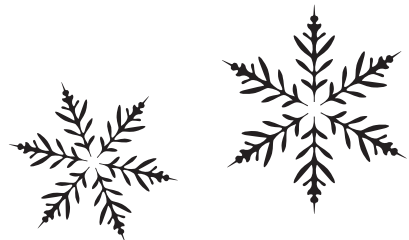


ZUM ALTEN LOTSENHAUS
SEIT 1801

IHRE VERANSTALTUNG IM RESTAURANT
ZUM ALTEN LOTSENHAUS



WINTERLICHE MENÜVORSCHLÄGE

ZUM ALTEN LOTSENHAUS

SEIT 1801



Liebe Gäste,

auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen unsere winterlichen 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
www.zum-alten-lotsenhaus.de

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

ZUM ALTEN LOTSENHAUS

SEIT 1801

Wintermenü 1

Vorspeise

Samtsüppchen vom Butternutkürbis mit gebratener Riesengarnele und Kokosschaum

Zwischengang

Gratinierte Ziegenkäsepralinen mit Kumquats-Chili-Chutney auf mariniertem Feldsalat

Hauptgang

Krosse halbe Bauernente aus dem Ofen mit Calvados-Jus, Macadamia-Rotkohl, Semmelknödel und glaciertem Apfel

Dessert

Bratapfel mit Marzipan-Walnuss-Füllung und Zimtparfait auf Karamellmilch

Preis pro Person

EUR 49,-

EUR 42,- als Drei-Gang Menü ohne Zwischengang

ZUM ALTEN LOTSENHAUS

SEIT 1801

Wintermenü 2

Vorspeise

Bouillabaisse „Lotsenhaus“ mit Filets von Edelfischen, Muscheln und Croûton mit Sauce Aioli

Zwischengang

Im Rieslingsud gedünstetes Nordsee-Seezungenfilet mit Safranreduktion auf Belugalinsen

Hauptgang

Chateaubriand vom Black Angus-Rind mit Sauce Béarnaise, Macairekartoffeln und Austernpilzen

Dessert

Spekulatius-Crème brûlée mit Zwetschgenröster und Lebkuchenschaum

Preis pro Person

EUR 56,-

EUR 45,- als Drei-Gang Menü ohne Zwischengang

ZUM ALTEN LOTSENHAUS

SEIT 1801

Wintermenü 3

Vorspeise

In Zitronenbutter gebratene Jakobsmuscheln mit auf warmem Balsamico-Belugalinsensalat

Zwischengang

Maronen-Ricotta-Maultaschen mit Tomatenconcassé und gehobeltem Parmesan auf gedünsteten Julienne vom Hokkaido

Hauptgang

Salimbocca vom Seeteufel mit zerlassener Salbeibutter und gebackene Risottobällchen auf mediterranem Ofengemüse

Dessert

Warmer Cheesecake im Glas mit hausgemachtem Bratapfel-Eis und Lebkuchenschaum

Preis pro Person

EUR 52,-

EUR 43,- als Drei-Gang Menü ohne Zwischengang

ZUM ALTEN LOTSENHAUS

SEIT 1801

Wintermenü 4

Vorspeise

Crème brûlée von der Marone mit gebratenen Jakobsmuscheln auf süß-saurem Kürbis-Chutney

Zwischengang

Hausgebeizter Bachsaibling auf mariniertem Feldsalat mit karamellisierten Nüssen und flambierten Orangen

Hauptgang

Barbarie-Flugentenbrust mit Sesam-Honig-Streusel auf Orangen-Rosmarin-Jus mit Apfel-Rotkohl und Macairekartoffeln

Dessert

Ofenwarmer Apple Crumble mit Tahiti Vanillecrème und Marzipaneis

Preis pro Person

EUR 51,-

EUR 43,- als Drei-Gang Menü ohne Zwischengang

ZUM ALTEN LOTSENHAUS

SEIT 1801

Wintermenü 5

Vorspeise

Samtsüppchen vom Vierländer Rosenkohl mit Speckluft und gebrannten Mandeln

Zwischengang

Carpaccio vom galizischen Pulpo mit Chili-Vinaigrette und Paprikaconfit im Knusperteig

