

★★★★  
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



€ 9,30

### VORSPEISEN-TRIO

Spargelsalat mit Radieschen und Erdbeere,  
Spargel-Frühlingsrolle auf fruchtigem Chutney,  
schaumiges Spargelcreme-Süppchen



€ 14,90

## Suppen

### SCHAUMIGE SPARGELCREMESUPPE

mit Spargeleinlage und frischen Kräutern



€ 7,90

### RINDERKRAFTBRÜHE

mit Streifen vom Kräuter-Pfannkuchen und Gemüse

€ 6,90

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

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

€ 12,50

mit Tranchen von der Poulardenbrust

€ 15,50

## Vegetarisch / Vegan

### BUNTES GEMÜSE POTPOURRI

aus Rote Bete Gerste, gepfefferten Erdbeeren, Radieschen,  
Dattel, Papadam, dazu ein mit Ingwer und Zitronengras  
aromatisierter Karotten-Kokos-Fond



€ 13,90

### Im TRÜFFELBUTTER geschwenkte RAVIOLI

gefüllt mit Ricotta und Büffelmilch,  
serviert mit feinem Spargel, Champignons,  
Kräutern und Erbsen



€ 16,90

### LAUWARMER BROTSALAT

#### mit hausgemachten BÄRLAUCHPESTO

Romana Salat mit geröstetem Weißbrot, Zucchini,  
Cherry-Tomate, Kartoffelwürfel und dicken Bohnen



€ 14,20

## Unsere Empfehlung zur SPARGEL - SAISON

**FRISCHER STANGENSPARGEL** - Rohgewicht 400g -  
mit zerlassener Butter, hausgemachter Zitronen-Hollandaise  
und Petersilienkartoffeln  € 17,90

### und dazu empfehlen wir

**HEIDE KATEN-SCHINKEN** von BASEDAHL  
aus der Pape - Rohgewicht 100g - € 8,90

**SPANISCHER SERRANO-SCHINKEN**  
hauchfein geschnitten - Rohgewicht 100g - € 8,90

**NORWEGISCHE RAUHLACHSTRANCHEN**  
- Rohgewicht 100g - € 11,90

**PANIERTES SCHNITZEL**  
vom SCHWEIN „WIENER ART“ - Rohgewicht 120g - € 9,50

**ARGENTINISCHES RUMPSTEAK** - Rohgewicht 180g - € 17,80

**HUFTSTEAK** vom ANGUS-RIND - Rohgewicht 150g - € 11,90

## Unsere Empfehlungen im Frühling

**In MADEIRA geschmorte RINDERBACKE**  
auf Rote Bete Gerste, dazu Spargel-Champignon-Gemüse  
in Bärlauchbutter € 22,50

### Von der Weide

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

**Auf der Haut gebratene MAISPOULARDENBRUST**  
mit Tandoori Möhren, Koriander-Minz-Joghurt,  
gepfefferten Erdbeeren und Erbsen-Bulgur-Bällchen € 16,90

**GEBRATENES STEAK vom SCHWEINERÜCKEN**  
mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln <sup>2,6,12</sup>  
in Speck und Zwiebeln geschwenkt  
und ein kleiner gemischter Salat <sup>2</sup> € 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 Steaksauce<sup>2</sup> oder Kräuterbutter € 16,60

## Steaks

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

<b>RUMPSTEAK mit kleinem Fettrand vom ANGUS-RIND</b>	Rohgewicht 180 g	€ 20,50
<b>RUMPSTEAK mit kleinem Fettrand vom ANGUS-RIND</b>	Rohgewicht 250 g	€ 25,50
<b>RINDER-FILETSTEAK vom ANGUS-RIND</b>	Rohgewicht 180 g	€ 26,90
<b>RINDER-FILETSTEAK vom ANGUS-RIND</b>	Rohgewicht 250 g	€ 32,50

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>

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

## Unsere Empfehlung des Monats

Der sowohl im Salz- als auch im Süßwasser lebende Lachs gehört zu den Raubfischen. Zu seiner Nahrung gehören kleinere Fische, aber auch Krebstiere. Diesen verdankt er sein orangerosa bis dunkelrotes Fleisch, das dazu reich an den gesunden Omega - 3 - Fettsäuren ist.

Sein zartes Fleisch hat einen unverwechselbaren kräftigen Geschmack und harmoniert besonders gut mit dem süß-sauren Geschmack der Aprikose und dem in Weißwein gegarten Frühlingsgemüse, dazu servieren wir ein cremiges Risotto in knuspriger Panade.

### **Gebratenes LACHSFILET in SESAM-APRIKOSEN-MARINADE**

auf einem cremigen Ragout aus Spargel, Fenchel und Gurke,  
dazu gebackene Risottobällchen

€ 22,50

## 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 <sup>2,6,12</sup> in Speck und Zwiebeln geschwenkt,  
dazu ein grüner Salat in Rahm

€ 17,90



## Dessert

### „CRÈME BRULÉE“

mit Ruby Schokoladeneis im Amaranth-Crumble-Mantel  
 auf Rhabarber-Kompott

€ 9,20

### SCHOKOBROWNIE auf ERDBEER-RAGOUT

mit Ahornsirup, Dattel, Walnuss-Topping  
 und Erdnusscreme



€ 8,20

### „HAMBURGER ROTE GRÜTZE“

mit einer Kugel Vanillerahmeis<sup>1</sup>

€ 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