

★★★★
Alt Lohbrügger Hof
— HAMBURG —

SPEISENKARTE

Herzlich Willkommen, liebe Gäste!

Wir freuen uns, Sie heute in unserem Haus verwöhnen zu dürfen. Genießen Sie das stilvolle, gemütliche Ambiente des Hauses und erleben Sie die hanseatische Gastlichkeit, wie sie nur ein liebevoll und persönlich geführtes Familienunternehmen zu bieten hat.

Mit unserer neuen Speisekarte möchten wir Sie mit Gewohntem verwöhnen und Neuem überraschen. Hierfür hat unser Küchenchef, Herr Marquardt, eine abwechslungsreiche Auswahl an Gerichten aus hochwertigen Zutaten zusammengestellt.

Auch für unsere Gäste, die von **Allergien und Unverträglichkeiten** betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergenen wie z.B. Weizen (Gluten), Eier, Erdnüsse, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam. Wir halten für Sie eine **separate Allergikerkarte** vor. Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.

Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste ergänzend darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke Spuren von Weizen, Hühnerei, Fisch, Erdnüsse, Sojabohnen, Kuhmilch, Schalenfrüchte (z.B. Mandeln oder Haselnüsse), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Sulphite, Lupinen enthalten können.

Unsere kleinen Gäste können ihre Lieblingsgerichte aus ihrer eigenen Kinderspeisekarte auswählen.

Ihr HOTEL ALT LOHBRÜGGER HOF

Familie Ohl & Mitarbeiter

Vorspeisen

- KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE** ^{2,12}
mit Roter-Zwiebel-Marmelade, Rucola und Apfelspalten € 8,90
- VORSPEISEN-TRIO** – Vegetarisch –
Spargelsalat mit Avocado und Erdbeere,
Spargelsamosa auf fruchtigem Chutney,
schaumiges Spargelsüppchen € 14,90

Suppen

- SCHAUMIGE SPARGELCREMESUPPE**
mit Spargeleinlage und frischen Kräutern € 7,90
- RINDERKRAFTBRÜHE**
mit Streifen vom Kräuter-Pfannkuchen und Gemüse € 6,50
- GRÜNE-PFEFFER-SUPPE** ^{2,12}
mit grüner Feige¹², Schafskäse und Crôutons € 6,50

Salate

„BUNT & KNACKIG“

knackig bunte Blattsalate in Vinaigrette mit Gurke und Tomate € 5,50

„CAESAR´S SALAD“

knackiger Romana-Salat in Caesar-Dressing,
dazu Tranchen von der Poulardenbrust,
Croûtons und Parmesanspäne² € 13,50

„VITAL SALAT“ mit Tranchen von der POULARDENBRUST

und knackig frische Blattsalate, garniert mit reichlich
Rohkost, Croûtons und Sonnenblumenkernen € 13,50

Vegetarisch / Vegan

FRISCHE TAGLIARINI

mit Grünem SPARGEL und ERDBEEREN, – Vegetarisch –
in Bärlauchpesto geschwenkt, dazu grüner Pfeffer¹²,
getrocknete und Cherry Tomaten € 15,90

QINOA-SALAT in SOJASAUCE und INGWER mariniert

– Vegan –
mit Mango, Pak Choi, Avocadospalten, eingekochtem Rhabarber,
Radieschen und Datteln € 14,90

„GNOCCHI ROMANA“

cremige Hartweizentaler gratiniert mit Parmesan² und Salbeibutter,
dazu geschmorter Fenchel im Tomaten-Weißwein-Sud € 12,90

Unsere Empfehlung zur SPARGEL - SAISION

FRISCHER STANGENSPARGEL - Rohgewicht 400g -
mit zerlassener Butter, hausgemachter Zitronen-Hollandaise
und Petersilienkartoffeln € 17,50

und dazu empfehlen wir

HEIDE KATEN-SCHINKEN von BASEDAHL
aus der Pape - Rohgewicht 100g - € 7,90

SPANISCHER SERRANO-SCHINKEN
hauchfein geschnitten - Rohgewicht 100g - € 7,90

NORWEGISCHE RAUHLACHSTRANCHEN
- Rohgewicht 100g - € 11,90

PANIERTES SCHNITZEL
vom SCHWEIN „WIENER ART“ - Rohgewicht 120g - € 9,50

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK - Rohgewicht 180g - € 16,80

ZWEI MEDALLIONS vom RINDERFILET - Rohgewicht 130g - € 16,80

Unsere Empfehlungen im Frühling

ZART GESCHMORTE KALBSHINTERHAXE

auf cremigem Bärlauchrisotto mit Erbsen und Pilzen,
dazu Grüner Spargel im Baconmantel^{2,6,12} und Marsallajus € 20,90

Von der Weide

GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST

mit geschmortem Fenchel im Tomaten-Weißwein-Sud, dazu
gratinierte Hartweizentaler und mit Mandeln gefüllte Oliven € 17,50

