die geschichte des 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

Getränke wie Speisen können Zusätze, Farbstoffe und Geschmacksverstärker enthalten.
Bei Fragen wenden Sie sich gern an uns oder fragen nach unserer mit Allergenen und Unverträglichkeiten gekennzeichneter Speisekarte.
Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

aperitif

Crémant Grande Réserve Blanc | Louis de Grenelle
Saumur, Frankreich
7 (0,1l) **35** (0,75l)

Crémant Grande Réserve Rosé | Louis de Grenelle
Saumur, Frankreich
7,5 (0,1l) **39** (0,75l)

Granatapfel Spritz **8,5**

Aperol Spritz **8,5**

Hugo **8,5**

Belsazar Rosé | Tonic **9**

Espresso Martini (Kaffeelikör | Vodka | Espresso) **9,5**

Franztini (Franzbrötchenlikör | Vodka | Espresso) **9,5**

Sanbitter Spritz alkoholfrei (Sanbitter | Bitter Lemon | Orange) **8**

Lillet Wild Berry (Lillet Blanc | Schweppes Wild Berry | Beeren) **8,5**

Lillet Citrosé (Lillet Rosé | Zitrone | Minze) **8,5**

Lillet Vive (Lillet Blanc | Schweppes Tonic | Erdbeere | Gurke | Minze) **8,5**

Port Tonic (White Port | Fever Tree Tonic | Limette) **9**

Hendrick´s | Fever Tree Tonic | Gurke **10**

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

Bombay Sapphire | Schweppes Tonic | Zitrone **9**

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

menü

Stellen Sie sich Ihr persönliches Menü zusammen:

Drei Gänge mit Fisch im Hauptgang **45**

Drei Gänge mit Fleisch im Hauptgang **49**

Vier Gänge nach Wahl **55**

davor oder dazwischen

Fischsuppe | Edelfische | Muscheln | Gemüse | Croûton | Sauce Rouille **10**

Gazpacho von Melone und Mango | Panko-Kokos-Garnele | Basilikum-Öl **9**

Labskaus | Spiegelei | Bismarckhering | Rote Bete-Gurkensalat **11**

Beeftatar | Wachtelei | Kapern-Popcorn | Trüffelcreme **15**

Tatar vom Lachs | Rettich | Bambusherzen | Teriyaki-Honig | Mangoldsalat **13**

Caesar Salad | Croûtons | Parmesan | drei Riesengarnelen **14**

hauptgerichte

Steinbuttfilet | Hummersauce | geschmorter Fenchel | Nussbutterpüree **29**

Seeteufelfilet | Trüffelrahm | Blattspinat | Prosecco-Risotto **29**

Zanderfilet | Tomaten-Kräuterkruste | sautierter Chinakohl |
Avocado-Kartoffelpüree | Mirin Sauce **28**

"Pannfisch" | Lachs | Zander | Senfsauce | Nussbutterpüree | Gurkensalat **26**

Scholle „Finkenwerder" | ausgelassener Speck | Speckkartoffelsalat **24**

Scholle „Övelgönne" | Büsumer Krabben | Speckkartoffelsalat **27**

Prosecco-Risotto | Pfifferlinge | konfierte Tomaten | Parmesan Chip **18**

…mit Black Tiger Garnelen | Jakobsmuscheln **24**

Labskaus | Spiegeleier | Rote Bete-Gurkensalat | Bismarckhering **19**

Rinderfilet | Rosmarin-Jus | Pfifferlinge | Drillinge **35**

"Catch of the day" - Steinbutt (im Ganzen) | Blattspinat | Nussbutterpüree **29**

dessert

Beschwipste Erdbeeren | Grand Marnier | Vanille-Eis | Minz-Sahne **9**

Crème Brûlée | Schokoladen-Chili-Sorbet | weiße Schoko-Erde **9**

Passionsfrucht-Mango-Tartelette | Beeren | Litschi-Schaum | Papaya-Gel | Minz-Pesto **9**

