

ZUM ALTEN  LOTSENHAUS  
SEIT 1801

IHRE VERANSTALTUNG IM RESTAURANT  
ZUM ALTEN LOTSENHAUS

UNSERE MENÜVORSCHLÄGE



# ZUM ALTEN LOTSENHAUS

SEIT 1801



Liebe Gäste,

auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen unsere aktuellen Menüvorschläge, die unsere Küche für Gruppen ab 15 Personen zubereitet.

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.

Menü 01

Vorspeise

Tomatenessenz mit Rosmarin-Garnelenspieß und Parmesanchip

Zwischengang

Sashimi vom Thunfisch im Szechuan-Pfeffermantel auf gegrillter Mango

Hauptgang

Chateaubriand vom Black Angus-Rind und karamellierte Schalotten auf Barolo-Jus mit Gartengemüse und Kartoffelgratin

Dessert

Zweierlei Mousse au chocolat mit Rosmarin-Kirschen auf Minzpesto

Preis pro Person

EUR 59,-

EUR 51,- als Drei-Gang Menü ohne Zwischengang

Menü 02

Vorspeise

In Zitronenbutter gebratene Jakobsmuscheln auf grünem Spargelsalat mit Granatapfelmarmade

Zwischengang

Carpaccio von der Roten Bete mit Ziegenkäse und kandierter Feige im Knuspermantel

Hauptgang

Duett von Thunfisch und Wildlachs mit Balsamico-Orangenreduktion auf Chili-Risotto mit Wakeme

Dessert

In Amarettoschaum überbackenes Tahiti-Vanille-Eis mit heißen Früchten und karamellisierten Nüssen

Preis pro Person

EUR 50,-

EUR 42,- als Drei-Gang Menü ohne Zwischengang

# ZUM ALTEN LOTSENHAUS

SEIT 1801

## Menü 03

### Vorspeise

Fischsuppe "Lotsenhaus" mit Filets von Edelfischen, Muscheln und Croûton mit Sauce Aioli

### Zwischengang

Im Rieslingsud gedünstetes Nordsee-Seezungenfilet mit Safranreduktion auf Balsamico-Belugalinsen

### Hauptgang

Sanft geschmorte Kalbsbäckchen auf Marsala-Jus mit Wurzelgemüse und Nussbutter-Mousseline

### Dessert

Crème Brûlée à la Vanille Bourbon mit Cassis-Sorbet auf Minzpesto

Preis pro Person

EUR 55,-

EUR 42,- als Drei-Gang Menü ohne Zwischengang

## Menü 04

### Vorspeise

Hausgebeizter Bachsaibling auf karamellisiertem Mandarinen-Chicorée-Salat mit Honig-Senf-Vinaigrette

### Zwischengang

Beef-Tatar mit Kapernbutter, gebratenen Waldpilzen und gehobeltem Trüffel

### Hauptgang

Saltimbocca vom Seeteufel mit zerlassener Salbeibutter und gebackenen Risottobällchen auf mediterranem Gartengemüse

### Dessert

Halbgefrorenes von Rosmarin und Waldhonig mit Sesamkrokant auf Himbeer coulis

Preis pro Person

EUR 54,-

EUR 41,- als Drei-Gang Menü ohne Zwischengang

ZUM ALTEN  LOTSENHAUS  
SEIT 1801

Menü 05

Vorspeise

Hochzeitsuppe mit buntem Gartengemüse, Eierstich und würzigen Fleischbällchen

Zwischengang

Carpaccio vom Fjord-Lachs mit Zitronenvinaigrette und Frühlingszwiebeln

Hauptgang

Rosa gebratene Entenbrust auf Calvados-Jus mit Sesam-Honig-Streusel, Gartengemüse in Tempura und Macairekartoffeln

Dessert

Kaiserschmarrn mit Joghurt-Eis und karamellisierten Äpfeln

Preis pro Person

EUR 51,-

EUR 42,- als Drei-Gang Menü ohne Zwischengang

Menü 06

Vorspeise

Holsteiner Kartoffelsüppchen mit Büsumer Krabben und feinen Kräutern

Zwischengang

Hamburger Labskaus mit Spiegelei von der Wachtel und Rote Bete-Stroh

Hauptgang

Duo von Fjord-Lachs und Zander mit Riesengarnele auf Pommery-Senfsauce, Vanille-Möhrchen und geräuchertem Kartoffelstampf

Dessert

Hamburger Rote Grütze mit hausgemachtem Tahiti Vanille-Eis

Preis pro Person

EUR 48,-

EUR 40,- als Drei-Gang Menü ohne Zwischengang

# ZUM ALTEN LOTSENHAUS

SEIT 1801

## Menü 07

### Vorspeise

Kurzgebratener Thunfisch im Sesam-Mantel auf Wakame mit Mango-Chili-Chutney

### Zwischengang

Geräucherte Entenbrust mit Calvados-Äpfeln auf Pflücksalat mit Wildkräuter-Nuss-Vinaigrette

### Hauptgang

“Surf and Turf“ mit Filet vom Holsteiner Kalb und Riesengarnele auf Café de Paris-Sauce mit grünen Bohnen in Bacon und gebackener Polenta

### Dessert

Limetten-Minz-Crème mit Blaubeerbisquit und geflammtem Baiser

Preis pro Person

EUR 58,-

EUR 49,- als Drei-Gang Menü ohne Zwischengang

## Menü 08

### Vorspeise

Ceviche von Kabeljau und Saibling mit Koriander und Chili im Zitrus-Sud

### Zwischengang

Riesengarnelen auf Quinoa-Taboulé mit geschmolzenen Kirschtomaten und Ingwerschaum

