

★★★★  
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



€ 9,50

## Suppen

### SCHAUMIGE SPARGELCREMESUPPE

mit Spargelrinne und frischen Kräutern



€ 8,20

## Salate

### „CAESAR'S SALAD“

knackiger Romana-Salat in hausgemachtem Caesar-Dressing,  
mit Croûtons 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

## 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

€ 18,20

## SPARGEL - SAISON

### FRISCHER STANGENSPARGEL

- Rohgewicht 400g -

mit zerlassener Butter, hausgemachter Zitronen-Hollandaise  
und Petersilienkartoffeln



€ 18,20

#### und dazu empfehlen wir

### HEIDE KATEN-SCHINKEN von BASEDAHL

aus der Pape

- Rohgewicht 100g -

€ 8,90

### PANIERTES SCHNITZEL

vom SCHWEIN „WIENER ART“

- Rohgewicht 120g -

€ 9,50

### ARGENTINISCHES RUMPSTEAK

- Rohgewicht 180g -

€ 17,80

## Von der Weide

### Im OFEN geschmorte KALBSHAXE

auf cremigem Bärlauch-Hartweizen-Risotto mit Erbsen, Spargel  
im Speckmantel und Kräuterjus

€ 23,50

### 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

## Dessert

**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