

# *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, vier Hauptgerichte sowie zwei Desserts zusammen.

*menu*

Drei Gänge

**55**

Gänsebraten im Hauptgang

**59**

Vier Gänge

**66**

Gänsebraten im Hauptgang

**69**

*davor oder dazwischen*

Tatar vom Fjordlachs

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

Pulpo vom Grill

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

“Caesar Salad”

Black Tiger Garnelen in Panko | Sweet Chili | Parmesan | Croûtons **17**

Hamburger Labskaus

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

Kürbissuppe “Hokkaido”

Black Tiger Garnele | Mango-Chili-Chutney | Kürbiskerne **13**

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

Champagner-Cremesuppe

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

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

# Haupttache

“Saltimbocca” vom Kabeljau

Serrano | Pesto | Salbeibutter | Blattspinat | Sellerie-Mousseline **34**

“Panfisch”

Fjordlachs | Zander | Pommery-Senfsauce |

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln | Gurkensalat **29**

“Mixed Seafood”

Kabeljau | Zander | Fjordlachs | Jakobsmuschel | Black Tiger Garnele |

Beurre Blanc | wilder Brokkoli | Trüffelrisotto **37**

Scholle “Finkenwerder”

ausgelassener Speck | Butterkartoffeln **29**

Scholle “Övelgönne”

Büsumer Krabben | Butterkartoffeln **34**

Hamburger Labskaus

Spiegelei | Rote Bete-Gurkensalat | Bismarckhering **22**

Trüffelrisotto

Black Tiger Garnelen | Jakobsmuscheln | Parmesan | Trüffel **27**

...ohne Black Tiger Garnelen und Jakobsmuscheln (vegetarisch) **19**

Kalbsbäckchen

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

Gänsebraten

Bratenjus | Apfelrotkohl | Rosenkohl-Mousseline |

Kartoffelklöße | Butterbrösel | Maronen **42**

Gebackener Blumenkohl

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

# *dessert*

Schokoladen-Tarte

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

Mango-Mousse-Törtchen

weiße Schokolade | Mango | Kokusnuss **12**

Pistazienparfait

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

Apple Crumble

Vanille-Eis | Karamell **11**

# *kinder*

(bis 12 Jahre)

Fjordlachs

Rahmsauce | wilder Brokkoli | Butterkartoffeln **14**

Hähnchenkrossies

Pommes Frites | Gurkensalat **13**

Fisch-Nuggets

Pommes Frites | Remoulade **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