

DIE GESCHICHTE DES ALten LOTSENHAUSES

Bereits im Jahre 1745 wurde in diesem Fachwerkhaus 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 Witwen und Waisen der verstorbenen 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.

Wir freuen uns, diese Tradition fortführen zu können und Sie in diesem geschichtsträchtigen Haus als unsere Gäste begrüßen zu dürfen.
Und jetzt wünschen wir Ihnen einen guten Appetit.

Die Mannschaft vom Lotsenhaus



www.facebook.com/lotsenhaus

— WOCHENKARTE —

APERITIFS

Secco – Matthias Gaul	0,1 ltr	4,90 €
Crémant Blanc Cuvée 1851 – Bouvet Ladubay	0,1 ltr	6,50 €
Crémant Rosé Excellence – Bouvet Ladubay	0,1 ltr	6,90 €
Champagner – Lanson Black Label	0,1 ltr	9,00 €
Kir Royal – mit Champagner und Crème Cassissée	0,1 ltr	9,50 €
Kir – mit Prosecco und Crème Cassissée	0,1 ltr	5,50 €
Prosecco mit Holunderblütenextrakt.....	0,1 ltr	5,50 €
Aperol Sprizz.....	0,2 ltr	6,90 €
Hugo	0,2 ltr	6,90 €
Ramazzotti Aperitivo Rosato	0,2 ltr	6,90 €
Campari Orange / Soda	0,2 ltr	6,90 €
Martini – Bianco5 cl	4,00 €
Martini – Rosso.....	.5 cl	4,00 €
Martini – Extra Dry5 cl	4,00 €
Martini – D’Oro.....	.5 cl	4,00 €

VORSPEISEN

Kartoffelcrèmesuppe mit feinen Kräutern und Nordseekrabben	8,50 €
Bouillabaisse „Lotsenhaus“ mit Filets von Edelfischen	8,90 €
Labskaus mit einem Spiegelei und Rote Bete-Gurkensalat	8,90 €
Rote Bete Carpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse und gerösteten Pistazien	8,90 €
Jakobsmuscheln in Zitronenbutter gebraten, auf Salat von grünem Spargel mit Erdbeervinaigrette	11,90 €

— WOCHENKARTE —

HAUPTGERICHTE

Fischvariation von Lachs und Scholle mit Garnele und Nordseekrabben auf Krustentierrahm, dazu geschwenkte Petersilienkartoffeln und Gurkensalat	23,50 €
Gebratenes Zanderfilet mit Kartoffelkruste auf Rieslingsauce und grünem Spargel	21,90 €
Vier gebratene Garnelen auf Safranrisotto mit würzigem Blattspinat, Kräuterpesto und gehobeltem Parmesan	21,50 €
Hamburger Pannfisch mit Filets von Lachs und Zander auf Pommery-Senfsauce und geräuchertem Kartoffelstampf, dazu Gurkensalat	19,90 €
Gebratene Schollenfilets „Florentine“ mit Nordseekrabben und Blattspinat auf Hummer-Rahmsauce und geschwenkten Petersilienkartoffeln	22,90 €
Goldbraun gebratene Nordseescholle „Finkenwerder“ mit ausgelassenen Speckwürfeln und warmem Speck-Kartoffelsalat	20,50 €
Goldbraun gebratene Nordseescholle „Övelgönne“ mit Nordseekrabben und warmem Speck-Kartoffelsalat	22,90 €
Labskaus traditionelles Seefahrergericht - zubereitet aus gepökeltem Rindfleisch, Rote Bete, Zwiebeln, Kartoffeln und Gewürzen) mit zwei Spiegeleiern, Rote Bete-Gurkensalat und einem Bismarckhering	15,90 €
Rumpsteak vom argentinischen Rind mit Bratkartoffeln, geröstetem Gartengemüse und Kräuterbutter	22,90 €
Risotto mit würzigem Blattspinat, Kräuterpesto und gehobeltem Parmesan	15,90 €

— WOCHENKARTE —

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE BIS 12 JAHRE

Gebratenes Fischfilet oder Hähnchenkrossies mit Pommes Frites
und Salatbeilage 7,50 €

