

Die Geschichte des Alten Lotsenhauses

Herzlich Willkommen in einem der ältesten Gebäude Hamburgs.

Bereits im Jahre 1560 wurde dieses Fachwerkhaus errichtet.

1745 wurde schliesslich dort, wo Sie sitzen, die Lotsenbruderschaft gegründet.

Die Aufgabe der Lotsen war es damals wie heute, mit ihren Booten auf ein- und auslaufende Schiffe überzusetzen und sie sicher die Elbe hinauf zu geleiten.

Die Lotsenbruderschaft hatte es sich damals zur Aufgabe gemacht, die Familien in Not geratener Elblotsen zu unterstützen.

Anfangs noch ein reines Vereinshaus, entwickelte es sich schnell zu einem beliebten Treffpunkt und wurde schließlich im Jahre 1801 zu einer öffentlichen Gaststätte. Das Lotsenhaus gehört damit zu den ältesten Gasthäusern Hamburgs.

Mit großem Bewusstsein für diese Tradition richten wir den Blick nach vorne und laden

Sie herzlich ein, eine schöne Zeit bei uns zu haben an einem der - wie wir finden - schönsten Plätze der Stadt.

Björn Hoffmann und Dennis Kuntke



#zumaltenlotsenhaus

Getränke wie Speisen können Zusätze, Farbstoffe und Geschmacksverstärker enthalten.
Bei Fragen wenden Sie sich gern an uns oder fragen nach unserer mit Allergenen und Unverträglichkeiten gekennzeichneten Speisekarte.

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

aperitif

Champagner "Hambourg notre perle Cuvée Brut"

Champagne, Frankreich

9 (0,1l) **59** (0,75l)

Crémant Blanc Cuvée 1851 | Bouvet Ladubay

Loire, Frankreich

7 (0,1l) **35** (0,75l)

Crémant Rosé Excellence – Bouvet Ladubay

Loire, Frankreich

7,5 (0,1l) **39** (0,75l)

Cava Brut Rosé "Nu allongé" - Masia Puigmoltó

Penedés, Spanien

6,5 (0,1l) **32** (0,75l)

Granatapfel Spritz 0,2l **7,5**

Cassis Spritz 0,2l **7,5**

Aperol Spritz 0,2l **7,5**

Hugo 0,2l **7,5**

Hausgemachte Cassis Limonade 0,4l **4,5**

Hendrick's | Fever Tree Tonic | Gurke **9,5**

Tanqueray No. Ten | Fever-Tree Tonic | Limette **9,5**

Lillet Wild Berry (Lillet-Vermouth | Schweppes Wild Berry) **7,5**

Port Tonic (White Port, Fever-Tree Tonic, Limette) **7,5**

Martini (Bianco, Rosato, Martini Extra Dry) 5 cl **4,5**

Stellen Sie sich Ihr persönliches Menü zusammen:

Drei Gänge mit Suppe oder Salat **41**

Drei Gänge mit allen anderen Vorspeisen **45**

Vier Gänge **49**

davor oder dazwischen

Fischsuppe "Lotsenhaus" | Filets von Edelfischen | Muscheln |
Gartengemüse | Croûton mit Sauce-Aioli **9,5**

Geeistes Radieschen-Minzsüppchen | Granatapfel-Crème Fraiche |
Gartenkresse | Orangenöl **8**

Beef Tatar vom Simmentaler Rinderfilet | gebeiztes Eigelb |
Kapernbutter | Parmesanchip **15**

Tatar vom Yellowfin Tuna | gerösteter Szechuanpeffer |
marinierter Papayasalat | Koriander-Reduktion **15**

Gedünsteter Teriyaki Lachs "Sushi Style" | Erdnuss-Spinat |
Wasabi-Mayonnaise | marinierter Ingwer | gerösteter Sesam **13**

Feta im Knuspermantel | Paprikakonfit | Babyleaf | Kirschtomaten |
Orangen-Balsamicodressing | geröstete Pinienkernen **10**

hauptgerichte

Fischvariation | Lachs | Steinbutt | Thunfisch | Scholle | Garnele |
Safran-Emulsion | Balsamico-Belugalinsen | zweierlei Pürees **28**

Filet vom Steinbutt | Garnele | Rieslingsauce |
geschwenkter Babyspinat | Zitronengras-Kartoffelpüree **27**

Filet vom Seeteufel im Serranomantel |
Salsa Verde | Spargelrisotto | mediterranes Gemüse |
zerlassene Zitronengras-Butter **26**

Filet vom Kabeljau | Kräutercrumble | Beurre Blanc | Sellerie-Mousseline |
Parmesan-Pommes Duchesse **25**

