

# LOTSENHAUS

SEIT 1801

*unsere Meinung*

# LOTSENHAUS

SEIT 1801

Liebe Gäste,

auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen unsere Menüvorschläge,  
aus denen wir ein einheitliches Menü für Gruppen ab 15 Personen zubereiten.

Sprechen Sie uns gerne an, sollten Sie etwas Auswahl bevorzugen.

Selbstverständlich finden wir auch individuelle Lösungen.

Gerne präsentieren wir Ihnen bei einem persönlichen Termin unsere Räumlichkeiten  
und freuen uns auf Ihre Fragen und Anregungen.

So erreichen Sie uns:

Zum Alten Lotsenhaus  
Övelgönne 13 | 22605 Hamburg

Fon 040 - 88 00 196 | Fax 040 - 31 99 29 67

[info@zum-alten-lotsenhaus.de](mailto:info@zum-alten-lotsenhaus.de)  
[www.zum-alten-lotsenhaus.de](http://www.zum-alten-lotsenhaus.de)

Wir sind für Sie da und freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.

# LOTSENHAUS

SEIT 1801

## Menü #1

Vorspeise

Tomatenessenz

Garnelen-Rosmarinspieß | Basilikum-Celestine

Zwischengang

Tataki vom Yellowfin-Tuna

Sesam | Ingwer-Chili-Confit | Wasabischaum

Hauptgang

Chateaubriand vom Simmentaler Rinderfilet

Portwein-Jus | karamellierte Schalotten | Gartengemüse | Kartoffelgratin

Dessert

Fondant au chocolat

gesalzenes Karamell-Eis | Erdnusskrokant

Vier Gänge **71** EUR

Drei Gänge ohne Zwischengang **59** EUR

## Menü #2

Vorspeise

Jakobsmuscheln

Zitronenbutter | Rieslingsud | Sellerie-Trüffelpüree

Zwischengang

Rote Bete-Carpaccio

Ziegenkäse | kandierte Feige im Knuspermantel

Hauptgang

“Saltimbocca vom Seetüfel”

Serrano | Tomatenpesto | Salbeibutter | mediterranes Gemüse | Riesling-Risotto

Dessert

Amaretto-Pistazienparfait

Orangen-Minzkompott | Minze

Vier Gänge **69** EUR

Drei Gänge ohne Zwischengang **59** EUR

# LOTSENHAUS

SEIT 1801

## Menü #3

Vorspeise

Lauchcremesuppe "Vichyssoise"  
Jakobsmuschel | karamellierter Spargel | Schnittlauch-Öl

Zwischengang

Schollenfilet-Röllchen mit Lachsfüllung  
Safransauce | Balsamico-Belugalinsen

Hauptgang

Rosa gebratener Rehrücken  
Cranberry-Sauce | Waldpilze | Kartoffelgratin

Dessert

Tonkabohnen-Crème Brûlée  
Cassis-Sorbet | weiße Schokoc-Crumble

Vier Gänge **75** EUR

Drei Gänge ohne Zwischengang **63** EUR

## Menü #4

Vorspeise

"Lotsenhaus Bouillabaisse"  
Edelfische | Muscheln | Gemüse | Röstbrot | Sauce Rouille | Gruyère

Zwischengang

Tatar vom Simmentaler Rinderfilet  
Kapernbutter | Wachtelei | Trüffel-Mayo

Hauptgang

Filet vom Steinbutt  
Limetten-Gremolata | Sauce Pouilly-Fumé | Steinpilz-Risotto

Dessert

Parfait von Rosmarin und Waldhonig  
Sesamkrokant | Himbeer-Coulis

Vier Gänge **71** EUR

Drei Gänge ohne Zwischengang **59** EUR

# LOTSENHAUS

SEIT 1801

## Menü #5

Vorspeise

Hochzeitssuppe  
buntes Gartengemüse | Eierstich | Markklößchen

Zwischengang

Grüner Spargelsalat mit Flusskrebse  
geschmolzene Kirschtomaten | Granatapfelmarmade