DESSERTS

Hamburger Rote Grütze nach Rezept des Hauses
mit einer Kugel Vanille-Eis 7,50 €

Hausgemachte Belgische Waffel
...mit Roter Grütze und Vanille-Eis 7,50 €
...mit Schokoladensauce und Schokoladen-Eis 7,50 €

Mokka-Crème brûlée mit weißer Mousse au chocolat und Minzpesto 8,90 €

Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanille-Eis 7,90 €

Espressoparfait mit Minzkern auf Eierlikör-Spiegel
und Marzipan-Espuma 8,50 €

KUCHEN

Verschiedene Sorten nach Tagesangebot 3,20 €

Portion Sahne 0,70 €

HEISSE GETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,50 €
Becher Kaffee.....	3,20 €
Latte Macchiato	3,60 €
Sirup (Karamell, Vanille, Haselnuss) oder Sojamilch.....	0,40 €
Becher Milchkaffee	3,40 €
Becher Schokolade mit Milchschaum.....	3,40 €
Chocochino (heisse Schokolade mit Espresso).....	3,90 €
Cappuccino	2,90 €
Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso.....	3,90 €
Espresso Macchiato.....	2,60 €
Becher Tee (Eilles)	
Rooibos Vanilla, Earl Grey, Kräutergarten, English Select Ceylon,	
Sommerbeeren, Grüner Tee, Kamille, Pfefferminze, Winterpunsch	3,10 €
Lumumba (Schokolade mit 2cl Rum und Sahne)	5,90 €
Pharisäer (Kaffee mit 2cl Rum und Sahne)	5,90 €
Irish Coffee (Kaffee mit 2cl Irish Whiskey und Sahne).....	5,90 €
Rum Grog (mit 2cl Rum und Kandis).....	4,90 €

alle Kaffeespezialitäten sind auch entkoffeiniert erhältlich

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Bionade (Holunder, Ingwer-Orange, Kräuter, Litschi, Streuobst)	0,33 ltr	2,90 €
Mineralwasser Magnus Imperial	0,25 ltr	2,50 €
	0,75 ltr	6,20 €
Mineralwasser Magnus Imperial Still.....	0,25 ltr	2,50 €
	0,75 ltr	6,20 €
Schweppes (Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon).....	0,2 ltr	2,90 €
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Coca-Cola light, Spezi.....	0,3 ltr	2,90 €
	0,4 ltr	3,60 €
Apfelsaft *	0,2 ltr	2,90 €
	0,4 ltr	4,90 €
Orangensaft *	0,2 ltr	2,90 €
	0,4 ltr	4,90 €
Bananensaft *	0,2 ltr	2,90 €
	0,4 ltr	4,90 €
Johannisbeersaft *	0,2 ltr	2,90 €
	0,4 ltr	4,90 €
Kirschsaft *	0,2 ltr	2,90 €
	0,4 ltr	4,90 €
Kiba *	0,2 ltr	2,90 €
	0,4 ltr	4,90 €
Tomatensaft *	0,2 ltr	3,10 €
Red Bull*.....	0,25 ltr	4,10 €

** alle Säfte von Beckers bester*

SCHORLEN

Apfelschorle *	.0,2 ltr	2,60 €
	0,4 ltr	4,20 €
Johannisbeer-Schorle *	.0,2 ltr	2,70 €
	0,4 ltr	4,20 €
Kirsch-Schorle *	.0,2 ltr	2,70 €
	0,4 ltr	4,20 €
Rhabarber-Schorle *	.0,2 ltr	2,70 €
	0,4 ltr	4,20 €
Cranberry-Schorle *	.0,2 ltr	2,70 €
	0,4 ltr	4,20 €
Somersby Apple Cider (Vol. 4,5%)	.0,33 ltr	3,90 €
Weinschorle	.0,2 ltr	5,90 €

