

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.

aperitif

Crémant

Louis de Grenelle | Saumur, Frankreich

Grande Réserve Blanc **7,9** (0,1l) **45** (0,75l)

Grande Réserve Rosé **7,9** (0,1l) **45** (0,75l)

Champagner Ruinart - Brut Blanc de Blancs

85 (0,375l) **159** (0,75l)

“Bubble Peaches“ | Rosé-Sekt mit Weinbergpfirsich **8,5** (0,2l) **29** (0,75l)

Limoncello Spritz **9**

Sarti Spritz **9**

Aperol Spritz **9**

Granatapfel Spritz **9**

Belsazar Rosé | Tonic **9,5**

Sanbitter Spritz (alkoholfrei) **9**

Blutorangen Spritz (alkoholfrei) **9**

Lillet Wild Berry - Lillet Blanc | Schweppes Wild Berry | Beeren **9,5**

Lillet Citrosé - Lillet Rosé | Zitrone | Minze **9,5**

Port Tonic - White Port | Fever Tree Tonic | Limette **9,5**

Bombay Sapphire Gin | Basilikum-Ingwer Limonade | Limette **10**

Siegfried Wonderleaf Gin (alkoholfrei) | Basilikum-Ingwer Limonade | Limette **10**

Fever Tree Tonic mit...

...Hendrick's | Gurke **11**

...Tanqueray No. Ten | Limette **11**

...Bombay Sapphire | Zitrone **10**

...Siegfried Wonderleaf (alkoholfrei) | Limette **10**

Espresso Martini - Kaffeelikör | Finlandia Vodka | Espresso **11,5**

Martini Vermouth (Bianco, Rosso, Extra Dry) 5 cl **5,5**

menü

Stellen Sie sich Ihr eigenes Wunschmenü zusammen

Drei Gänge

54

Vier Gänge

64

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**

“Lotsenhaus-Bouillabaisse”

Edelfische | Miesmuscheln | 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 | Nussbutter-Kartoffelpüree **34**

Rotbarschfilet mit Meerrettichkruste
Zitronen-Beurre Blanc | Vichy-Karotten | Erbsenpüree **29**

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

“Mixed Seafood“
Kabeljau | Rotbarsch | Fjordlachs | Jakobsmuschel | Black Tiger Garnele |
Beurre Blanc | wilder Brokkoli | Trüffel-Risotto **37**

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

Scholle “Övelgönne“
Büsumer Krabben | Butterkartoffeln **34**

Trüffel-Risotto
Black Tiger Garnelen | Jakobsmuscheln | Parmesan | Trüffel **27**
...ohne Black Tiger Garnelen und Jakobsmuscheln (vegetarisch) **19**

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

Maispoularde Suprême
Madeira-Jus | wilder Brokkoli | Nussbutter-Kartoffelpüree **29**

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

dessert

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

Lemon-Yuzu-Mousse
Mandel-Schoko-Crumble | Waldbeeren **12**

Pistazienparfait
Minze | Baileys-Sahne | Himbeer-Coulis **12**

kinder

(bis 12 Jahre)

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

Hähnchenkrossies
Pommes Frites | Gurkensalat **13**

Fisch-Nuggets
Pommes Frites | Remoulade **13**

Eisbecher mit zwei Kugeln Eis **4**

kleinigkeit

(bis 17 Uhr)

“Fish and Chips”
hausgemachte Remoulade **15**

Calamari Fritti
Pommes Frites | Knoblauch-Dip **15**

Pommes Frites
Cheddar-Sauce | Jalapenos **11**

Pommes Frites
Trüffel-Mayonaise **10**



Frangelico Nusslikör (pur oder auf Eis) **5,5** (5cl)

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

Sherry | Bodegas Hidalgo
Cream "Alameda" | **5,5** (5cl)
White "La Gitana" **5,5** (5cl)

Fine Ruby Portwein | J.H. Andresen **4,5** (5cl)

Madeira Reserve Sweet, 5 Years | Weingut Borges | Madeira, Portugal **6** (5cl)

2023 Spätlese | Weingut Salzl | Burgenland, Österreich **4,5** (5cl)

Edelbrände aus der Edelbrennerei Hubertus Vallendar | Mosel **5,9** (2cl)
Williams-Christ-Birne | Alte Zwetschge | Waldhimbeergeist |
Sauerkirschbrand | Haselnuss "Das Original"

