



Frohe
Weihnachten
— & —
Heimattiefe

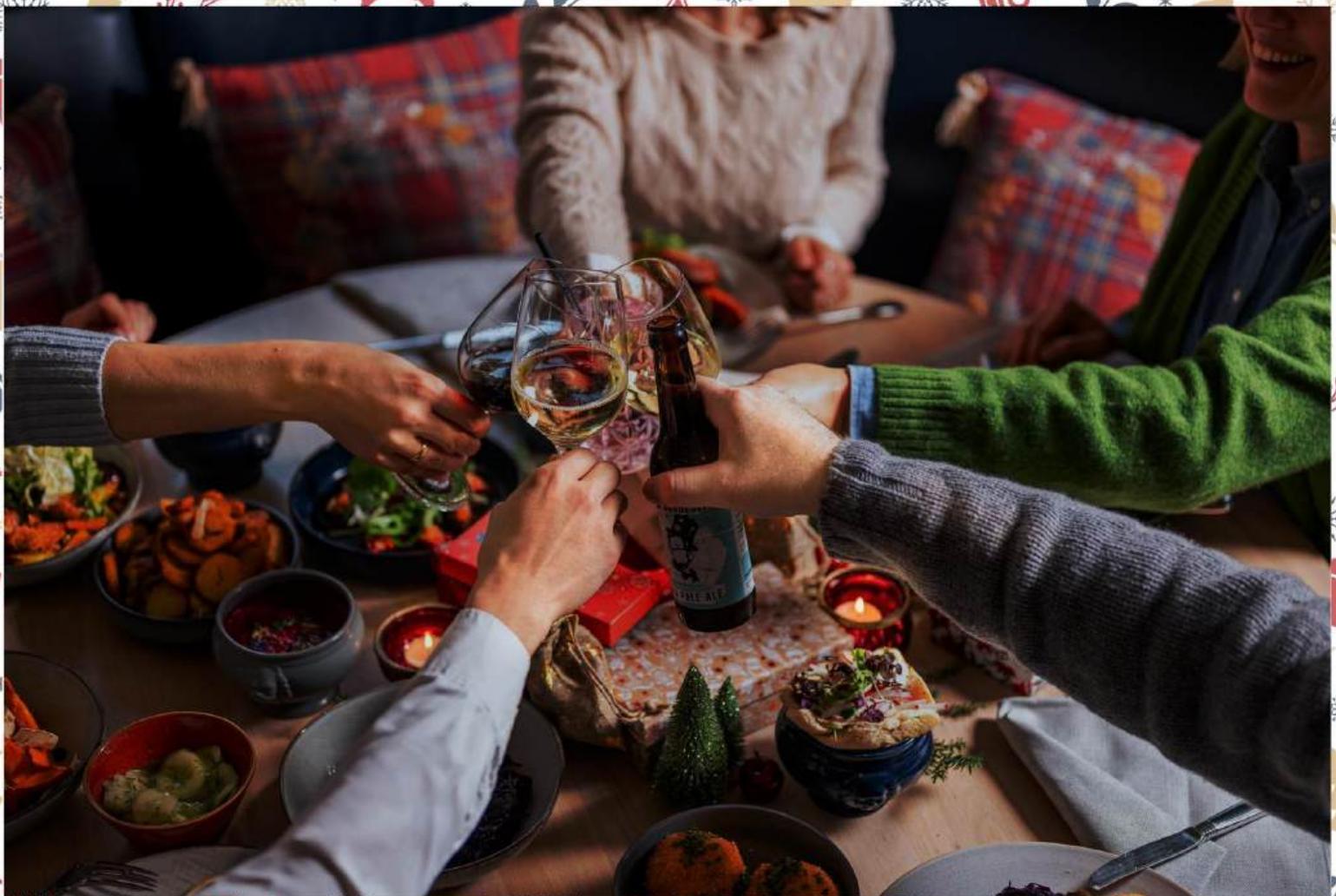


Deine Betriebs- & Weihnachtsfeier



Alt Lohbrügger Hof

HAMBURG



Heimatl*ie*b*e*

Die Vorweihnachtszeit kommt mit besonderen Winter-Angeboten für Deine Betriebs- und Weihnachtsfeier. Im Restaurant Heimat*L*iebe wird noch mit viel Liebe zum Handwerk, frischen Produkten und den Zutaten aus unserem Norden gekocht. Dazu gehören Hamburger Originale, klassische Hausmannskost sowie vegetarische und vegane Gerichte.