kinder

bis 12 Jahre

Backfisch | Remoulade | Pommes Frites | Salat **10**

Hähnchenkrossies | Pommes Frites | Salat **10**

kleinigkeit

bis 18 Uhr

Fish and Chips | hausgemachte Remoulade **13**

Gebackene Garnelen | Pommes Frites | Sweet-Chilli **13**

Mariniertes Grillgemüse | Parmesan **13**

Pommes Frites | Cheddar | Trüffel-Mayonaisse **9**

digestif

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

Franzbrötchenlikör "Franz mal anders" (pur oder auf Eis) **5** / 5cl

Sherry Cream "Alameda" - Bodegas Hidalgo **4,5** / 5cl

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

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

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

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

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

Grappa Vendemnia 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		**2,9**
Latte Macchiato		**4,5**
Milchkaffee		**4,0**
Schokolade mit Milchschaum		**4,0**
Chocochino (heisse Schokolade mit Espresso)		**4,0**
Cappuccino		**3,5**
Espresso		**2,5**
Doppelter Espresso		**4,0**
Espresso Macchiato		**2,6**
Becher Tee von Eilles		**3,5**
Rooibos Vanilla, Earl Grey, Kräutergarten, Friesische Mischung, Sommerbeeren, Grüner Tee, Kamille, Pfefferminze, Winterpunsch		
Lumumba (Schokolade mit 2cl Rum und Sahne)		**5,9**
Pharisäer (Kaffee mit 2cl Rum und Sahne)		**5,9**
Irish Coffee (Kaffee mit 2cl Irish Whiskey und Sahne)		**5,9**
Rum Grog (mit 2cl Rum und Kandis)		**5,0**

alle Kaffeespezialitäten sind auch entkoffeiniert erhältlich

alkoholfrei und schorlen

Mineralwasser Magnus Imperial	0,25l	**2,7**
	0,75l	**6,9**
Mineralwasser Magnus Imperial Still	0,25l	**2,7**
	0,75l	**6,9**
fritz-kola, fritz-kola zuckerfrei, fritz mischmasch (Spezi)	0,33l	**3,5**
fritz-limo (Orange, Zitrone)		
Balis Basilikum-Ingwer Limonade	0,33l	**4,5**
Schweppes (Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon)	0,2l	**3,0**
Säfte von Beckers bester	0,3l	**4,0**
(Apfel, Orange, Banane, Johannisbeere, Maracuja, Kirsche, Rhabarber, Cranberry, Kiba, Tomate)		
Saftschorle	0,3l	**3,5**
Somersby Apple Cider oder Blackberry (Vol. 4,5%)	0,33l	**4,5**
Weinschorle	0,2l	**7,0**

bier vom Fass

Holsten Pilsener	0,25l	**3,0**
Frisch-herbes Pils, hopfenbetont mit ausgewogener Malzigkeit	0,4l	**4,6**
Duckstein Original	0,25l	**3,9**
Rotblonde, obergärige Spezialität mit feinen Karamell- und Röstnoten	0,5l	**6,9**
Alsterwasser	0,25l	**3,0**
	0,4l	**4,6**

flaschenbier

Brooklyn Lager	0,33l	**4,9**
Carlsberg Beer	0,33l	**4,0**
Astra	0,33l	**3,5**
Astra Kiezmische	0,33l	**3,5**
Erdinger alkoholfrei	0,5l	**5,9**
Erdinger Hefeweizen	0,5l	**5,9**
Holsten alkoholfrei	0,33l	**3,5**
Vita Malz	0,33l	**3,5**

edelbrand / grappa / cognac

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

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

Grappa Vendemnia Monovitigni - Nonino	2cl	**5,0**
Grappa Vendemnia Riserva di Annata - Nonino	2cl	**5,5**
Comte Joseph – Cognac XO	2cl	**6,5**
Brandy Jerez Solera Gran Reserva - Bodegas Rey Fernando de Castilla	2cl	**6,5**
Calvados Appellation Pays d`Auge Contrôlée - Daron	2cl	**5,0**

aquavit / kummel / likör

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

sherry / portwein / vermouth

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

gin / rum / whisky / vodka

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