Hauptgang

Rosa gebratene Entenbrust  
Honig-Senf-Glasur | Portwein-Pflaumensauce | Sellerie-Blumenkohlpuée | Macaire-Kartoffeln

Dessert

Zweierlei Mousse au chocolat  
Rosmarin-Kirschen | Minz-Pesto

Vier Gänge **68** EUR

Drei Gänge ohne Zwischengang **56** EUR

## Menü #6

Vorspeise

Holsteiner Kartoffelsüppchen  
Büsumer Krabben | Gartenkräuter

Zwischengang

Hamburger Labskaus  
Wachtel-Spiegelei | Rote Bete-Chips

Hauptgang

Duo vom Fjord-Lachs und Zander mit Black Tiger Garnele  
Pommery-Senfsauce | Vanille-Möhrchen | Nussbutter-Kartoffelpüree

Dessert

Hamburger Rote Grütze | Vanille-Eis

Vier Gänge **64** EUR

Drei Gänge ohne Zwischengang **56** EUR

# LOTSENHAUS

SEIT 1801

## Menü #7

Vorspeise

Tatar vom Yellowfin Tuna  
Avocado | Wasabi | Krabben-Chip

Zwischengang

Black Tiger Garnelen  
Sellerie-Truffelpüree | Kerbel-Öl | knusprige Rauke

Hauptgang

Filet vom Holsteiner Kalb  
Morchelrahmsauce | Rübengemüse | Kartoffelgratin

Dessert

Crème Brûlée  
Schokoladen-Chili-Sorbet | Waldbeerenkompott

Vier Gänge **71** EUR

Drei Gänge ohne Zwischengang **59** EUR

# LOTSENHAUS

SEIT 1801

## Menü #8 (vegetarisch & vegan)

Vegetarische und vegane Komponenten sprechen wir gerne individuell ab, die Auflistung ist daher beispielhaft

### Vorspeisen

Süßkartoffel-Linsensüppchen | Kokosnuss | Koriander | Cashew (vegan)

Blumenkohlsüppchen | Rote Bete-Schaum | Kräuter (vegan)

Wildkräutersalat | Avocado | Pinienkerne | Kirschtomaten | Orangen-Balsamico-Dressing (vegan)

Tomatenessenz | Gartengemüse | Basilikum-Celestine (vegetarisch)

Korokke mit Shiitake-Pilzen | Sesam | Avocado-Tatar | Mango (vegetarisch)

### Zwischengänge

Grüner Spargelsalat | gratinierter Ziegenkäse | Pinienkerne | Granatapfelmarmade (vegetarisch)

Rote Bete-Carpaccio | Ziegenkäse | kandierte Feige im Knuspermantel (vegetarisch)

Tatar von Rote Bete | Safran-Gel | Wasabi-Kaviar | Rettich-Chip (vegan)

### Hauptgänge

Schnitzel vom Blumenkohl | Sauce Béarnaise | Kürbisgemüse | Kartoffelgratin (vegetarisch)

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

Steinpilzravioli | Trüffelrahm | konfierte Tomaten | Parmesan (vegetarisch)

Rote Bete-Gnocchi | Waldpilzsauce | Pinienkerne | Kirschtomaten (vegan)

### Dessert

Dessert siehe andere Menüs

Vier Gänge **55** EUR

Drei Gänge ohne Zwischengang **45** EUR

# LOTSENHAUS

SEIT 1801

## Fingerfood zum Empfang

(bitte wählen Sie Ihre drei Favoriten)

Vitello Tonnato | Kapern-Popcorn

Garnele | Pankomantel | Sweet Chili

Mini-Quiche (vegetarisch)

Ziegenkäse | grüner Spargel | Granatapfelmarmade (vegetarisch)

Kurzgebratener Yellowfin-Tuna | Sesam | Ingwer-Chiliconfit

Ziegenkäse und Feige im Knuspermantel | Feigensenf (vegetarisch)

Tomate-Mozzarella-Sticks | Basilikum-Pesto (vegetarisch)

Canapés mit Graved Lachs | Honig-Dill-Senf

Canapés mit Roastbeef | Remoulade | Gürkchen

Lachstatar | Acocado | Croustade

Flammkuchen "Elsässer" | Schinkenspeck | Lauchzwiebeln

Flammkuchen | Ziegenkäse | Waldhonig (vegetarisch)

