

LOTSENHAUS

SEIT 1801

unsere Wintermenü

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.

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
www.zum-alten-lotsenhaus.de

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

LOTSENHAUS

SEIT 1801

Menü #1

Vorspeise

Samtsüppchen | Hokkaido | Black Tiger Garnele | Milchschaum

Zwischengang

Gratinierter Ziegenkäse | Aprikosen-Chutney | Feldsalat | Himbeer-Feigendressing

Hauptgang

Entenbrust | Portwein-Jus | Preiselbeer-Rotkohl | Serviettenknödel | glasierter Apfel

Dessert

Parfait | Marone | Zimt | Rotweibirne

Vier Gänge **59** EUR

Drei Gänge ohne Zwischengang **52** EUR

Menü #2

Vorspeise

Maronensüppchen | Jakobsmuscheln | Milchschaum | Kerbel-Öl

Zwischengang

Pochierter Kabeljau | Safransauce | Belugalinsen

Hauptgang

Chateaubriand vom Black Angus | Morchelrahm | Rübengemüse | Kartoffelgratin

Dessert

Apfelkrapfen | Franzbrötchen-Eis | Heidelbeerkompott

Vier Gänge **69** EUR

Drei Gänge ohne Zwischengang **57** EUR

LOTSENHAUS

SEIT 1801

Menü #3

Vorspeise

Jakobsmuscheln | Zitronenbutter | Rieslingsud | Sellerie-Trüffelpüree

Zwischengang

Hokkaido-Süppchen | Black Tiger Garnele | Rotwein-Birne | Knusper-Rauke

Hauptgang

Kabeljau | Beurre Blanc | Rübengemüse | Trüffel-Polenta

Dessert

Schokoladenküchlein | Waldbeeren-Zimtkompott | Spekulatius-Eis

Vier Gänge **61** EUR

Drei Gänge ohne Zwischengang **53** EUR

Menü #4

Vorspeise

Holsteiner Kartoffelsüppchen | Flusskrebse | feine Kräuter

Zwischengang

Carpaccio von Rote Bete | Ziegenkäse-Mousse | Feldsalat | karamellisierte Walnüsse

Hauptgang

Kalbsbäckchen | Preiselbeer-Jus | Mousseline von der Erbse | Kartoffelgratin

Dessert

Zweierlei Mousse au chocolat | Karamell-Eis | Birne

Vier Gänge **61** EUR

Drei Gänge ohne Zwischengang **52** EUR

LOTSENHAUS

SEIT 1801

Menü #5

Vorspeise

Tomatenessenz | Lachsklößchen | knuspriges Basilikum

Zwischengang

Kurzgebratenes Tuna-Sashimi | Sesam | Chili | Wakame | Kroepoek | Miso-Mayo

Hauptgang

Filet vom Holsteiner Kalb | Portwein Reduktion | Pastinake | Trüffel-Kartoffelpüree

Dessert

Crème Brûlée | Cassis-Sorbet | Minzpesto

Vier Gänge **69** EUR

Drei Gänge ohne Zwischengang **57** EUR

Menü #6

Vorspeise

Tatar vom Yellowfin Tuna | Avocado | Wasabi | Krabben-Chip

Zwischengang

Gegrillter Hummerschwanz | Sellerie-Truffelpüree | Kerbel-Öl | knusper-Rauke

Hauptgang

Steinbuttfilet | Hummersauce | Spitzkohl | Herzoginkartoffeln

Dessert

Tonkabohnen-Crème Brûlée | Eierlikör-Eis | weiße Schoko-Erde

Vier Gänge **71** EUR

Drei Gänge ohne Zwischengang **55** EUR

LOTSENHAUS

SEIT 1801

Menü #7 (vegetarisch & vegan)

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

Vorspeisen

Kürbissüppchen | Orangen-Ingwer Chutney | Kürbiskerne (vegan)

Blumenkohlsüppchen | Rote Bete-Schaum | Kräuter (vegan)

Maronensüppchen | Aprikosen-Chutney | Kräuter | Minzöl (vegetarisch)

Tomatenessenz | Gartengemüse | Basilikum-Celestine (vegan)

Zwischengänge

Feldsalat | konfierte Tomaten | karamellisierte Walnüsse | Himbeer-Feigendressing (vegan)

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

Knuspriger Blumenkohl | Zitronenbutter | Trüffel-Selleriepüree (vegetarisch)

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

Hauptgänge

Schnitzel vom Sellerie | Waldpilzsauce | Rübengemüse | Kartoffelklöße (vegetarisch)

Gerösteter Blumenkohl | Hummus | Granatapfel | Rote Bete-chips (vegan)

Riesling-Risotto | Kürbisgemüse | konfierte Tomaten | gebackene Rauke (vegan)

Steinpilzravioli | Trüffelrahm | konfierte Tomaten | Parmesan (vegetarisch)

Rote Bete-Gnocchi | Pilzsauce | Pinienkerne (vegan)

Rotes Curry | Süßkartoffel | Soja | Gartengemüse | Cashews (vegan)

Dessert

Dessert siehe andere Menüs

& nach Absprache

Vier Gänge **50** EUR

Drei Gänge ohne Zwischengang **41** EUR

LOTSENHAUS

SEIT 1801

Fingerfood

(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

Flammkuchen "Elsässer" | Schinkenspeck | Lauchzwiebeln

Flammkuchen | Ziegenkäse | Waldhonig (vegetarisch)

Lachstatar | Kartoffelnest

Datteln | Speckmantel

Satéspiesse | Erdnussmarmade

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 **24 EUR**

bis vier Stunden **29 EUR**

bis fünf Stunden **34 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)

LOTSENHAUS

SEIT 1801

Informationen zur Veranstaltung

Gäste pro Raum	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 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. Bitte teilen Sie uns die verbindliche Gästezahl spätestens vier Tage vor der Veranstaltung mit. Diese Gästezahl berechnen wir.
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	Die angegebenen Preise gelten für Gesellschaften ab 15 Personen. Sollten Sie mit weniger Gästen zu uns kommen wollen, sprechen Sie uns gerne an. Wir finden sicher eine schöne Lösung. Bei Exklusivbuchungen ergibt sich die Notwendigkeit eines Mindestumsatzes, bitte sprechen Sie uns gerne an. Menükarten auf 160g-Papier sind im Preis inbegriffen. Für Kinder bis 12 Jahren stellen wir gerne ein Menü aus unserer Kinderkarte zusammen. Getränke für Kinder bis 16 Jahre erfolgen nach Einzelabrechnung. Unsere Küche fertigt nach der von Ihnen angegebenen Gästezahl, deshalb bitten wir um Verständnis, wenn wir die bestellten und nicht abgenommenen Menüs berechnen müssen. Außerhalb unserer Öffnungszeiten (ab 24.00 Uhr) berechnen wir 350 EUR für jede weitere angefangene Stunde. Live-Musik und DJ sind nicht möglich. Für mitgebrachte Kuchen oder Torten erheben wir ein "Teller geld" in Höhe von 3 EUR pro Person. Mit Erscheinen dieser Menüvorschläge & Preise sind alle bisherigen ungültig.
Preise	Sämtliche Preise verstehen sich als Personenpreis, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer zum Zeitpunkt der Veranstaltung.