

★★★★  
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 <sup>2,12</sup>

mit Roter-Zwiebel-Marmelade, Rucola und Apfelspalten € 8,90

### VORSPEISEN-TRIO

Schwarzwurzelsalat mit Laugencroûtons und Feige,  
gebackener Amaranttaler auf Pfeffer - Birnen - Chutney,  
cremiges Kürbis - Süppchen

– Vegetarisch –

€ 13,90

## Suppen

### KÜRBISCRÈMESUPPE vom HOKKAIDO-KÜRBIS

mit Kokosnussmilch, Ingwer, Butter - Croûtons und Kürbiskerne € 6,50

### RINDERKRAFTBRÜHE

mit Streifen vom Kräuter-Pfannkuchen und Gemüse € 6,50

### GRÜNE-PFEFFER-SUPPE <sup>2,12</sup>

mit grüner Feige<sup>12</sup>, 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 Parmesanspäne<sup>2</sup> € 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

**PIKANTE LINSENTALER auf eingelegter ROTE BETE** – Vegan –  
mit frischem Meerrettich, karamellisierten Feigen,  
Trauben, Grünkohl, Granatapfel, gerösteter Leinsaat  
und geräucherten Kräuterseitlingen € 14,90

**STEINPILZPOLENTA IM NUSSMANTEL** – Vegan –  
auf Süßkartoffel - Humus, Knoblauch - Chips  
und Rucola in mildem Rotweinessig € 15,90

## Unsere Empfehlungen

### ENTE „À L' ORANGE“

½ Cherry-Valley-Ente knusprig gebraten,  
auf Orangen-Sauce, mit Marzipanapfel<sup>12</sup>,  
Rotkraut<sup>12</sup> und Kartoffelkloß

€ 20,90

### GESCHMORTE HIRSCHKEULE – mit Kakao und Madeira abgerundet

auf glacierten Schwarzwurzeln, Pfeffer - Birnen - Chutney,

Röstzwiebeln, dazu getrüffeltes Kartoffel - Topinambur - Gratin<sup>1</sup>

€ 20,90

## Von der Weide & aus dem Wald

### HAUSGEMACHTES SAUERFLEISCH – im Weckglas serviert –

mit Zwiebelringen, Remouladensauce<sup>2,12</sup> und Bratkartoffeln<sup>2, 6,12</sup>

€ 14,90

### SCHNITZEL „WIENER ART“

mit Bratkartoffeln<sup>2,6,12</sup> und einem gemischten Salat in Vinaigrette

€ 16,90

### HOLSTEINER GRÜNKOHL

mit Kasseler<sup>2,6,12</sup>, Kochwurst<sup>2,6,12</sup>, Schweinebacke<sup>2,6,12</sup>

und Röstkartoffeln<sup>2,6,12</sup>

€ 15,90

### GEBRATENES STEAK vom SCHWEINERÜCKEN

mit Champignons, dazu Bratkartoffeln<sup>2,6,12</sup>

und ein kleiner gemischter Salat<sup>2</sup>

€ 15,90

### SCHNITZEL mit WALDPILZEN in RAHM

paniertes Schweineschnitzel an Waldpilzen<sup>2,6,12</sup>,

mit Speck<sup>2,12</sup> und Zwiebeln in Kräuterrahm,

dazu Bratkartoffeln<sup>2,6,12</sup>

€ 18,90

## 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 Steaksauce<sup>2</sup> oder Kräuterbutter,  
einen gemischten Salat mit dem Dressing Ihrer Wahl  
sowie ein frisch geröstetes Knoblauchbrot.

Dressingauswahl:  
Italian, Joghurt oder American <sup>2</sup>

## Unsere Empfehlung des Monats

Der Zander ist der größte im Süßwasser lebende barschartige Fisch Europas. Er kommt vorwiegend im Norden und Osten Europas vor und zeichnet sich durch sein mageres, wohlschmeckendes und festes Fleisch aus.

Wir servieren ihn mit der leicht erdig, säuerlich schmeckenden Rote Bete und dem fruchtig - pikantem Paprika - Aroma, dazu die mit Maisgrieß und Buchweizen eingekochten Steinpilze in knuspriger Nusspanade.

### Auf der Haut

#### GEBRATENES ZANDERFILET

mit marinierter Rote Bete, Paprikajus,  
dazu im Nussmantel gebackene  
Steinpilz - Buchweizen - Polenta

€ 20,90

## 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<sup>2,6,12</sup>, dazu ein grüner Salat in Rahm

€ 16,90

## Dessert

### „CRÈME BRULÉE“

dazu Honig – Schokoladen - Parfait im Amaretti – Mantel  
mit Apfel-Birnen-Kompott und Granatapfel<sup>12</sup> € 7,90

**ZWETSCHGEN – KOKOS - CRUMBLE** -warm serviert-  
mit Haferflocken, Erdnussorbet, Feige, Chili und Dattel € 7,90

### „HAMBURGER ROTE GRÜTZE“

mit einer Kugel Vanillerahmeis<sup>1</sup> € 5,90

### „GRAND CAFÉ“

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

Crème Vanilla, Chocolat Chips, Maple Walnut,  
Strawberry Cream, Citronen Sorbet<sup>1</sup>

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