Ob À la Carte, Buffet oder Menue, Deine Weihnachtsfeier erhält mit der kostenfreien, weihnachtlichen Tisch- & Raumdekoration die richtige Stimmung. Ab November ist die stيلةchte Glühweinhütte buchbar. Beginne den Abend „Open Air“ gemeinsam mit warmen Glühwein, alkoholfreien Punsch oder einer heißen Schokolade bei weihnachtlicher Musik.

Flexibel „À la Carte“ auswählen mit herzhaften Wintergerichten für bis 20 Personen. Bei mehr als 10 Personen sollte für den reibungslosen Ablauf eine Vorauswahl von max. vier Gerichten getroffen werden. Die Reservierungen erfolgen telefonisch oder per Email unter Angabe der Kontaktdaten.

Wir freuen uns auf Eure Reservierung!

Euer Heimat*L*iebe Team
aus dem Alt Lohbrügger Hof

Alt Lohbrügger Hof
HAMBURG

WEIHNACHTSFEIER „À la Carte“

Auf den folgenden Seiten sind eine Auswahl verschiedener Suppen, Hauptgerichte (Fleisch, Fisch, & Vegetarisch/Vegan) und Desserts zu finden. Bei Gruppen ab 10 Personen bitte maximal vier unterschiedliche Hauptgerichte und bei Gruppen ab 20 Personen maximal drei unterschiedliche Hauptgerichte auswählen.

AUS der SUPPENKÜCHE

Poggenstohl & Bete/ Pilze & Rote Bete



€ 9,50

Rote Bete Steinpilzsuppe mit Graupen, Grünkohl und Kartoffeln
Aromatische, leicht liebliche ungebundene Suppe aus Roter Bete und getrockneten Steinpilzen. Gekocht mit Wurzelgemüse, leckeren Gewürzen, Graupen, Grünkohl, Kräuter und Kartoffeln.

„Sopp mit Pannecoken“

€ 10,90

Rinderkraftbrühe mit Gemüse-, Fleisch- & Pfannkucheneinlage

Rinderrippchen und Markknochen mit Wurzelgemüse 8 Stunden schonend gesimert, für extra kräftigen Geschmack, mit Gemüseeinlage und Pfannkuchenstreifen.

FELD & GARTEN

Hülsenfrucht auf Kraut und Rüben



€ 23,90

Linsentaler auf Gelber Bete Salat mit Walnuss, Aprikose und Johannisbeerkompott

Gebackene Taler aus Roten Linsen, Gemüse und frischen Kräutern auf einem Salat mit ofengegarter Gelber Bete, Walnuss, Kichererbsen, getrockneten Aprikosen¹² in fruchtig, pikanter Marinade aus Leinsaat und heimischem Rapsöl, dazu Apfel-Johannisbeer-Kompott².

Buntig Lüst



€ 24,20

Kürbis-Gerste mit Schwarzwurzel, Haselnuss, Birne, geräucherte Kräuterseitlinge

Ein Gericht voller Wärme, Kraft und Sinnlichkeit, farbenfrohes für kalte und sonnige Tage! Mit Kürbis, Weißwein und Kräutern geschmorte Gerste, abgeschmeckt mit etwas Chili und Schabzigerklee. Dazu den „Spargel des Winters“, herrlich aromatische Schwarzwurzeln mit Muskat, Haselnussöl und Kürbiskernen geschwenkt. Selbstgeräucherte Kräuterseitlinge, etwas kaltgerührte Preiselbeeren und erfrischend, fruchtiges Bienenkompott toppen dieses Gericht!

LAND & MEER

„Peppriges Rind vom Grill“

180 gr. € 29,90

250 gr. € 34,50

Saftiges Rumpsteak von der Färse mit aromatischem Fettrand

dazu Backkartoffel, cremiger Schnittlauchquark und bunter Bohnensalat¹² mit geröstetem Bauembrot, würzige Kräuterbutter oder pikante Steaktunke^{2,3,9,14}.

