
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 –

marinierte Pfifferlinge mit Erdbeeren, Hartweizen, Cashewkernen
und Parmesan Chip,
gebackener Wan Tan gefüllt mit Pfifferlingen auf Apfel - Chutney,
cremigem Pfifferlingssüppchen mit Baconchips^{2,6,12} und Croûtons € 14,90

Suppen

CREMIGE PFIFFERLINGSSUPPE

mit Baconchips^{2,6,12} und Croûtons € 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

PIFFERLINGE in KNOBLAUCH und ZITRONENPFEFFER – Vegetarisch –
geschwenkt in frischer Hartweizenpasta mit Frühlingslauch,
Kräutern, dazu geräucherter Scamorza-Käse € 16,50

BROTSALAT mit PIKANTEN LINSENTALERN – Vegan –
knusprig gebackene Taler aus roten Linsen und Süßkartoffeln
auf eingelegtem Grillgemüse, mit gerösteten Crôutons und Rucola,
dazu Apfel - Chutney € 13,90

PIKANTER BULGUR – Vegan –
mit Zimt und Koriander gewürzt, dazu Datteln, grüner Spargel, Erdbeeren,
Avocadospalten und gerösteter Sesam € 15,90

Unsere Empfehlung

FRISCHE PFIFFERLINGE

In Speck ^{2,6,12} & Zwiebeln

GEBRATENE PFIFFERLINGE

dazu Kräuter-Rührei und hausgemachte Serviettenknödel € 16,50

GESCHNETZELTES vom ANGUS RIND

mit Pfifferlingen, Erdbeeren, Grünem Pfeffer, Zwiebelchen,
Portweinsauce und Tagliarini

€ 19,90

RAGOUT von PFIFFERLINGEN

mit Crème Fraîche, Speck ^{2,6,12}, frischen Kräutern
und knusprigen Bratkartoffeln ^{2,6,12} – wahlweise mit:

MEDAILLONS vom SCHWEINEFILET - Rohgewicht 160g - € 23,90

PANIERTES SCHNITZEL

vom SCHWEIN „WIENER ART“ - Rohgewicht 120g - € 21,90

RUMPSTEAK vom ANGUS-RIND - Rohgewicht 180g - € 28,90

MEDAILLONS vom RINDER FILET - Rohgewicht 140g - € 32,90

Unser Fleischangebot

Das Fleisch der Holsteiner Färsen, Rasse „Rotbunte“, ist zart, saftig und sehr geschmackvoll. Die Tranche aus der Rinder - Hochrippe wurde der besonders geschnittenen „Chuck Roll“ entnommen, welche sich zwischen der Hochrippe und dem Nacken befindet. Durch die Länge der Reifung erreicht die „Chuck Roll“ ihre Zartheit.

Kurz gebraten und mit einer lieblich herben Marinade glaciert, gibt die pikant würzige französische Merguez - Wurst dem Gericht den letzten Schliff.

TRANCHEN aus der RINDER HOCHRIFFE

glaciert mit „Coffee-Bacon-Jam“^{2,3,6,12}, auf Röstbrot und pikantem

Auberginen – Merguez⁶ - Ragout mit Cherry Tomaten

und Avocado, dazu panierte Pfifferlingspolenta

€ 19,90

Von der Weide

MIT SALBEI gespickte MAISPOULARDENBRUST

auf Tomaten - Zucchini - Gemüse mit Rucola und gehobeltem Parmesan,

dazu pikanter Bulgur - Salat mit Datteln und Koriander

€ 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 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

Unser Fischangebot

Die Lachsforelle ist eine Verwandte der Regenbogenforelle, wird im Schnitt allerdings größer und enthält einen hohen Anteil an den gesunden Omega -3- Fettsäuren. Durch die Aufnahme von Kleinkrebsen und Plankton hat sie eine leichte orange bis rote Fleischfärbung.

Das Fleisch hat eine angenehm feste Struktur mit kräftigem Geschmack, mit ihrem relativ hohen Fettgehalt eignet sie sich besonders gut zum Braten. Ergänzt wird das Gericht durch eine leichte Curry - Zitrusnote und aromatischen Gewürzen.

Auf der Haut GEBRATENES LACHSFORELLEN-FILET

mit einem Ragout von grünem Spargel, Fenchel, Erbsen und roten Linsen in fruchtiger Apfel - Curry - Sauce, dazu feiner Jasminreis € 19,90

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

„CRÈME BRULÉE“

dazu Beeren-Buttermilch – Smoothie, dazu eine Fruchtpraline von Aprikose, Physalis und Kokos¹²

€ 7,90

CREMIGER SCHOKOLADENTARTE -warm serviert- mit Rosenblütensirup marinierte Erdbeeren, dazu Sorbet vom grünen Apfel mit Dattel und grünen Pfeffer³

€ 7,90

„HAMBURGER ROTE GRÜTZE“

mit einer Kugel Vanillerahmeis¹

€ 5,90

FRANZÖSISCHE KÄSEAUWAHL (5 Sorten)

mit Birnensenf und Walnüssen in Honig

€ 11,90

Eis-Lust

MÖVENPICK KUGEL EIS nach WAHL

....diverse Sorten....

Crème Vanilla, Chocolat Chips, Maple Walnut, Strawberry Cream, Citronen Sorbet¹

Macadamia-Nuss-Eis

€ 2,50
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