

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 12 Personen stellen Sie für Ihre Gäste bitte eine Auswahl aus zwei Vorspeisen, zwei Zwischengängen, drei Hauptgerichten sowie zwei Desserts zusammen.

menü

Drei Gänge

54

Vier Gänge

64

davor oder dazwischen

Tatar vom Fjordlachs

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

Pulpo vom Grill

Auberginencreme | Tomaten-Oliven-Dip | Brot-Chips

“Caesar Salad”

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

Hamburger Labskaus

Spiegelei | Bismarckhering | Rote Bete-Gurkensalat

“Lotsenhaus-Bouillabaisse”

Edelfische | Miesmuscheln | Gemüse | Röstbrot | Sauce Rouille | Gruyère

Spargelcremesüppchen

Black Tiger Garnele | Spargel | Schnittlauch-Öl

...ohne Black Tiger Garnele (vegetarisch)

Hauptgerichte

„Saltimbocca“ vom Kabeljau
Serrano | Pesto | Salbeibutter | Blattspinat | Nussbutter-Kartoffelpüree

Zanderfilet mit Kräuterkruste
Beurre Blanc | Vichy-Karotten | Blumenkohl-Mousseline

„Pannfisch“
Fjordlachs | Rotbarsch | Pommery-Senfsauce |
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln | Gurkensalat

Scholle „Finkenwerder“
ausgelassener Speck | Butterkartoffeln

Scholle „Övelgönne“
Büsumer Krabben | Butterkartoffeln

Hamburger Labskaus
Spiegeleier | Rote Bete-Gurkensalat | Bismarckhering

Spargel-Risotto
Black Tiger Garnelen | Jakobsmuscheln | Spargelspitzen | Parmesan
...ohne Black Tiger Garnelen und Jakobsmuscheln (vegetarisch)

Wiener Schnitzel
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln | Preiselbeeren | Gurkensalat

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

Holsteiner Spargel
Sauce Hollandaise | Drillinge (vegetarisch)

...mit Katenschinken

...mit Fjordlachs

...mit Wiener Schnitzel

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

Dessert

Schokoladen-Tarte
Himbeer-Coulis | karamellisierte Cashews | Vanille-Eis

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

„Rocher-Törtchen“
Weiße Schokolade | Mandeln | Mascarpone | Biskuit | Erdbeeren

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