„Lecker Aantenbraden – Entenbraten“

€ 32,50

Brust und Keule von der Flugente, gefüllt mit Orange, Zwiebeln und Äpfeln

aus dem Altem Land, knusprig im Ofen gebraten, auf 5 Tage lang eingelegtem und mit Wintergewürzen gekochtem Preiselbeer-Rotkohl¹², fruchtiger-herber Bratensoße, Bratapfel gefüllt mit Lübecker Marzipan und Rosinen, dazu ein großer Kartoffelkloß^{2,12}, geschwenkt in gebräunter Butter und Brotbröseln.

„Grönkohl“ Holsteiner Art

€ 24,90

Grünkohl mit Scheibe Kasseler, Kohlwurst und Röstkartoffeln

Grünkohl gezupft, gewaschen und mit Zwiebelwürfeln, Haferflocken und kräftiger Rauchbrühe^{2,12} schlotzig eingekocht, dazu etwas Senf – fertig – obendrein eine schöne Scheibe Kasseler^{2,12} und eine deftige Kohlwurst^{2,12,14}, außerdem mit einer ordentlichen Prise Zucker, goldgelb gebratene Kartoffeln.

„Snitzel vom Landswien“

€ 27,50

Paniertes Schnitzel, Pellkartoffel- und Gurkensalat

In selbstgeriebener Semmelbrösel Panade, von uns geklopft, paniert und in der großen Schnitzelpfanne in Butterschmalz¹² schwenkend knusprig & luftig ausgebacken, serviert auf hausgemachtem Pellkartoffelsalat in leichtem Senfdressing mit Salatgurke, Radieschen und frischen Kräutern.

„En Hamburger Orginal“ – Hamburger Pannfisch

€ 28,50

Kabeljau mit Bratkartoffeln, Senfsauce und Gurkensalat

In Butter gebratene MSC Kabeljaufilets mit mild rauchiger Senfsoße auf knusprigen Bratkartoffeln mit Speckwürfeln^{2,6,12} & Zwiebelstreifen, dazu süß-sauer eingelegter Gurken-Dill-Salat aus Oma Klaras Rezeptbuch.

NASCHWERK & BACKWERK

„Hamburger Rode Grütt – typisch noorddütsch“

€ 9,90

Rote Grütze mit Vanilleeis mit Sahne

Norddeutschlands Dessert Klassiker schlechthin, ob in rot, grün oder gelb. Mit scheinbar fast so vielen Rezepten, wie es im Norden Dörfer gibt! Wir nehmen ganze Früchte von Johannis-, Brom- und Himbeeren und geben sie in eine Soße aus eingekochten und pürierten Erdbeeren, dazu eine Kugel Vanillerahmeis.



„Krüder Prillken“ - Gewürzkrapfen

€ 11,50

Rum Feigen Eis, Kürbiskrapfen, Hagebutte, Brat-Apfel-Kompott, gebrannte Mandel

Kleine Krapfen aus Kürbis, Kardamom und Dinkelmehl in Rapsöl ausgebacken und in Zimt gewälzt. Dazu fruchtiges Rum Eis mit eingekochten Feigen aus eigenem Anbau (nich geflunkert!), etwas Bratapfelkompott, Hagebuttensirup und gebrannte Mandeln.



Gemischtes Mövenpick Kugel Eis mit Sahne

€ 8,60

Zwei Kugeln Mövenpick-Eis nach Wahl



Weihnachtsdeko & Raummiere
inklusive

Buffet und Menue

EUR 52,90
pro Pers.



Winterbuffet 2024

**Frohe
Weihnachten**
— & —
Heimattliebe

Kürbiscremesuppe
mit gerösteten Graubrotwürfeln

„Salatbar“

Kleine Frikadellen mit Kartoffelsalat und Radieschen
Blattsalate und eingelegtes Gemüse
Rote-Bete-Salat mit Walnuss und Ziegenkäse

Gebratene Flugente
in Orangensauce

Rinder-Gulasch

mit "Rouladen-Gewürzen" aus Speck, Gewürzgurke, Senf und Gemüse

Grünkohl „lieblich, herzhaft, gut“
mit Kasseler & Kochwurst

Klöße in Semmelbrösel,
Knöpfe mit Deichkäse, Pilzen und Schmorzwiebeln,
Preiselbeer Rotkohl
Ofengemüse mit Kürbis und Kastanien

Apfelcrumble
mit Kokos und Weihnachtsgewürzen dazu Vanillesoße

Schokoladengewürzkuchen
mit Glühweinkirschen

Brotauswahl - Salzbutter - Griebenschmalz

EUR **52,90**
ab 20 Personen pro Pers.