Grappa Vendemia Monovitigni | Nonino **5,5** (2cl)

Grappa Vendemia Riserva di Annata | Nonino **5,9** (2cl)

Brandy Gran Reserva - Bodegas Rey Fernando de Castilla **6,9** (2 cl)

bei weiteren Digestif-Wünschen sind wir Ihnen sehr gerne behilflich

heiss

Tasse Café Crème	3,3
Latte Macchiato	4,8
Milchkaffee	4,8
Schokolade mit Milchschaum	4,8
Chocochino (heisse Schokolade mit Espresso)	5,5
Cappuccino	3,9
Espresso	3,4
Doppelter Espresso	4,8
Espresso Macchiato	3,5
Doppelter Espresso Macchiato	4,9
Becher Tee von Eilles	3,9
Rooibos Vanilla, Earl Grey, Kräutergarten, Friesische Mischung, Sommerbeeren, Grüner Tee, Kamille, Pfefferminze, Winterpunsch	
Lumumba (Schokolade mit 2cl Rum und Sahne)	6,5
Pharisäer (Kaffee mit 2cl Rum und Sahne)	6,5
Irish Coffee (Kaffee mit 2cl Irish Whiskey und Sahne)	6,5
Rum Grog (mit 2cl Rum)	5,0

alle Kaffeespezialitäten sind auch entkoffeiniert erhältlich

alkoholfrei und schorlen

Mineralwasser Magnus Imperial	0,25l	2,9
	0,75l	7,9
Mineralwasser Magnus Imperial Still	0,25l	2,9
	0,75l	7,9
fritz-kola, fritz-kola zuckerfrei, fritz mischmasch (Spezi), fritz-limo (Orange, Zitrone)	0,20l	3,6
Balis Basilikum-Ingwer Limonade	0,33l	4,9
Lemonaid Limonade (Blutorange, Limette)	0,33l	4,8
ChariTea red (Rooibos-Tee mit Passionsfrucht)	0,33l	4,8
Schweppes (Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon)	0,20l	3,6
Säfte von Beckers bester (Apfel, Orange, Banane, Johannisbeere, Maracuja, Kirsche, Rhabarber, Cranberry, Kiba, Tomate)	0,30l	4,5
Saftschorle	0,30l	4,1
Somersby Apple Cider oder Blackberry (Vol. 4,5%)	0,33l	5,5
Weinschorle	0,20l	7,9

bier vom Fass

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

flaschenbier

Brooklyn Lager	0,33l	4,9
Carlsberg Beer	0,33l	4,5
Astra	0,33l	3,9
Astra Kiezmische	0,33l	3,9
Erdinger alkoholfrei	0,5l	6,5
Erdinger Hefeweizen	0,5l	6,5
Holsten alkoholfrei	0,33l	3,9
Vita Malz	0,33l	3,9

edelbrand / grappa / cognac

Edelbrände aus der Edelbrennerei Hubertus Vallendar / Mosel	2cl	5,9
• Williams-Christ-Birne		
• Alte Zwetschge		
• Waldhimbeergeist		
• Sauerkirschbrand		
• Haselnuss "Das Original"		
Grappa Vendemia Monovitigni - Nonino	2cl	5,5
Grappa Vendemia Riserva di Annata - Nonino	2cl	5,9
Comte Joseph – Cognac XO	2cl	7,5
Brandy Jerez Solera Gran Reserva - Bodegas Rey Fernando de Castilla	2cl	6,9
Calvados Appellation Pays d'Auge Contrôlée - Daron	2cl	6,0

aquavit / kummel / likör

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

sherry / portwein / vermouth

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

gin / rum / whiskey / vodka

Bombay Sapphire	2cl	4,5
Hendrick's .	2cl	5,5
Tanqueray No. Ten	2cl	4,9
Havanna Club Añejo 3 Años	2cl	4,0
Havanna Club Añejo 7 Años	2cl	5,5
Jack Daniel's Old No7 – Tennessee Sour Mash Whiskey	4cl	6,9
Laphroaig 10 years – Single Islay Malt Scotch Whisky	4cl	8,5
Jameson – Triple Distilled Irish Whiskey	4cl	6,9
Finlandia Vodka	2cl	4,0