

ZUM ALTEN  LOTSENHAUS  
SEIT 1801

*unsere Meinung*

ZUM ALTEN  LOTSENHAUS  
SEIT 1801

Liebe Gäste,

auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen unsere 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.

# ZUM ALTEN LOTSENHAUS

SEIT 1801

## Menü #1

### Vorspeise

Tomatenessenz | Rosmarin-Garnelenspieß | Parmesan-Celestine

### Zwischengang

Sashimi vom Thunfisch | Szechuan-Pfeffermantel | marinierte Papaya

### Hauptgang

Chateaubriand vom Simmentaler Rinderfilet | Portwein-Jus | karamellierte Schalotten | Gartengemüse | Kartoffelgratin

### Dessert

Zweierlei Mousse au chocolat | Rosmarin-Kirschen | Minzpesto

Vier Gänge **59**

Drei Gänge ohne Zwischengang **51**

## Menü #2

### Vorspeise

Jakobsmuscheln | Zitronenbutter | Rieslingsud | Sellerie-Trüffelpüree

### Zwischengang

Carpaccio von Rote Bete | Ziegenkäse | kandierte Feige im Knuspermantel

### Hauptgang

Duett von Thunfisch und Fjord-Lachs | Balsamico-Orangenreduktion | Chili-Risotto | Wakeme

### Dessert

Amaretto-Pistazienparfait | Orangen-Minzkompott

Vier Gänge **50**

Drei Gänge ohne Zwischengang **43**

# ZUM ALTEN LOTSENHAUS

SEIT 1801

## Menü #3

### Vorspeise

Fischsuppe "Lotsenhaus" | Filets von Edelfischen | Muscheln | Gartengemüse | Croûton mit Sauce Rouille

### Zwischengang

In Rieslingsud gedünstetes Seezungenröllchen mit Lachsfüllung | Safransauce | Balsamico-Belugalinsen

### Hauptgang

Rosa gebratener Rehrücken | Cranberrysauce | Waldpilze | hausgemache Spätzle

### Dessert

Tonkabohnen-Crème Brûlée | Cassis Sorbet | weiße Schokocrumble

Vier Gänge **58**

Drei Gänge ohne Zwischengang **48**

## Menü #4

### Vorspeise

Mousse von der Räucherforelle | Pumpernickel-Croûtons | marinierte Salicornes

### Zwischengang

Beef-Tatar vom Simmentaler Rinderfilet | Kapernbutter | in Panko gebackenes Wachteilei | Sommertrüffel

### Hauptgang

Filet vom Steinbutt | Sauce Pouilly-Fumé | Limetten-Gremolata | Steinpilzrisotto

### Dessert

Parfait von Rosmarin und Waldhonig | Sesamkrokant | Himbeercoulis

Vier Gänge **54**

Drei Gänge ohne Zwischengang **43**

# ZUM ALTEN LOTSENHAUS

SEIT 1801

## Menü #5

### Vorspeise

Hochzeitsuppe | buntes Gartengemüse | Eierstich | würzige Fleischbällchen

### Zwischengang

Ceviche von der Dorade | Koriander | Chili | Zitrone | Bulgursalat

### Hauptgang

Rosa gebratene Entenbrust | Calvados-Jus | Sesam-Honig Glasur |  
glasiertes Wurzelgemüse | Macairekartoffeln

### Dessert

Schokoladenbrownie | Himbeerganache | gesalzenes Karamelleis |  
Erdnusskrokant

Vier Gänge **51**

Drei Gänge ohne Zwischengang **43**

## Menü #6

### Vorspeise

Holsteiner Kartoffelsüppchen | Büsumer Krabben | Gartenkräuter

### Zwischengang

Hamburger Labskaus | Wachtel-Spiegelei | Rote Bete Chips

### Hauptgang

Duo von Fjord-Lachs und Zander | Riesengarnele | Pommery-Senfsauce | Vanille-Möhrchen |  
Kartoffelstampf

### Dessert

Hamburger Rote Grütze | Vanille-Eis

Vier Gänge **45**

Drei Gänge ohne Zwischengang **39**

# ZUM ALTEN LOTSENHAUS

SEIT 1801

## Menü #7

### Vorspeise

Carpaccio vom Fjord-Lachs | Jacobsmuschel | Zitronenvinaigrette | mariniertes Fenchelsalat

### Zwischengang

Riesengarnelen | Quinoasalat | geschmolzene Kirschtomaten | Ingwerschaum

### Hauptgang

Filet vom Seeteufel | Tomatenpesto | Serranomantel | zerlassene Salbaibutter | Prosecco-Risotto | mediterranes Gemüse

### Dessert

Fondant au chocolat | Grand Marnier-Schaum | Cassis Sorbet

Vier Gänge **49**

Drei Gänge ohne Zwischengang **43**

## Menü #8 (vegetarisch / auf Wunsch vegan)

### Vorspeise

Karotten-Ingwer Süppchen | Gartenkräuter

### Zwischengang

Cous Cous | Cranberry | Mandeln | Pak Choi | Chicorée

### Hauptgang

Gebackener Sellerie | Rote Bete-Risotto | Karottenstroh | Kräuteröl

### Dessert

Mousse au chocolat | Mango-Chili Salat

Vier Gänge **40**

Drei Gänge ohne Zwischengang **35**

Optional zum Empfang: Fingerfood im Flying Service

(bitte wählen Sie Ihre drei Favoriten)

Roastbeef | Gurke | Ei

Pikante Kalbshackbällchen

Französische Mini-Quiche (vegetarisch)

Kirschtomate | Mozzarella (vegetarisch)

Lachstatar | Kartoffelnest

Zucchinirollchen | Ziegenkäsecreme | Garnele

Dattel im Speck

Satéspiesse | Erdnussmarinade

Smørrebrød | Rührei | Krabben | Dillcreme

Gebackener Lachs in Tempura

Gebackene Garnele | Chili-Dip

Labskaus | Rote-Beete-Gurkensalat

Avocado-Feta-Wrap (vegetarisch)

Falafelbällchen mit Hummus (vegan)

Anti Pasti mit Balsamicoreduktion (vegan))

Preis pro Person **15**

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 | Erdinger Alkoholfrei)

Mineralwasser Magnus Imperial

Hausgemachte Limonaden

Fritz Kola | Mischmasch | Zitronenlimonade | Orangenlimonade

Säfte und Schorlen

Kaffeespezialitäten und Tee

zwischen 12.00 und 17.00 Uhr:

drei Stunden **20**

vier Stunden **24**

fünf Stunden **28**

zwischen 17.00 und 24.00 Uhr:

drei Stunden: **24**

vier Stunden: **29**

fünf Stunden: **34**

sechs Stunden: **39**

sieben Stunden: **44**

alle Preise pro Person  
Getränke für Kinder bis 16 Jahre erfolgen nach Einzelabrechnung



Informationen zur Veranstaltung

Gästezahl	<p>Im Hauptraum finden bis zu 80 Gäste Platz, in der Messe sind es bis zu 35 Gäste</p> <p>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
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 schöne Lösung.</p> <p>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.</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 300,- Euro für jede weitere angefangene Stunde</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