Pannfisch mit Lachs und Seelachs | Pommery-Senfsauce |
Nussbutter-Püree | Gurkensalat **19**

Scholle "Övelgönne" |
Flusskrebse | Speckkartoffelsalat **25**

Scholle "Finkenwerder" |
ausgelassene Speckwürfel | Speckkartoffelsalat **21**

Labskaus | zwei Spiegeleier |
Bismarckhering | Rote Bete-Gurkensalat **18**

Filet vom Simmentaler Rind (ca. 180g) |
Sauce Béarnaise | karamellierte Rotweinschalotten | Kartoffelgratin **30**

Risotto | grüner Spargel | Jakobsmuscheln | Garnelen |
gebackenes Karottenstroh | geschmolzenen Kirschtomaten | Parmesanchip **24**
... ohne Jakobsmuscheln und Garnelen (vegetarisch) **16**

dessert

Rote Grütze | Vanille-Eis **7,5**

Tonkabohnen-Crème brûlée | Cassis-Sorbet | weißer Schokoladencrumble **9**

Schokoladenbrownie | Himbeerganache | gesalzenes Karamelleis |
Erdnusskrokant **9**

Marinierten Erdbeeren | hausgemachtes Honig-Eis **9**

kinder

bis 12 Jahre

Backfisch | Remoulade | Pommes Frites | Salat **8,5**

Hähnchenkrossies | Pommes Frites | Salat **8,5**



Nocello Nusslikör (pur oder auf Eis) **4,5** / 5cl
Emilia Romagna , Italien

Sherry Cream "Alameda" - Bodegas Hidalgo **4,5** / 5cl
lieblicher Sherry der Rebsorte Palomino
Andalusien, Spanien

Fine Ruby Portwein - J.H. Andresen **4,5** / 5cl
Duoro, Portugal

2017 Spätlese "Angerhof" - Weingut Tschida **4** / 5cl
92 Punkte - Falstaff
Burgenland, Österreich

2017 Banyuls Rimage "Cornet & Cie" - Abbé Rous **4,5** / 5cl
Burgenland, Frankreich

Edelbrände aus der Edelbrennerei Hubertus Vallendar / Mosel **5,5** / 2 cl
Williams-Christ-Birne | Alte Zwetschge | Waldhimbeergeist |
Sauerkirschbrand | Haselnuss "Das Original"

Grappa Vendemia Monovitigni - Nonino **5** / 2 cl

Grappa Vendemia Riserva di Annata - Nonino **5,5** / 2 cl

Brandy Gran Reserva - Bodegas Rey Fernando de Castilla **6,5** / 2 cl

bei weiteren Digestif-Wünschen sind wir Ihnen sehr gerne behilflich

heiss

| | |
|--|------------|
| Tasse Kaffee | 2,8 |
| Latte Macchiato | 4,1 |
| Milchkaffee | 3,9 |
| Schokolade mit Milchschaum | 3,9 |
| Chocochino (heisse Schokolade mit Espresso) | 3,9 |
| Cappuccino | 3,2 |
| Espresso | 2,5 |
| Doppelter Espresso | 3,9 |
| Espresso Macchiato | 2,6 |
| Becher Tee von Eilles | 3,2 |
| Rooibos Vanilla, Earl Grey, Kräutergarten, Friesische Mischung, Sommerbeeren, Grüner Tee, Kamille, Pfefferminze, Winterpunsch | |
| Lumumba (Schokolade mit 2cl Rum und Sahne) | 5,9 |
| Pharisäer (Kaffee mit 2cl Rum und Sahne) | 5,9 |
| Irish Coffee (Kaffee mit 2cl Irish Whiskey und Sahne) | 5,9 |
| Rum Grog (mit 2cl Rum und Kandis) | 4,9 |

alle Kaffeespezialitäten sind auch entkoffeiniert erhältlich

alkoholfrei

| | | |
|--|-------|------------|
| Mineralwasser Magnus Imperial | 0,25l | 2,5 |
| | 0,75l | 6,5 |
| Mineralwasser Magnus Imperial Still | 0,25l | 2,5 |
| | 0,75l | 6,5 |
| fritz-kola, fritz-kola zuckerfrei, fritz mischmasch (Spezi) | 0,33l | 3,0 |
| fritz-limo (Orange, Zitrone, Apfel-Kirsch) | | |
| Schweppes (Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon) | 0,2l | 2,9 |
| Säfte von Beckers bester | 0,2l | 2,9 |
| (Apfel, Orange, Banane, Johannisbeere, Maracuja, Kirsche, Rhabarber, Cranberry, Kiba, Tomate) | 0,4l | 4,9 |
| Saftschorle | 0,2l | 2,8 |
| | 0,4l | 4,5 |
| Somersby Apple Cider (Vol. 4,5%) | 0,33l | 4,5 |
| Weinschorle | 0,2l | 6,5 |

