

LOTSENHAUS

SEIT 1801

unsere Wintermenü 

# LOTSENHAUS

SEIT 1801

Liebe Gäste,

auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen unsere Menüvorschläge,  
die unsere Küche für Gruppen ab 10 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.

# LOTSENHAUS

SEIT 1801

## Wintermenü #1

Vorspeise

Samtsüppchen | Hokkaido | Riesengarnele | 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 **56**

Drei Gänge ohne Zwischengang **49**

## Menü #2

Vorspeise

Maronensüppchen | Serrano-Chip | Kartoffel-Stroh

Zwischengang

Pochierter Kabeljau | Safransauce | Belugalinsen

Hauptgang

Chateaubriand vom Black Angus | Morchelrahm | Kartoffelgratin | Waldpilze

Dessert

Crumble | Zwetschge | Vanille-Eis

Vier Gänge **63**

Drei Gänge ohne Zwischengang **54**

# LOTSENHAUS

SEIT 1801

## Menü #3

### Vorspeise

Jakobsmuscheln | Zitronenbutter | Rieslingsud | Sellerie-Trüffelpüree

### Zwischengang

Ziegenkäse-Terrine | getrocknete Früchte | Feldsalat | Himbeer-Feigendressing

### Hauptgang

Pochierter Kablejau | Rieslingsauce | Hokkaido | Safranrisotto

### Dessert

Schokoladenküchlein | Waldbeeren-Zimtkompott | Spekulatius-Eis

Vier Gänge **55**

Drei Gänge ohne Zwischengang **48**

## Menü #4

### Vorspeise

Holsteiner Kartoffelsüppchen | marinierte 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 **57**

Drei Gänge ohne Zwischengang **49**

# LOTSENHAUS

SEIT 1801

## Menü #5

Vorspeise

Tomatenessenz | Lachsklößchen | knuspriges Basilikum

Zwischengang

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

Hauptgang

Kalbsfilet | Morchelrahm | Tomatenpolenta | Steinpilze

Dessert

Crème Brûlée | Cassis-Sorbet | Minzpesto

Vier Gänge **61**

Drei Gänge ohne Zwischengang **52**

## Menü #6 (vegetarisch)

Vorspeise

Samtsüppchen | Hokkaido | feine Kräuter | Orangenöl

Zwischengang

Feldsalat | konfierte Tomaten | karamellierte Walnüsse | Himbeer-Feigendressing

Hauptgang

Gebackener Sellerie | Rote Bete-Risotto | Kartoffelstroh | Kräuteröl

Dessert

Crème Brûlée | Cassis-Sorbet | Minzpesto

Vier Gänge **47**

Drei Gänge ohne Zwischengang **39**

# LOTSENHAUS

SEIT 1801

## Menü #7 (vegetarisch)

### Vorspeise

Maronensüppchen | Aprikosen-Chutney | Kräuter | Minzöl

### Zwischengang

Ravioli | Steinpilze | Pinienkernsauce | Parmesan

### Hauptgang

Süßkartoffel | Kichererbsen | Gemüse | gebackene Petersilie

### Dessert

Crumble | Zwetschge | Vanille-Eis

Vier Gänge **48**

Drei Gänge ohne Zwischengang **39**

# LOTSENHAUS

SEIT 1801

## Fingerfood im Flying Service (optional)

(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

Lachstatar | Kartoffelnest

Datteln | Speckmantel

Satéspiesse | Erdnussmarmade

Smørrebrød | Rührei | Krabben | Dillcrème

Labskaus | Rote-Beete-Gurkensalat

Avocado-Feta-Wrap (vegetarisch)

Falafel | Hummus (vegan)

Antipasti (vegan)

Preis pro Person **19**

# LOTSENHAUS

SEIT 1801

## Getränkepauschale

### Aperitif

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

### 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

### 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**

bis vier Stunden **29**

bis fünf Stunden **34**

zwischen 17.00 und 24.00 Uhr:

bis drei Stunden **29**

bis vier Stunden **34**

bis fünf Stunden **39**

bis sechs Stunden **44**

bis sieben Stunden **49**

alle Preise pro Person

Getränke für Kinder bis 16 Jahre erfolgen nach Einzelabrechnung



# LOTSENHAUS

SEIT 1801

## Informationen zur Veranstaltung

Gäste pro Raum	<p>Im Hauptraum finden bis zu 70 Gäste Platz Im Raum "Messe" finden bis zu 32 Gäste Platz Im Raum "Oberdeck" finden bis zu 40 Gäste Platz Im Raum "Lotsentube" finden bis zu 10 Gäste Platz Bitte teilen Sie uns die verbindliche Gästezahl spätestens vier Tage vor der Veranstaltung mit</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 eine schöne Lösung.</p> <p>Bei Exklusivbuchungen ergibt sich die Notwendigkeit eines Mindestumsatzes, bitte sprechen Sie uns gerne an.</p> <p>Menükarten auf 160g-Papier sind im Preis inbegriffen.</p> <p>Für Kinder bis 12 Jahren stellen wir gerne ein Menü aus unserer Kinderkarte zusammen</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 350,- Euro für jede weitere angefangene Stunde.</p> <p>Für mitgebrachte Kuchen oder Torten erheben wir ein "Tellergeld" in Höhe von 3,- Euro pro Person.</p> <p>Mit Erscheinen dieser Menüvorschläge &amp; Preise sind alle bisherigen ungültig.</p>
Preise	Sämtliche Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer zum Zeitpunkt der Veranstaltung.