

# LOTSENHAUS

SEIT 1801

*unsere Meinung*

# LOTSENHAUS

SEIT 1801

Liebe Gäste,

auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen unsere Menüvorschläge,  
aus denen wir ein einheitliches Menü für Gruppen ab 15 Personen zubereiten.

Sprechen Sie uns gerne an, sollten Sie etwas Auswahl bevorzugen.

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

## Menü #1

Vorspeise

Tomatenessenz | Garnelen-Rosmarinspieß | Basilikum-Celestine

Zwischengang

Sashimi vom Thunfisch | Szechuan-Pfeffermantel | marinierte Papaya

Hauptgang

Chateaubriand vom Simmentaler Rinderfilet | Portweinjus | karamellierte Schalotten | Gartengemüse | Kartoffelgratin

Dessert

Zweierlei Mousse au chocolat | Rosmarin-Kirschen | Minzpesto

Vier Gänge **65**

Drei Gänge ohne Zwischengang **55**

## 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 | Tomaten-Chili-Risotto | Wakeme

Dessert

Amaretto-Pistazienparfait | Orangen-Minzkompott

Vier Gänge **57**

Drei Gänge ohne Zwischengang **49**

# LOTSENHAUS

SEIT 1801

## Menü #3

### Vorspeise

Lauchcremesuppe "Vichyssoise" | karamellierter Spargel | Jakobsmuschel

### Zwischengang

Schollenfilet-Röllchen mit Lachsfüllung | Safransauce | Balsamico-Belugalinsen

### Hauptgang

Rosa gebratener Rehrücken | Cranberrysauce | Waldpilze | Kartoffelgratin

### Dessert

Tonkabohnen-Crème Brûlée | Cassis Sorbet | weiße Schokocrumble

Vier Gänge **64**

Drei Gänge ohne Zwischengang **54**

## Menü #4

### Vorspeise

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

### Zwischengang

Beef-Tatar vom Simmentaler Rinderfilet | Kapernbutter | Wachtelei | Trüffel

### Hauptgang

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

### Dessert

Parfait von Rosmarin und Waldhonig | Sesamkrokant | Himbeercoulis

Vier Gänge **59**

Drei Gänge ohne Zwischengang **49**

# LOTSENHAUS

SEIT 1801

## Menü #5

### Vorspeise

Hochzeitsuppe | buntes Gartengemüse | Eierstich | Markklößchen

### Zwischengang

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

### Hauptgang

Rosa gebratene Entenbrust | Honig-Senf-Glasur | Portwein-Pflaumensauce | Sellerie-Blumenkohlpüree | Macairekartoffeln

### Dessert

Schokoladenbrownie | Himbeerganache | gesalzenes Karamelleis | Erdnusskrokant

Vier Gänge **57**

Drei Gänge ohne Zwischengang **47**

## 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-Möhrrchen | Nussbutter-Kartoffelpüree

### Dessert

Hamburger Rote Grütze | Vanille-Eis

Vier Gänge **54**

Drei Gänge ohne Zwischengang **46**

# LOTSENHAUS

SEIT 1801

## Menü #7

### Vorspeise

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

### Zwischengang

Riesengarnelen | Quinoasalat | geschmolzene Kirschtomaten | Ingwerschaum

### Hauptgang

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

### Dessert

Fondant au chocolat | Grand Marnier-Schaum | Cassis Sorbet

Vier Gänge **58**

Drei Gänge ohne Zwischengang **48**

# LOTSENHAUS

SEIT 1801

## Menü #8 (vegetarisch)

### Vorspeisen

Süßkartoffel-Linsensüppchen | Kokosnuss | Korioander | Cashew  
Knuspriger Blumenkohl | Zitronenbutter | Rieslingsud | Trüffel-Selleriepüree  
Tomatenessenz | Gartengemüse | Basilikum-Celestine

### Zwischengänge

Cous Cous | Cranberry | Mandeln | Waldpilze | konfierte Tomaten  
Salat vom grünen Spargel | gratinierter Ziegenkäse | Pinienkerne | Granatapfelmarmade  
Carpaccio von Rote Bete | Ziegenkäse | kandierte Feige im Knuspermantel

### Hauptgänge

Gebackener Sellerie | Rote Bete-Risotto | Gemüse-Chips | Kräuteröl  
Rote Bete-Piccata | Waldpilz-Risotto | Parmesan-Chips  
Melanzane alla Parmigiana

### Dessert

Dessert siehe andere Menüs

Vier Gänge **47**

Drei Gänge ohne Zwischengang **39**

# LOTSENHAUS

SEIT 1801

## Menü #9 (vegan)

### Vorspeisen

Süßkartoffel-Linsensüppchen | Kokosnuss | Korioander | Cashew  
Knuspriger Blumenkohl | Zitronenbutter | Rieslingsud | Trüffel-Selleriepüree  
Tomatenessenz | Gartengemüse | Basilikum-Celestine

### Zwischengänge

Cous Cous | Cranberry | Mandeln | Waldpilze | konfierte Tomaten  
Tempura Gemüse | Sellerie-Trüffelpüree | Kerbelöl | Knusper Rauke  
Tatar von Rote Bete | Safran Gel | Wasabi Kaviar | Rettich Chip

### Hauptgänge

Sellerie in Tempura | Risotto | Gemüse-Chips | Kräuteröl  
Rote Bete-Gnocchi | Maronen-Pilzsauce | Pinienkerne  
Rotes Curry | Süßkartoffel | Soja | Gartengemüse | Cashews  
Steinpilzravioli | Trüffelrahm | Steinpilz Crostini | marinierte Tomaten

### Dessert

Dessert siehe andere Menüs

Vier Gänge **47**

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 | Erdnussmarinade

Smørrebrød | Rührei | Krabben | Dillcrème

Labskaus | Rote-Beete-Gurkensalat

Avocado-Feta-Wrap (vegetarisch)

Falafel | Hummus (vegan)

Antipasti (vegan)

Preis pro Person **19**

## 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

## 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</p> <p>Es kann sich eine Raummiete ergeben, wenn es bei kleineren Gruppen zu bestimmten Platzwünschen kommt.</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; 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 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>Live-Musik ist nicht möglich.</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.