Macchiato	<b>4,1</b>
Milchkaffee	<b>3,9</b>
Schokolade mit Milchschaum	<b>3,9</b>
Chocochino (heisse Schokolade mit Espresso)	<b>3,9</b>
Cappuccino	<b>3,2</b>
Espresso	<b>2,5</b>
Doppelter Espresso	<b>3,9</b>
Espresso Macchiato	<b>2,6</b>
Becher Tee von Eilles	<b>3,2</b>
Rooibos Vanilla, Earl Grey, Kräutergarten, Friesische Mischung, Sommerbeeren, Grüner Tee, Kamille, Pfefferminze, Winterpunsch	
Lumumba (Schokolade mit 2cl Rum und Sahne)	<b>5,9</b>
Pharisäer (Kaffee mit 2cl Rum und Sahne)	<b>5,9</b>
Irish Coffee (Kaffee mit 2cl Irish Whiskey und Sahne)	<b>5,9</b>
Rum Grog (mit 2cl Rum und Kandis)	<b>4,9</b>

alle Kaffeespezialitäten sind auch entkoffeiniert erhältlich

## alkoholfrei

Mineralwasser Magnus Imperial	0,25l	<b>2,5</b>
	0,75l	<b>6,5</b>
Mineralwasser Magnus Imperial Still	0,25l	<b>2,5</b>
	0,75l	<b>6,5</b>
fritz-kola, fritz-kola zuckerfrei, fritz mischmasch (Spezi)	0,33l	<b>3,0</b>
fritz-limo (Orange, Zitrone, Apfel-Kirsch)		
Schweppes (Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon)	0,2l	<b>2,9</b>
Säfte von Beckers bester	0,2l	<b>2,9</b>
(Apfel, Orange, Banane, Johannisbeere, Maracuja, Kirsche, Rhabarber, Cranberry, Kiba, Tomate)	0,4l	<b>4,9</b>
Saftschorle	0,2l	<b>2,8</b>
	0,4l	<b>4,5</b>
Somersby Apple Cider (Vol. 4,5%)	0,33l	<b>4,5</b>
Weinschorle	0,2l	<b>6,5</b>

## *bier vom Fass*

Holsten Pilsener	0,25l	<b>3,0</b>
Frisch-herbes Pils, hopfenbetont mit ausgewogener Malzigkeit Vol. 4,8%	0,4l	<b>4,6</b>
Holsten Bernstein Lager	0,25l	<b>3,1</b>
Leichte Karamellnote, vollmundig, süffig und malzbetont Vol. 4,6%		
Duckstein Original	0,25l	<b>3,9</b>
Rotblonde, obergärige Spezialität mit feinen Karamell- und Röstnoten Vol. 4,9%		
Duckstein Weizen	0,3l	<b>3,9</b>
Naturtrüb mit bananiger Frucht, malzorientierter Süße und sanfter Hopfennote Vol. 5,7%	0,5l	<b>5,1</b>
Alsterwasser	0,25l	<b>3,0</b>
	0,4l	<b>4,6</b>

## *flaschenbier*

Erdinger alkoholfrei	0,5l	<b>4,9</b>
Astra	0,33l	<b>3,0</b>
Holsten alkoholfrei	0,33l	<b>3,1</b>
Vita Malz	0,33l	<b>3,1</b>

## *edelbrand / grappa / cognac*

Edelbrände aus der Edelbrennerei Hubertus Vallendar / Mosel	2cl	<b>5,6</b>
• Williams-Christ-Birne		
• Alte Zwetschge		
• Waldhimbeergeist		
• Sauerkirschbrand		
• Haselnuss "Das Original"		
Grappa Vendemia Monovitigni - Nonino	2cl	<b>5,0</b>
Grappa Vendemia Riserva di Annata - Nonino	2cl	<b>5,5</b>
Comte Joseph – Cognac XO	2cl	<b>6,5</b>
Brandy Jerez Solera Gran Reserva - Bodegas Rey Fernando de Castilla	2cl	<b>6,5</b>
Calvados Appellation Pays d'Auge Contrôlée - Daron	2cl	<b>5,0</b>



*aquavit / kummel / likör*

Helbing – Aquavit	2cl	<b>3,5</b>
Linie – Aquavit	2cl	<b>3,5</b>
Malteser – Aquavit	2cl	<b>3,0</b>
Helbing – Hamburgs feiner Kümmel	2cl	<b>2,5</b>
Ramazzotti	4cl	<b>4,5</b>
Averna	4cl	<b>4,5</b>
Fernet Branca	4cl	<b>4,5</b>
Jägermeister	2cl	<b>3,0</b>
Amaretto Di Saronno	4cl	<b>4,0</b>
Grand Marnier Bitterorange	2cl	<b>3,5</b>
Sambuca Molinari	2cl	<b>3,0</b>
Baileys Irish Cream	4cl	<b>4,5</b>
Pernod	4cl	<b>5,0</b>

*sherry / portwein / vermouth*

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

*gin / rum / whiskey / vodka*

Bombay Sapphire	2cl	<b>4,0</b>
Hendrick's .	2cl	<b>4,5</b>
Tanqueray No. Ten	2cl	<b>4,5</b>
Havanna Club Añejo 3 Años	2cl	<b>3,5</b>
Havanna Club Añejo 7 Años	2cl	<b>4,5</b>
Jack Daniel's Old No7 – Tennessee Sour Mash Whiskey	4cl	<b>6,5</b>
Laphroaig 10 years – Single Islay Malt Scotch Whisky	4cl	<b>8,5</b>
Jameson – Triple Distilled Irish Whiskey	4cl	<b>6,0</b>
Alpha Noble – Vodka	2cl	<b>3,5</b>