

★★★★
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

schaumiges Hummercreme-Süppchen¹ mit Calvados,
Buchweizensalat mit Granatapfel, Datteln und Ziegenkäse,
Quinoataler auf fruchtig-pikantem Chutney

€ 15,50

Suppen

SCHAUMIGE HUMMERCREMESUPPE¹

mit Calvados und Kabeljauwürfeln

€ 8,50

RINDERKRAFTBRÜHE

mit Streifen vom Kräuter-Pfannkuchen und Gemüse

€ 6,90

GRÜNE-PFEFFER-SUPPE ^{2,12}

mit grüner Feige¹², Schafskäse und Crôtons



€ 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

FRISCHE HARTWEIZENPASTA

in Tomaten-Dinkel-Pesto, dazu Grünkohl, geriebener Scarmorza
und frische Kaki



€ 16,90

Panierter KNOLLESELLERIE

auf ROTE BETE-KÜRBIS-SALAT

mit Kichererbsen, Datteln, Birne und Walnuss



€ 14,90

KARTOFFEL-KASTANIEN-KLÖSSCHEN im NUSSMANTEL

auf pikant geschmortem Gemüseglasch,
dazu geräucherte Kräuterseitlinge



€ 16,50

Unsere Empfehlungen

Im OFEN geschmorte LAMMHINTERHAXE

auf Zucchini-Tomaten-Gemüse mit Mandeln und Datteln,
dazu 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

GLASIERTE MAISPOULARDENBRUST

mit Ingwer, Zimt und Schwarzkümmel
auf Rote Bete-Kürbis-Salat mit Kichererbsen und Datteln,
dazu Schwarzwurzel-Grünkohl-Gemüse

€ 18,70

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 Rotbarsch lebt vornehmlich im Nordatlantik. Die größten Fischbestände finden sich vor Island, Grönland, Südschottland, Westirland und vor der nordischen Westküste.

Durch die Jagd und Aufnahme von kleineren Fischen und Krebsen erlangt er ein wohlschmeckendes festes helles Fleisch. Angerichtet wird das auf der Haut gebratene Filet auf leicht pikantem Wintergemüse, das mit geräuchertem Paprikapulver, Zitrusnote und getrockneten Steinpilzen aromatisiert wird. Dazu servieren wir in Semmelbrösel und Nüssen geschwenkte Kartoffel-Kastanien-Klößchen.

GEBRATENES ROTBARSCHFILET

auf pikant-geschmortem Gemüsegulasch,
dazu Kartoffel-Kastanien-Klößchen

€ 21,90

Aus dem Meer

GEBRATENE SCHOLLENFILETS „MÜLLERIN ART“

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

€ 19,40

„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“

mit Apfelcrumble und Cookie-Eierlikör-Eis¹ € 9,20

SANDDORNSORBET auf marinierten ZWETSCHGEN
und knusprigem Kastanien-Buchweizen-Strudel



€ 8,50

„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 KÄSEAUSWAHL (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