HAUSGEMACHTES SAUERFLEISCH – im Weckglas serviert –
mit Zwiebelringen, Remouladensauce^{2,12} und Bratkartoffeln^{2, 6,12}

€ 14,90

SCHNITZEL „WIENER ART“

mit Bratkartoffeln^{2,6,12} und einem gemischten Salat in Vinaigrette € 16,90

ROASTBEEF „KALT“ - rosa gebraten

mit Mixed Pickles^{2,12}, Remouladensauce^{2,12} und Bratkartoffeln^{2, 6,12} € 19,90

GEBRATENES STEAK vom SCHWEINERÜCKEN

mit Champignons, dazu Bratkartoffeln^{2,6,12}
und ein kleiner gemischter Salat² € 15,90

KALBSLEBER „BERLINER ART“

in Butter gebraten, auf Apfelscheiben
und gebratenen Zwiebelringen,
dazu Kartoffelpüree € 18,50

Steaks

Steakspezialitäten vom argentinischem Angus-Rind...

RUMPSTEAK mit kleinem Fettrand vom ANGUS-RIND	Rohgewicht 180 g	€ 19,90
RUMPSTEAK mit kleinem Fettrand vom ANGUS-RIND	Rohgewicht 250 g	€ 23,90
RINDER-FILETSTEAK vom ANGUS-RIND	Rohgewicht 180 g	€ 24,90
RINDER-FILETSTEAK vom ANGUS-RIND	Rohgewicht 250 g	€ 29,90

dazu reichen wir Kartoffelspalten, pikante Steaksauce² oder Kräuterbutter,
einen gemischten Salat mit dem Dressing Ihrer Wahl
sowie ein frisch geröstetes Knoblauchbrot.

Dressingauswahl:
Italian, Joghurt oder American ²

Unsere Empfehlung des Monats

Der, sowohl im Salz- als auch im Süßwasser, lebende Lachs gehört zu den Raubfischen. Zu seiner Nahrung gehören kleinere Fische, aber auch Krebstiere. Diesen verdankt er sein orangerosa bis dunkelrotes Fleisch, welches reich an gesunden Omega-3 Fettsäuren ist.

Sein zartes Fleisch hat einen unverwechselbaren, kräftigen Geschmack, welches wir nach dem Braten mit einer süßlichen Sojasauce bestreichen. Serviert auf einem fruchtigen Kartoffelsalat mit frischem Frühlingsgemüse, Kräutern und den leicht nussig-herben Quinoa-Samen aus Südamerika.

GEBRATENES LACHSFILET glaciert mit TERIYAKI-SAUCE
auf buntem Kartoffel-Quinoa-Salat mit Spargel, Avocado,
Tomate, Mango, Radieschen, Pak Choi und süßem Senf € 21,90

Aus dem Meer

GEBRATENE SCHOLLENFILETS „MÜLLERIN ART“
in brauner Butter, mit frischer Petersilie, Schwenkkartoffeln
und einem grünen Salat in Zitronenrahm € 17,90

„HAMBURGER PANNFISCH“
gebratenes Kabeljau-Filet in leichter Senfsauce
auf Bratkartoffeln^{2,6,12}, dazu ein grüner Salat in Rahm € 16,90

Dessert

„CREME BRULEE“

mit eingekochtem Rhabarber, dazu ein mit Datteln und Mohn gefüllter Quarkknödel im Kokosmantel € 7,90

SORBET von MATCHA³, INGWER und WALDMEISTER

mit eingelegtem Spargel, Mango, Erdbeeren und Schoko¹-Minz-Creme in Hafer Crunch € 7,90

„HAMBURGER ROTE GRÜTZE“

mit einer Kugel Vanillerahmeis¹ € 5,90

„GRAND CAFE“

1 Heißgetränk zur Wahl mit 3 Macaron: Karamell, Schokolade, Zitrone, Himbeere, Pistazie, Vanille € 7,90

FRANZÖSISCHE KÄSEAUSSWAHL (5 Sorten)

mit Birnensenf und Walnüssen in Honig € 11,90

dazu empfehlen wir . . .

EICHSTETTER HERRENBUCK SCHEUREBE AUSLESE

2015, Erz. Friedrich Kiefer, Baden , Kaiserstuhl helles Gelb, feinste Litschiearomen, sehr ausbalanciert einfach zum wohlfühlen 5cl € 4,60

Eis-Lust

MÖVENPICK KUGEL EIS nach WAHL € 2,50
....diverse Sorten.... pro Kugel

Creme Vanilla, Chocolat Chips, Maple Walnut, Strawberry Cream, Citronen Sorbet¹ Macadamia-Nuss-Eis

PORTION SCHLAGSAHNE € 1,20

SCHWEIZER VANILLERAHMEIS

mit heißen Himbeeren oder heißer Schokoladensauce € 7,90

1 mit Farbstoff

2 mit Konservierungsstoff

3 mit Koffein

6 mit Phosphate

9 mit Süßungsmittel

12 mit Antioxidationsmittel

14 mit Geschmacksverstärker