

★★★★
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**
Spargelsalat mit Sesam, Avocado und Erdbeere,
Spargel-Teigtasche auf Fenchel und Orange,
schaumiges Spargelsüppchen € 14,90

Suppen

- SCHAUMIGE SPARGELCREMESUPPE**
mit Spargeleinlage und frischen Kräutern € 7,50
- 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

„GRÜN & KNACKIG“

hausgemachter Gurkensalat, süß-sauer abgeschmeckt,
mit frischem Dill und Zwiebeln € 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

PIKANTER BÄRLAUCH BULGUR

– Vegan –

mit Pak Choi, Avocadospalten, Rhabarber, Radieschen,
gerösteter Hanfsaat, Cashewkernen und Cranberrys € 13,50

FRISCHE PASTA MIT ZWEIERLEI SPARGEL

– Vegetarisch –

geschwenkt durch ein Ragout von Ochsenherztomaten, Champignons,
Erdbeeren, Sonnenblumenkerne und Römersalat,
dazu geriebener Scamorza Käse € 16,90

Unsere Empfehlung zur SPARGEL - SAISON

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

TRANCHEN vom KALBSRÜCKEN - Rohgewicht 140g - € 14,50

Von der Weide

Unter der Pumpnickelhaube

ROSA GEGARTER KALBSRÜCKEN

glaciert mit Blütenpollen und Meersalzflocken, dazu ein buntes Ragout von Zweierlei Spargel, Perlzwiebeln, Bohnen, Champignons und Griessgnocchi

€ 24,90

MIT TANDOORI gewürzte MAISPOULARDENBRUST

auf gebratenem Pak Choi mit Nüssen und Erdbeeren, Süsskartoffelpüree, dazu pikanter Bärlauch-Bulgur

€ 17,50

SCHNITZEL „WIENER ART“

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

€ 16,90

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	Rohgewicht 180 g	€ 19,90
vom ANGUS-RIND	Rohgewicht 250 g	€ 23,90
RINDER-FILETSTEAK	Rohgewicht 180 g	€ 24,90
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

Unser Fischangebot

Die Makrele ist eine kleine Verwandte des Thunfisches. Als Schwarmfisch ist sie im Atlantik, in der Nordsee als auch im Mittelmeer beheimatet.

Das Fleisch der Makrele ist bräunlich-rot gefärbt, würzig und saftig. Sie hat einen hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren und ist daher ideal geeignet zum Grillen und Braten. Gewürzt mit einer äthiopische Mischung mit leicht scharf, nussig und süßlich schmeckendem Aroma. Begleitet wird die Makrele auf einem buntem Spargelsalat und herrlich duftendem Jasminreis.

Auf der Haut GEBRATENES MAKRELENFILET

mit Ducca-Gewürzmischung auf warmem Spargel - Fenchel - Salat mit Orange, Radieschen, Avocado, Cherry Tomaten und Knoblauchcroûtons, dazu aromatischer Duftreis € 18,90

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

Unser ANGEBOT im MAI

MAISCHOLLE^{a,d,g} „FINKENWERDER ART“

2 Maischollen in Speck^{2,6,12,g}
gebraten, dazu reichen wir Kartoffelsalat^{i,j}
mit körnigem Senf^{i,l} und Radieschen

€ 18,90

MAISCHOLLE^{a,d,g} „MÜLLERIN“

2 Maischollen in Butter^g gebraten,
dazu reichen wir Petersilienkartoffeln^g

€ 18,90

Für jede weitere Mai-Scholle
berechnen wir zusätzlich € 6,50

Dessert

- GEFRORENES von MANDELMILCH & WALDMEISTER**
auf Rhabarberkompott mit gebackenen Teigtaschen,
gefüllt mit Soja-Joghurt und Limette € 7,90
- „CRÈME BRULÉE“**
mit warmen Cheesecakewürfeln, Erdbeerragout
und Joghurt-Zitrus-Parfait mit Minzpesto € 7,90
- „HAMBURGER ROTE GRÜTZE“**
mit einer Kugel Vanillerahmeis¹ € 5,90
- FRANZÖSISCHE KÄSEAUSSWAHL (5 Sorten)**
mit Birnensenf und Walnüssen in Honig € 11,90

Eis-Lust

- MÖVENPICK KUGEL EIS nach WAHL** € 2,50
....diverse Sorten....
Crème Vanilla, Chocolat Chips, Maple Walnut,
Strawberry Cream, Citronen Sorbet¹
Macadamia-Nuss-Eis
pro Kugel
- 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