

★★★★
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 –

marinierter Kürbis mit Laugencroûtons und Feige,
gebackener Amaranttaler auf Pfeffer - Birnen - Chutney,
leicht pikantes Butternut – Kürbis - Süppchen

€ 13,90

Suppen

LEICHT PIKANTE BUTTERNUT – KÜRBIS - SUPPE

mit Lammfrikadellen^{2,6}, mit Mango und Zimt verfeinert € 6,50

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

FRISCHE HARTWEIZENPASTA mit KÜRBIS und ZUCCHINI – Vegetarisch –
geschwenkt in einem pikant - würzigem Tomatensud, mit Zimt, Kräutern,
Cranberry, Kürbiskernen, Dattel und gebröseltem Ziegenkäse € 14,90

BROTSALAT mit PIKANTEN LINSENTALERN – Vegan –
knusprig gebackene Taler aus roten Linsen und Süßkartoffeln
auf eingelegtem Grillgemüse, mit gerösteten , Croûtons 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 Klassiker

HAUSGEMACHTES SAUERFLEISCH – im Weckglas serviert –
mit Zwiebelringen, Remouladensauce^{2,12} und Bratkartoffeln^{2, 6,12} € 14,90

ROASTBEEF „KALT“ - rosa gebraten
mit Mixed Pickles^{2,12}, Remouladensauce^{2,12} und Bratkartoffeln^{2, 6,12} € 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

GESCHNETZELTES vom ANGUS RIND
mit frischen Pilzen, Kürbis, Grünem Pfeffer, Zwiebelchen,
Calvadosauce und Tagliarini € 18,90

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

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

Die Dorade Royal, auch Goldbrasse genannt hat ihren Hauptwohnsitz im Mittelmeer. Das feste, weiße Fleisch hat einen angenehm würzigen Geschmack.

Besonders gut harmoniert die Dorade mit frischen Kräutern und fruchtig herben Oliven, dazu ein in Gemüsebrühe und Gewürzen schonend gegarter Langkornreis. Begleitet von einem Potpourri aromatischer „Antipasti-Gemüse“, Parmesanspänen und knusprigen Croutons in mildem Rotweinessig.

Ganze DORADE „ROYAL“ aus dem Ofen
mit Oliven und Knoblauch gegart,
serviert mit Kräuter-Bröseln, kleinem Mediterranem Brotsalat,
Parmesan und Pilaw € 21,50

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

ZWETSCHGEN – KOKOS - CRUMBLE -warm serviert- mit Haferflocken, Erdnussorbet, Feige, Chili und Dattel

€ 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

....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