Hauptgang

Sanft geschmorte Kalbsbäckchen aus den Ofen mit Preiselbeer-Marsala-Jus auf Erbsenpüree und Herzoginkartoffeln

Dessert

Lebkuchen-Biskuitrolle mit Cantuccini-Mascarponefüllung und flambierten Orangenfilets auf Glühweincoulis

Preis pro Person

EUR 51,-

EUR 41,- als Drei-Gang Menü ohne Zwischengang

Wintermenü 6

Vorspeise

Samtsüppchen von der Pastinake mit gebackener Rauke und gerösteten Pinienkernen

Zwischengang

Sashimi vom Yellowfin-Tuna im Sesammantel auf Wakame mit Ingwer-Chiliconfit und Wasabischaum

Hauptgang

Filet vom weißen Heilbutt mit Zitronen-Thymiansud auf Nussbutter-Mousseline und Julienne von Wurzelgemüse

Dessert

Bratapfelparfait mit kandierten Früchten und Marzipanmousse im Winbeutel

Preis pro Person

EUR 49,-

EUR 40,- als Drei-Gang Menü ohne Zwischengang

Wintermenü 7 (vegetarisch)

Vorspeise

Crème Brûlée vom Vierländer Rosenkohl mit karamellisierten Walnüssen
und fermentiertem Kürbis im Kartoffelnest

Zwischengang

Tomatenessenz mit Klößchen vom roten Basilikum, Burrata-Crêuton und knuspriger Rauke

Hauptgang

Rote Bete-Risotto mit Pastinake im Parmesan-Tempuramantel und glacierten Perlzwiebeln

Dessert

Crème Brûlée von der Tonkabohne mit Kakaosorbet

Preis pro Person

EUR 44,-

EUR 36,- als Drei-Gang Menü ohne Zwischengang

Wintermenü 8 (vegetarisch)

Vorspeise

Gratinierte Ziegenkäsepralinen mit Kumquats-Chili-Chutney auf mariniertem Feldsalat

Zwischengang

Gebratene Waldpilze mit gehobeltem Wintertrüffel auf gratinierten Asiago-Kartoffeln

Hauptgang

Maronen-Ricotta-Maultaschen mit Tomatenconcassé und gehobeltem Parmesan auf gedünsteten Julienne vom Hokkaido

Dessert

Mille-feuille mit Zimtmousse von weißer Schokolade und kandierten Feigen

Preis pro Person

EUR 45,-

EUR 37,- als Drei-Gang Menü ohne Zwischengang

Zusatzoption Getränkepauschale

Weine (alle Weine unserer Weinkarte bis EUR 30,00 sind im Rahmen der Pauschale wählbar)

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

Bier aus der Flasche (Holsten Alkoholfrei und Erdinger Alkoholfrei)

Softdrinks mit Mineralwasser, Limonaden, Säften und Schorlen

Kaffeespezialitäten und Tee

Preis pro Person

„Mittagspauschale“ (zwischen 12.00 und 17.00 Uhr):

bis zu drei Stunden EUR 18,00

bis zu vier Stunden EUR 22,00

bis zu fünf Stunden EUR 26,00

„Abendpauschale“ (ab 17.00 Uhr):

bis drei Stunden: EUR 22,00

bis vier Stunden: EUR 27,00

bis fünf Stunden: EUR 32,00

bis sechs Stunden: EUR 37,00

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 ab 20 Personen. auf Grund der Anordnung der Räume, müssen wir für Veranstaltungen unter Umständen das Restaurant bei Überschreitung einer bestimmten Gästeanzahl exklusiv zur Verfügung stellen. Dadurch kann sich ggf. die Notwendigkeit eines vorher festgelegten Mindestumsatzes ergeben. Bitte sprechen Sie uns an. Menükarten auf cremefarbenem Papier und dezente Blumendeko 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 250,- Euro für jede weitere angefangene Stunde mit Erscheinen dieser Menüvorschläge & Preise sind alle bisherigen ungültig