

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



#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 gekennzeichneten 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, vier Hauptgerichte sowie zwei Desserts zusammen.

menü

Drei Gänge

55

Vier Gänge

66

davor oder dazwischen

Tatar vom Fjordlachs

Avocado-Mousse | Ponzo | Limette | Kapern | Crunch | Sesam-Öl **17**

Black Tiger Garnelen

Grüner Spargel-Salat mit Mango | Kokos-Zitronengras-Sud **16**

...ohne Black Tiger Garnelen (vegetarisch) **11**

Pulpo

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

Hamburger Labskaus

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

„Lotsenhaus Bouillabaisse“

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

Champagner-Cremesuppe

Jakobsmuschel | Parmesan-Croûtons | Schnittlauch **13**

...ohne Jakobsmuschel (vegetarisch) **11**

Hauptgerichte

“Saltimbocca“ vom Kabeljau
Serrano | Pesto | Salbeibutter | Blattspinat | Sellerie-Mousseline **34**

Filet vom Steinbutt
Safran-Beurre Blanc | glasiertes Gemüse | Blumenkohl-Creme **35**

“Pannfisch“
Fjordlachs | Kabeljau | Pommery-Senfsauce |
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln | Gurkensalat **29**

Scholle “Finkenwerder“
ausgelassener Speck | Butterkartoffeln **29**

Scholle “Övelgönne“
Büsumer Krabben | Butterkartoffeln **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 mit Speck und Zwiebeln | Gurkensalat | Preiselbeeren **33**

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

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

dessert

Schokoladen-Tarte

Himbeer-Coulis | karamellierte Cashews | Vanille-Eis **12**

Mango-Mousse-Törtchen

weiße Schokolade | Mango | Kokusnuss **12**

Pistazienparfait

Minze | Baileys-Sahne | Himbeeren **12**

"Tiramisu"

Espresso-Espuma | Mascapone-Creme | Biskuit **11**

kinder

(bis 12 Jahre)

Fjordlachs

Rahmsauce | wilder Brokkoli | Butterkartoffeln **14**

Hähnchenkrossies

Pommes Frites | Gurkensalat **13**

Kleines Wiener Schnitzel

Pommes Frites | Gurkensalat | Preiselbeeren **18**

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