### Hauptgang

Rosa gebratener Lammrücken in Pistazien-Kräuterkruste auf Rosmarin-Jus mit sautiertem Pak Choi und Süßkartoffelpüree

### Dessert

Tonkabohnen-Crème Brûlée mit Amarenakirschen

Preis pro Person

EUR 54,-

EUR 44,- als Drei-Gang Menü ohne Zwischengang

Menü 09 (vegetarisch)

Vorspeise

Panna Cotta von Ziegenkäse mit geröstetem grünen Spargel und Tomaten-Basilikumschaum

Zwischengang

Geeistes Süppchen von Erbse und Minze mit Burrata-Croûton

Hauptgang

Rote Bete-Risotto mit Gartengemüse in Tempura und knusprigen Tompinambur-Chips

Dessert

Schokoladenküchlein mit hausgemachtem Eierlikör-Eis

Preis pro Person

EUR 42,-

EUR 35,- als Drei-Gang Menü ohne Zwischengang

Menü 10 (vegetarisch)

Vorspeise

Tomatenessenz mit Basilikumklößchen und Kräuter-Croûtons

Zwischengang

Gebratene Waldpilze auf Petersilenwurzelcrème mit karamellisierten Nüssen

Hauptgang

Gegrillte Süßkartoffel auf Kichererbsenmus mit mediterranem Ofengemüse und knuspriger Petersilie

Dessert

Panna Cotta von der Limette mit mariniertem Papaya-Salat

Preis pro Person

EUR 42,-

EUR 35,- als Drei-Gang Menü ohne Zwischengang

## Fingerfood zum Empfang

Fingerfood im Flying Service - bitte wählen Sie Ihre drei Favoriten

- Roastbeef-Röllchen mit Gurke und Ei
- Pikante Kalbshackbällchen
- Französische Mini-Quiche
- Kirschtomate mit Baby-Mozzarella am Spieß
- Lachstatar im Kartoffelnest
- Zucchini-Röllchen mit Ziegenkäsecreme und Garnele
- Dattel im Speckmantel
- Satéspiesse mit Erdnussmarinade
- Smørrebrød mit Rührei, Krabben und Dillcreme
- Kichererbsenbällchen mit Sesam
- Gebackener Lachs in Tempura
- Räucherfischpralinen
- Gebackene Garnele mit Chili-Dip
- Labskaus mit Rote-Bete-Gurkensalat
- Avocado-Feta-Wrap

Preis pro Person

EUR 14,-

### Zusatzoption Getränkepauschale

Secco - Matthias Gaul / Pfalz als Aperitif

Weißwein (vorab wählbar aus unserer Weinkarte bis EUR 30,00 Flaschenpreis)

Rotwein (vorab wählbar aus unserer Weinkarte bis EUR 30,00 Flaschenpreis)

Bier vom Fass (Holsten Pilsener, Duckstein Original, Holsten Bernstein Lager, Duckstein Hefeweizen)

Bier aus der Flasche (Holsten Alkoholfrei und Erdinger Alkoholfrei)

Mineralwasser Magnus Imperial

Hausgemachte Limonaden

Fritz Kola, Mischmasch, Zitronenlimonade, Orangenlimonade

Säfte und Schorlen

Kaffeespezialitäten und Tee

Preis pro Person

„Mittagspauschale“ (zwischen 12.00 und 17.00 Uhr):

bis zu drei Stunden EUR 19,00

bis zu vier Stunden EUR 23,00

bis zu fünf Stunden EUR 27,00

„Abendpauschale“ (zwischen 17.00 und 24.00 Uhr):

bis drei Stunden: EUR 23,00

bis vier Stunden: EUR 28,00

bis fünf Stunden: EUR 33,00

bis sechs Stunden: EUR 38,00

bis sieben Stunden: EUR 43,00

## Informationen zur Veranstaltung

Gästezahl	im Hauptraum finden bis zu 80 Gäste Platz, in der Messe sind es bis zu 35 Gäste bitte teilen Sie uns die verbindliche Gästezahl spätestens vier Tage vor der Veranstaltung mit
Anzahlung	30 Prozent, zahlbar zehn Tage vor der Veranstaltung
Zahlung	bar oder per Karte am Tag der Feier; wir akzeptieren EC, Master und Visa
Räumlichkeiten	Räumlichkeiten und Sitzordnung nach Absprache
Allgemein	die angegebenen Preise gelten für Gesellschaften <u>ab 15 Personen</u> . Sprechen Sie uns gerne an, wenn Sie weniger Gäste erwarten, wir finden eine Lösung. auf Grund der Anordnung der Räume, müssen wir für Veranstaltungen mit mehr als 35 Personen unter Umständen das Restaurant exklusiv zur Verfügung stellen. Dadurch kann sich ggf. die Notwendigkeit eines vorher festgelegten Mindestumsatzes ergeben. Bitte sprechen Sie uns an. Menükarten auf cremefarbenem Papier sind im Preis inbegriffen für Kinder bis 12 Jahren stellen wir gerne ein Menü aus unserer Kinderkarte zusammen 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 300,- Euro für jede weitere angefangene Stunde mit Erscheinen dieser Menüvorschläge & Preise sind alle bisherigen ungültig