

Die Geschichte des Lotsenhaus

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



#zumaltenlotsenhausde

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.

Für Gruppen ab 15 Personen stellen Sie für Ihre Gäste gern eine Auswahl aus drei Vorspeisen, zwei Zwischengängen, drei Hauptgerichte sowie zwei Desserts zusammen.

menu

Drei Gänge

55

Vier Gänge

66

davor oder dazwischen

Tatar vom Tuna

Ponzo | Avocado-Mousse | Chili-Mayo **17**

Ceviche vom Loup de Mer

Mango | Limette | Tomate | Ingwer | Petersilie **16**

Pulpo

Auberginencreme | Tomaten-Oliven-Dip | Brot-Chips **18**

Jakobsmuscheln

Grüner Spargel-Salat mit Mango und Gurke | Chili-Limetten-Salsa **16**

Hamburger Labskaus

Spiegelei | Bismarckhering | Rote Bete-Gurkensalat **14**

“Lotsenhaus Bouillabaisse”

Edelfische | Muscheln | Gemüse | Röstbrot | Sauce Rouille | Gruyère **15**

“Gazpacho”

Kaltes Gurken-Wasabisüppchen | Black Tiger Garnele | Kräuter-Öl **13**

...ohne Black Tiger Garnele (vegan) **11**

Hauptgerichte

Filet vom Tuna
Miso-Sauce | wilder Brokkoli | Süßkartoffel-Mousseline **35**

Filet vom Zander mit Tomaten-Kräuterkruste
Beurre Blanc | mediterranes Gemüse | Nussbutter-Kartoffelpüree **33**

“Pannfisch”
Fjordlachs | Zander | Pommery-Senfsauce | Bratkartoffeln | Gurkensalat **29**

Scholle “Finkenwerder”
ausgelassener Speck | Butter-Drillinge **29**

Scholle “Övelgönne”
Büsumer Krabben | Butter-Drillinge **34**

Hamburger Labskaus
Spiegeleier | Rote Bete-Gurkensalat | Bismarckhering **22**

Trüffelpasta
Black Tiger Garnelen | gehobelter Trüffel | Parmesan **29**
...ohne Black Tiger Garnelen (vegetarisch) **22**

Wiener Schnitzel
Bratkartoffeln | Gurkensalat | Preiselbeeren **33**

Kalbsbäckchen
Portweinjus | Röstzwiebeln | wilder Brokkoli | Süßkartoffel-Mousseline **32**

Gebackener Blumenkohl
Hummus | Granatapfel | Gemüse-Chips (vegan) **22**

dessert

Schokoladen-Brownie
Waldbeerenkompott | Vanille-Eis **12**

Crème brûlée
Grüner Apfel-Sorbet | Crunch **12**

Pistazienparfait
Baileys-Sahne | Himbeeren **12**

Panna Cotta
Erdbeer-Ragout | Mandel-Krokant **11**

kindler

(bis 12 Jahre)

Fjordlachs
Rahmsauce | wilder Brokkoli | Kartoffelpüree **14**

Hähnchenkrossies
Pommes Frites | Gurkensalat **13**

Eisbecher mit zwei Kugeln Eis **4**

getränkepauschale

Aperitif

Crémant Grande Réserve Blanc | Louis de Grenelle | Saumur, Frankreich

Weißwein

vorab wählbar aus unserer Weinkarte bis EUR 35

Rotwein

vorab wählbar aus unserer Weinkarte bis EUR 35

Bier vom Fass

Holsten Pilsener | Duckstein Original

Bier aus der Flasche

Holsten Alkoholfrei | Erdinger Hefeweizen | Erdinger Alkoholfrei | Carlsberg Lager

Softgetränke

Mineralwasser Magnus Imperial

Fritz Kola | Mischmasch | Zitronenlimonade | Orangenlimonade

Säfte und Schorlen

Kaffeespezialitäten und Tee

Tagespauschale zwischen 12.00 und 17.00 Uhr:

bis drei Stunden **29**

bis vier Stunden **34**

bis fünf Stunden **39**

Abendpauschale zwischen 17.00 und 24.00 Uhr:

bis drei Stunden **34**

bis vier Stunden **39**

bis fünf Stunden **44**

bis sechs Stunden **49**

bis sieben Stunden **54**

Optional dazu: Longdrinks & Digestifs

Bombay Sapphire | Havana Club | Finlandia Vodka | Sambuca | Helbing | Baileys