

LOTSENHAUS

SEIT 1801

Unsere Herbst- & Wintermenü*

LOTSENHAUS

SEIT 1801

Liebe Gäste,

auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen unsere Menüvorschläge
für Gruppen **ab 15 Personen**.

Selbstverständlich können wir Ihr Menü individuell besprechen und dabei auf die saisonalen
Gegebenheiten eingehen.

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

Kürbissuppe "Hokkaido" | Mango-Chili-Chutney | Black Tiger Garnele | Kürbiskerne

Zwischengang

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

Hauptgang

Rosa gebratene Entenbrust | Honig-Senf-Glasur | Portwein-Pflaumensauce |
Apfelrotkohl | Macairekartoffeln

Dessert

Pistazienparfait | Nougatsauce | Baileys-Sahne

Vier Gänge **66** EUR

Drei Gänge ohne Zwischengang **56** EUR

Menü #2

Vorspeise

Maronensüppchen | Jakobsmuscheln | Milchschaum | Petersilien-Öl

Zwischengang

Pochierter Kabeljau | Safransauce | Belugalinsen

Hauptgang

Chateaubriand vom Black Angus | Morchelrahm | Rübengemüse | Kartoffelgratin

Dessert

Apfelkrapfen | Franzbrötchen-Eis | Heidelbeerkompott

Vier Gänge **71** EUR

Drei Gänge ohne Zwischengang **59** EUR

LOTSENHAUS

SEIT 1801

Menü #3

Vorspeise

Jakobsmuscheln | Zitronenbutter | Rieslingsud | Sellerie-Trüffel-Mousseline

Zwischengang

Beef Tatar | Wachtelei | Kapern-Popcorn | Trüffelcreme

Hauptgang

Kabeljau mit Meerrettichkruste | Beurre Blanc | Blattspinat | Rote Bete-Kartoffelpüree

Dessert

Fondant au chocolat | Waldbeeren-Zimtkompott | Spekulatius-Eis

Vier Gänge **66** EUR

Drei Gänge ohne Zwischengang **55** EUR

Menü #4

Vorspeise

Kartoffel-Steinpilzsuppe | Jakobsmuschel | Erdapfel-Crunch

Zwischengang

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

Hauptgang

Kalbsbäckchen | Portweinjus | Röstzwiebeln | wilder Brokkoli | Süßkartoffel-Mousseline

Dessert

Mousse au chocolat | Cassis-Sorbet | Birnenkompott

Vier Gänge **66** EUR

Drei Gänge ohne Zwischengang **56** EUR

LOTSENHAUS

SEIT 1801

Menü #5

Vorspeise

Tomatenessenz | Black Tiger Garnele | Basilikum-Celestine

Zwischengang

Tataki vom Yellowfin-Tuna | Ponzo | Avocado-Mousse | Chili-Mayo

Hauptgang

Filet vom Holsteiner Kalb | Portweinjus | Kürbisgemüse | Trüffel-Kartoffelpüree

Dessert

Zitronen-Tarte | Honig-Eis | Haselnuss-Sand

Vier Gänge **71** EUR

Drei Gänge ohne Zwischengang **59** EUR

Menü #6

Vorspeise

“Lotsenhaus Bouillabaisse” | Edelfische | Muscheln | Gemüse | Röstbrot | Sauce Rouille | Gruyère

Zwischengang

Pulpo | Auberginencreme | Tomaten-Oliven-Dip | Brot-Chips

Hauptgang

Filet vom Steinbutt | Limetten-Gremolata | Rieslingsauce | Steinpilzrisotto

Dessert

Tonkabohnen-Crème Brûlée | Cassis-Sorbet | weiße Schoko-Erde

Vier Gänge **74** EUR

Drei Gänge ohne Zwischengang **61** EUR

LOTSENHAUS

SEIT 1801

Menü #7

Vorspeise

Kartoffel-Lauchsuppe "Vichyssoise" | Praline vom Fjordlachs | Kürbis-Chutney

Zwischengang

Ceviche vom Loup de Mer | Mango | Limette | Tomate | Ingwer | Petersilie

Hauptgang

Filet vom Seeteufel im Speckmantel | Salbeibutter | Wirsing-Gemüse | Kartotten-Kartoffelpüree

Dessert

Spekulatius-Crème Brûlée | Eierlikör-Eis | Beerenkompott

Vier Gänge **73** EUR

Drei Gänge ohne Zwischengang **61** EUR

LOTSENHAUS

SEIT 1801

Menü #8 (vegetarisch & vegan)

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

Vorspeisen

Kürbissuppe "Hokkaido" | Mango-Chili-Chutney | Kürbiskerne (vegetarisch)

Blumenkohlsüppchen | Rote Bete-Schaum | Kräuter (vegan)

Maronensüppchen | Aprikosen-Chutney | Kräuter | Minz-Öl (vegetarisch)

Tomatenessenz | Gartengemüse | Basilikum-Celestine (vegan)

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

Zwischengänge

Feldsalat | konfierte Tomaten | karamellisierte Walnüsse | Himbeer-Feigen-Dressing (vegan)

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

Gebackener Blumenkohl | Zitronenbutter | Trüffel-Selleriepüree (vegetarisch)

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

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

Hauptgänge

Schnitzel vom Blumenkohl | Beurre Blanc | Rübengemüse | Sellerie-Mousseline (vegetarisch)

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

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

Steinpilzravioli | Trüffelrahm | konfierte Tomaten | Parmesan (vegetarisch)

Rote Bete-Gnocchi | Pilzsauce | Pinienkerne (vegan)

Dessert

Dessert siehe andere Menüs

& nach Absprache

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)

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	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.