* alle Säfte von Beckers bester

BIER VOM FASS

Carlsberg Pilsener	.0,3 ltr	3,50 €
	0,5 ltr	4,90 €
Holsten Pilsener	.0,3 ltr	3,40 €
	0,5 ltr	4,80 €
Duckstein Dunkel	.0,3 ltr	3,60 €
	0,5 ltr	4,90 €
Alsterwasser	.0,3 ltr	3,40 €
	0,5 ltr	4,80 €

FLASCHENBIER

Erdinger Hefeweizen	.0,5 ltr	4,90 €
Erdinger alkoholfrei	.0,5 ltr	4,90 €
Astra	.0,33 ltr	2,80 €
Holsten alkoholfrei	.0,33 ltr	3,10 €
Vita Malz	.0,33 ltr	2,90 €

VERMOUTH

Martini Bianco5 cl	4,00 €
Martini Rosso.....	.5 cl	4,00 €
Martini Extra Dry5 cl	4,00 €
Martini d'Oro5 cl	4,00 €

RUM

Havanna Club Añejo 3 Años.....	.4 cl	4,00 €
Havanna Club Añejo 7 Años.....	.4 cl	5,50 €

WHISKEY

Jack Daniel's Old No7 – Tennessee Sour Mash Whiskey4 cl	6,00 €
Laphroaig 10 years – Single Islay Malt Scotch Whisky.....	.4 cl	8,50 €
Bushmills 16 years – Single Malt Irish Whiskey.....	.4 cl	9,50 €

BRANDY / COGNAC

Remy Martin – Coeur de Cognac2 cl	6,50 €
Courvoisier VSOP2 cl	6,50 €
Grand Duque d'Alba2 cl	6,00 €
Calvados – Papidoux XO2 cl	5,00 €
Armagnac – Comtal2 cl	5,00 €

GRAPPA

Grappa Stravecchia - Le Diciotto Lune.....	.2 cl	6,00 €
Grappa Nonino Lo Chardonnay.....	.2 cl	5,50 €
Sensea – Chardonnay2 cl	4,00 €
Sensea – Moscato2 cl	4,00 €
Sensea – Prosecco2 cl	4,00 €
Sensea – Pinot2 cl	4,00 €

BITTER & KRÄUTERLIKÖRE

Aperol4 cl	4,00 €
Campari.....	.4 cl	4,00 €
Ramazzotti – Amaro4 cl	4,00 €
Fernet Branca.....	.4 cl	4,00 €
Branca Menta4 cl	4,00 €
Averna4 cl	4,00 €
Jägermeister.....	.2 cl	3,00 €
Pernod.....	.4 cl	4,00 €

LIKÖRE

Disaronno – Amaretto.....	4 cl	3,50 €
Grand Marnier2 cl	3,00 €
Sambuca.....	.2 cl	3,00 €
Baileys.....	.4 cl	4,50 €

OBSTBRÄNDE

Pascall – Framboise.....	.2 cl	4,50 €
Pascall – Kirsch.....	.2 cl	4,50 €
Pascall – Williamsbirne2 cl	4,50 €
Pascall – Pflaume2 cl	4,50 €
Pascall – Mirabelle.....	.2 cl	4,50 €

SHERRY

Dry Sack – Canasta Cream.....	.5 cl	4,50 €
Dry Sack – Medium Dry5 cl	4,50 €
Dry Sack – Fino5 cl	4,50 €

TEQUILLA

Sierra Milenario – Extra Añejo.....	.2 cl	3,50 €
Sierra Milenario – Blanco2 cl	3,50 €

PORTWEIN

Delaforce – Ruby5 cl	4,50 €
Delaforce – White5 cl	4,50 €
Royal Oporto – Tawny5 cl	4,00 €
Royal Oporto – White.....	.5 cl	4,00 €

SPIRITUOSEN

Helbing – Hamburgs feiner Kümmel.....	.2 cl	2,50 €
Fürst Bismarck – Korn2 cl	2,50 €
Linie – Aquavit.....	.2 cl	3,00 €
Malteser – Aquavit.....	.2 cl	3,00 €
Jubiläums – Aquavit2 cl	3,00 €
Bombay Sapphire – Distilled London Dry Gin2 cl	3,50 €
Alpha Noble – Premium Vodka.....	.2 cl	3,00 €