bier vom Fass

| | | |
|---|-------|------------|
| Holsten Pilsener | 0,25l | 3,0 |
| Frisch-herbes Pils, hopfenbetont mit ausgewogener Malzigkeit Vol. 4,8% | 0,4l | 4,6 |
| Holsten Bernstein Lager | 0,25l | 3,1 |
| Leichte Karamellnote, vollmundig, süffig und malzbetont Vol. 4,6% | | |
| Duckstein Original | 0,25l | 3,9 |
| Rotblonde, obergärige Spezialität mit feinen Karamell- und Röstnoten Vol. 4,9% | | |
| Duckstein Weizen | 0,3l | 3,9 |
| Naturtrüb mit bananiger Frucht, malzorientierter Süße und sanfter Hopfennote Vol. 5,7% | 0,5l | 5,1 |
| Alsterwasser | 0,25l | 3,0 |
| | 0,4l | 4,6 |

flaschenbier

| | | |
|----------------------|-------|------------|
| Erdinger alkoholfrei | 0,5l | 4,9 |
| Astra | 0,33l | 3,0 |
| Holsten alkoholfrei | 0,33l | 3,1 |
| Vita Malz | 0,33l | 3,1 |

edelbrand / grappa / cognac

| | | |
|---|-----|------------|
| Edelbrände aus der Edelbrennerei Hubertus Vallendar / Mosel | 2cl | 5,6 |
| • Williams-Christ-Birne | | |
| • Alte Zwetschge | | |
| • Waldhimbeergeist | | |
| • Sauerkirschbrand | | |
| • Haselnuss "Das Original" | | |
| Grappa Vendemia Monovitigni - Nonino | 2cl | 5,0 |
| Grappa Vendemia Riserva di Annata - Nonino | 2cl | 5,5 |
| Comte Joseph – Cognac XO | 2cl | 6,5 |
| Brandy Jerez Solera Gran Reserva - Bodegas Rey Fernando de Castilla | 2cl | 6,5 |
| Calvados Appellation Pays d'Auge Contrôlée - Daron | 2cl | 5,0 |

aquavit / kummel / likör

| | | |
|----------------------------------|-----|------------|
| Helbing – Aquavit | 2cl | 3,5 |
| Linie – Aquavit | 2cl | 3,5 |
| Malteser – Aquavit | 2cl | 3,0 |
| Helbing – Hamburgs feiner Kümmel | 2cl | 2,5 |
| Ramazzotti | 4cl | 4,5 |
| Averna | 4cl | 4,5 |
| Fernet Branca | 4cl | 4,5 |
| Jägermeister | 2cl | 3,0 |
| Amaretto Di Saronno | 4cl | 4,0 |
| Grand Marnier Bitterorange | 2cl | 3,5 |
| Sambuca Molinari | 2cl | 3,0 |
| Baileys Irish Cream | 4cl | 4,5 |
| Pernod | 4cl | 5,0 |

sherry / portwein / vermouth

| | | |
|---|-----|------------|
| Sherry Manzanilla „La Gitana“ - Hidalgo, Spanien / Andalusien | 5cl | 4,5 |
| Sherry Cream „Alemeda“ - Hidalgo, Spanien / Andalusien | 5cl | 4,5 |
| Fine White Portwein - Andresen, Portugal / Douro | 5cl | 4,5 |
| Fine Ruby Portwein - Andresen, Portugal / Duoro | 5cl | 4,5 |
| Martini Bianco, Rosato oder Extra Dry | 5cl | 4,5 |

gin / rum / whiskey / vodka

| | | |
|--|-----|------------|
| Bombay Sapphire | 2cl | 4,0 |
| Hendrick's . | 2cl | 4,5 |
| Tanqueray No. Ten | 2cl | 4,5 |
| Havanna Club Añejo 3 Años | 2cl | 3,5 |
| Havanna Club Añejo 7 Años | 2cl | 4,5 |
| Jack Daniel's Old No7 – Tennessee Sour Mash Whiskey | 4cl | 6,5 |
| Laphroaig 10 years – Single Islay Malt Scotch Whisky | 4cl | 8,5 |
| Jameson – Triple Distilled Irish Whiskey | 4cl | 6,0 |
| Alpha Noble – Vodka | 2cl | 3,5 |