

★★★★  
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



€ 9,80

## Suppen

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

mit grüner Feige<sup>12</sup>, Schafskäse und Crôtons



€ 7,50

### RINDERKRAFTBRÜHE

mit Streifen vom Kräuter-Pfannkuchen und Gemüse

€ 7,20

## Salate

### „CAESAR´S SALAD“

knackiger Romana-Salat in hausgemachtem Caesar-Dressing  
mit Crôtons und Parmesanspäne<sup>2</sup>



€ 12,90

mit Tranchen von der Poulardenbrust € 15,90

## Vegetarisch / Vegan

### GEBACKENE LINSENTALER

#### auf ROTE BETE-SALAT

mit Kichererbsen, Datteln, Avocado  
und fruchtigem Apfelchutney



€ 16,90

### STEINPILZRAVIOLI in frischen KRÄUTERN geschwenkt

dazu Mangold, Cherry Tomaten  
und frisch gehobelter Parmesan<sup>2</sup>



€ 17,50

## Aus dem Wald und von der Weide

In ROTWEIN und SPECK <sup>2,6,12</sup> geschmorter HIRSCHBRATEN  
dazu buntes Pilzragout, Kürbiskartoffelstampf  
und Serviettenknödel € 22,90

SCHNITZEL „WIENER ART“  
mit Bratkartoffeln <sup>2,6,12</sup> in Speck und Zwiebeln geschwenkt,  
dazu ein gemischter Salat in Vinaigrette € 17,90

## Steaks

### Steakspezialitäten vom argentinischem Angus-Rind...

RUMPSTEAK mit kleinem Fettrand  
vom ANGUS-RIND Rohgewicht 180 g € 20,50

RUMPSTEAK mit kleinem Fettrand  
vom ANGUS-RIND Rohgewicht 250 g € 25,50

dazu reichen wir Baked Potato mit Sour Cream,  
pikante Steaksauce<sup>2</sup> oder Kräuterbutter,  
Coleslaw und ein frisch geröstetes Knoblauchbrot.

Zusätzliche Steaksauce<sup>2</sup> oder Kräuterbutter € 0,80

## Aus dem Meer

### „HAMBURGER PANNFISCH“

gebratenes Kabeljau-Filet in leichter Senfsauce  
auf Bratkartoffeln <sup>2,6,12</sup> in Speck und Zwiebeln geschwenkt,  
dazu ein grüner Salat in Rahm € 18,60

### GEBRATENE SCHOLLENFILETS „MÜLLERIN ART“

in brauner Butter, mit frischer Petersilie, Schwenkkartoffeln  
und einem grünen Salat in Zitronenrahm € 19,70

## Dessert

### HALBGEBACKENER SCHOKOKUCHEN

auf Gewürz Zwetschgen und Walnusscrumble € 9,80



### HAMBURGER ROTE GRÜTZE“

mit einer Kugel Vanillerahmeis<sup>1</sup> € 7,50

### MÖVENPICK KUGEL EIS nach WAHL

....diverse Sorten.... pro Kugel € 2,70

PORTION SCHLAGSAHNE € 1,40

### „GRAND CAFÉ“

1 Heißgetränk zur Wahl mit 3 Macaron:  
Karamell, Schokolade, Zitrone, Himbeere, Pistazie, Vanille € 8,20

---

1 mit Farbstoff

2 mit Konservierungsstoff

3 mit Koffein

6 mit Phosphate

9 mit Süßungsmittel

12 mit Antioxidationsmittel

14 mit Geschmacksverstärker