Datteln | Speckmantel

Satéspiesse | Erdnussmarinade

Smørrebrød | Rührei | Krabben | Dillcrème

Labskaus | Rote-Beete-Gurkensalat

Avocado-Feta-Wrap (vegetarisch)

Falafel | Hummus (vegan)

Antipasti (vegan)

pro Person **18 EUR**

# LOTSENHAUS

SEIT 1801

## Getränkepauschale

### Aperitif

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

### Weißwein

vorab wählbar aus unserer Weinkarte bis **35** EUR Flaschenpreis

### Rotwein

vorab wählbar aus unserer Weinkarte bis **35** EUR Flaschenpreis

### 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

zwischen 12.00 und 17.00 Uhr:

bis drei Stunden **29** EUR

bis vier Stunden **34** EUR

bis fünf Stunden **39** EUR

zwischen 17.00 und 24.00 Uhr:

bis drei Stunden **34** EUR

bis vier Stunden **39** EUR

bis fünf Stunden **44** EUR

bis sechs Stunden **49** EUR

bis sieben Stunden **54** EUR

### Optional: Longdrinks & Digestifs

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

**15** EUR

(nur in Verbindung mit der Getränkepauschale)

## Informationen zur Veranstaltung

Gäste pro Raum	<p>Im Hauptraum finden bis zu 70 Gäste Platz Im Raum "Messe" finden bis zu 30 Gäste Platz Im Raum "Oberdeck" finden bis zu 40 Gäste Platz Im Raum "Lotsentube" finden bis zu 10 Gäste Platz</p> <p><b>Es ergibt sich ein Mindestumsatz, wenn es bei kleineren Gruppen zu bestimmten Platzwünschen kommt. Sollte der Mindestumsatz nicht erreicht werden, wird die Differenz als Raummiete berechnet.</b></p> <p>Bitte teilen Sie uns die verbindliche Gästezahl spätestens vier Tage vor der Veranstaltung mit. Diese Gästezahl berechnen wir.</p>
Anzahlung	30 Prozent, zahlbar zehn Tage vor der Veranstaltung
Zahlung	Bar oder per Karte am Tag der Feier; wir akzeptieren EC, Master, Visa und American Express; nach vorheriger Absprache per Rechnung (Zahlungsziel 5 Tage)
Räumlichkeiten	Räumlichkeiten und Sitzordnung nach Absprache.
Allgemein	<p>Die angegebenen Preise gelten für Gesellschaften <b>ab 15 Personen</b>. Sollten Sie mit weniger Gästen zu uns kommen wollen, sprechen Sie uns gerne an. Wir finden sicher eine schöne Lösung.</p> <p>Bei Exklusivbuchungen ergibt sich die Notwendigkeit eines Mindestumsatzes, bitte sprechen Sie uns gerne an.</p> <p>Menükarten sind im Preis inbegriffen.</p> <p>Für Kinder bis 12 Jahren stellen wir gerne ein Menü aus unserer Kinderkarte zusammen.</p> <p>Getränke für Kinder bis 16 Jahre erfolgen nach Einzelabrechnung.</p> <p>Unsere Küche fertigt nach der von Ihnen angegebenen Gästezahl, deshalb bitten wir um Verständnis, wenn wir die bestellten und nicht abgenommenen Menüs berechnen müssen.</p> <p>Außerhalb unserer Öffnungszeiten (ab 24.00 Uhr) berechnen wir <b>350 EUR</b> für jede weitere angefangene Stunde.</p> <p>Live-Musik und DJ sind nicht möglich.</p> <p>Für mitgebrachte Kuchen oder Torten erheben wir ein "Tellergeld" in Höhe von <b>3 EUR</b> pro Person.</p> <p>Mit Erscheinen dieser Menüvorschläge &amp; Preise sind alle bisherigen ungültig.</p>
Preise	Sämtliche Preise verstehen sich als Personenpreis, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer zum Zeitpunkt der Veranstaltung.