

★★★★
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



€ 9,30

VORSPEISEN-TRIO

Kürbistaler auf pikantem Fruchtchutney,
Kürbis-Maronen-Salat mit Grünkohl und Avocado,
schaumiges Hummercreme-Süppchen

€ 15,50

Suppen

SCHAUMIGE HUMMERCREMESUPPE

mit Weinbrand und Fischeinlage

€ 8,50

RINDERKRAFTBRÜHE

mit Streifen vom Kräuter-Pfannkuchen und Gemüse

€ 6,90

GRÜNE-PFEFFER-SUPPE ^{2,12}

mit grüner Feige¹², Schafskäse und Crôutons



€ 7,50

Salate

„BUNT & KNACKIG“

knackig bunte Blattsalate in Vinaigrette
mit Gurke und Tomate



€ 6,90

„CAESAR'S SALAD“

knackiger Romana-Salat in hausgemachtem Caesar-Dressing,
mit Croûtons und Parmesanspäne ²

€ 12,50

mit Tranchen von der Poulardenbrust

€ 15,50

Vegetarisch / Vegan

KURZE SPIRALNUDELN in GRÜNKOHL-SONNENBLUMKERN-PESTO

mit geschmorter Süßkartoffel, Feige und Maronen,
dazu geriebener Scamorza



€ 15,90

ROTE BETE SALAT

mit eingelegtem Hokkaido-Kürbis, Buchweizen,
Kirchererbsen, Granatapfel, Dattel und Avocado



€ 16,20

OFENGESCHMORTE PASTINAKE in NUSSBRÖSEL

auf pikantem Kartoffel-Pilz-Gulasch
und geräucherten Kräuterseitlingen



€ 18,50

Unsere Empfehlungen

IM OFEN GEBRATENE LAMMSCHULTER

auf geschmortem Bohnengemüse,
dazu Speckdattel ^{2,6,12} mit Feta gefüllt und Kartoffelgratin € 23,50

Von der Weide

SCHNITZEL „WIENER ART“

mit Bratkartoffeln ^{2,6,12} in Speck und Zwiebeln geschwenkt,
dazu ein gemischter Salat in Vinaigrette € 17,90

Mit LAUGENGEBÄCK gefüllte MAISPOULARDENBRUST

auf cremigem Buchweizenrisotto, dazu Süßkartoffel-Grünkohl-Gemüse
mit Maronen und Cranberry € 18,40

GEBRATENES STEAK vom SCHWEINERÜCKEN

mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln ^{2,6,12}
in Speck und Zwiebeln geschwenkt
und ein kleiner gemischter Salat ² € 16,50

KALBSLEBER „BERLINER ART“

in Butter gebraten, auf Apfelscheiben
und gebratenen Zwiebelringen,
dazu Kartoffelpüree € 19,40

HUFTSTEAK vom ANGUS-RIND (Rohgewicht 150 g)

mit Knoblauchbaguette, Kartoffelspalten,
dazu pikante Steaksauce² oder Kräuterbutter € 16,60

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
RINDER-FILETSTEAK vom ANGUS-RIND	Rohgewicht 180 g	€ 26,90
RINDER-FILETSTEAK vom ANGUS-RIND	Rohgewicht 250 g	€ 32,50

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

Zusätzliche Steaksauce² oder Kräuterbutter € 0,80

Unsere Empfehlung des Monats

Der Zander ist der größte im Süßwasser lebende barschartige Fisch Europas und kommt vorwiegend im Norden und Osten Europas vor.

Er zeichnet sich durch sein mageres, wohlschmeckendes und festes Fleisch aus. Wir servieren ihn auf den fruchtig-scharfen Aromen der Ungarischen Paprika. Ergänzt durch den lieblich-nussigen Geschmack, der in Weißwein weich geschmorte Pastinake. Dazu servieren wir eine herzhafte, süß-säuerliche Paste aus Kapern, Kräutern und eingelegten Gurken.

Mit GERÄUCHERTEM MEERSALZ gebratenes ZANDERFILET
auf pikantem Kartoffel-Pilz-Gulasch, dazu ofengeschmorte Pastinake
im Nuss-Mantel und Gurken-Kapern-Tapenade ^{2,9,12} € 22,50

Aus dem Meer

GEBRATENE SCHOLLENFILETS „MÜLLERIN ART“
in brauner Butter, mit frischer Petersilie, Schwenkkartoffeln
und einem grünen Salat in Zitronenrahm € 18,40

„HAMBURGER PANNFISCH“
gebratenes Kabeljau-Filet in leichter Senfsauce
auf Bratkartoffeln ^{2,6,12} in Speck und Zwiebeln geschwenkt,
dazu ein grüner Salat in Rahm € 17,90

Dessert

„CRÈME BRULÉE“

Kaffee-Pralinen-Creme ³ auf Apfelkompott,
 Baiser und leichtem Salz-Karamell € 9,20

ROTE BETE EIS

mit Mohn und Himbeere auf Aprikosenragout,
 Hafer-Nuss-Crumble und Granatapfel € 7,20



„HAMBURGER ROTE GRÜTZE“

mit einer Kugel Vanillerahmeis¹ € 6,90

SCHWEIZER VANILLERAHMEIS

mit heißen Himbeeren oder heißer Schokoladensauce € 8,80

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

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

1 mit Farbstoff

2 mit Konservierungsstoff

3 mit Koffein

6 mit Phosphate

9 mit Süßungsmittel

12 mit Antioxidationsmittel

14 mit Geschmacksverstärker