Alt Lohbrügger Hof
HAMBURG

Weihnachtsdeko & Raummiete
inklusive

Frohe
Weihnachten
— & —
Heimatliebe

Großes Winterbuffet

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Graubrotwürfeln

Gebratene Flugente in Orangensauce

Grünkohl „lieblich, herzlich, gut“ mit Kasseler & Kochwurst

Rinder-Gulasch mit "Rouladen-Gewürzen" aus Speck, Gewürzgurke, Senf und Gemüse

Seehechtfilets in Thymianbutter gebraten auf Mangold-Tomatengemüse

Sellerieschnitzel auf Kürbis-Kartoffel-Gemüse

Böhmische Knödel auf Pilzragout

Kleine Ofenkartoffeln mit Pfiff,

Klöße in Semmelbrösel,

Knöpfele mit Deichkäse, Pilzen und Schmorzwiebeln,

Preiselbeer Rotkohl,

Geschmorter Gemüse-Reis

Ofengemüse mit Kürbis und Kastanien

Gelbe Bete mit Kichererbsen und Aprikose

Gebackene Camembert mit Sanddornkompott und Preiselbeeren

Rote-Bete-Salat mit Walnuss und Ziegenkäse

Brotsalat mit Kürbis, Grünkohl und Cranberry

Gurkensalat mit Dill –süß/ sauer-

Kartoffelsalat mit Radieschen

Zerlei Bohnensalat

„Salatbar“ Blattsalate und reichlich Rohkost

mit Croutons, Kernen und Dressing-Auswahl

Brotauswahl - Salzbutte - Griebenschmalz

„Hamburger Rote Grütze“ mit Schlagrahm

Schokoladengewürzkuchen mit Glühweinkirschen

Apfelcrumble mit Kokos und Weihnachtsgewürzen dazu Vanillesoße

EUR **65,90**
ab 20 Personen pro Pers.

Alt Lohbrügger Hof

HAMBURG

Weihnachtsdeko & Raummiete
inklusive

Frohe
Weihnachten
— & —
Heimattiefe

3 Gang Menue

Unsere Kürbissuppe

Die wohl größte Beere, auf ihre vielleicht beste Weise Heimischer Kürbis, Gemüse, Kartoffeln und etwas Apfel angedünstet, mit Gemüsebrühe aufgefüllt, gekocht, fein püriert und leicht würzig, pikant abgeschmeckt, dazu geröstete Kürbiskerne und Kernöl.

„Lecker Aantenbraden – Entenbraten“

Brust und Keule von der Flugente, gefüllt mit Orange, Zwiebeln und Äpfeln aus dem Altem Land, knusprig im Ofen gebraten, auf 5 Tage lang eingelegtem und mit Wintergewürzen gekochtem Preiselbeer-Rotkohl, fruchtiger-herber Bratensoße, Bratapfel gefüllt mit Lübecker Marzipan und Rosinen, dazu ein großer Kartoffelkloß, geschwenkt in gebräunter Butter und Brotbröseln.

„Krüder Prillken“ - Gewürzkrapfen

Rum Feigen Eis, Kürbiskrapfen, Hagebutte, Brat-Äpfel-Kompott, gebrannte Mandel Kleine Krapfen aus Kürbis, Kardamom und Dinkelmehl in Rapsöl ausgebacken und in Zimt gewälzt. Dazu fruchtiges Rum Eis mit eingekochten Feigen aus eigenem Anbau (nich geflunkert!), etwas Bratapfelkompott, Hagebuttensirup und gebrannte Mandeln.

Alternativ auch vegetarisch/veganes Menue

EUR **52,90**
ab 10 Personen pro Pers.

Alt Lohbrügger Hof

HAMBURG

Weihnachtsdeko & Raummiete
inklusive



Hotel Alt Lohbrügger Hof Leuschnerstraße 76 D-21031 Hamburg-Bergedorf
Inh. Jan-Hendrik Ohl Tel: 040 - 739 6000 www.altlohbrueggerhof.de