
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

Buchweizensalat mit Roter Bete und Kürbis,
Kürbis-Steinpilz-Polenta auf Apfel-Chutney,
pikantes Butternut-Kürbis-Süppchen mit Mandel,
Boskoop und Maronen



€ 14,90

Suppen

PIKANTE BUTTERNUT-KÜRBIS-SUPPE

mit Mandel, Boskoop und Maronen



€ 6,90

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 Parmesanspäne²

€ 12,50

mit Tranchen von der Poulardenbrust

€ 15,50

Vegetarisch / Vegan

STEINPILZRAVIOLI in PETERSILIENPESTO geschwenkt

dazu Mangold, Cherry Tomaten
und frisch gehobelter Parmesan²



€ 16,90

KNACKIGER SÜSSKARTOFFELSTRUDEL

mit pikanter Tomatenmarmelade,
dazu erfrischende Taboulee, marinierte Avocado,
Grillzucchini und Erdbeere



€ 15,90

GESCHMORTER FENCHEL mit karamellisierten NEKTARINEN

serviert mit Wurzelgemüse, dicken Bohnen
und cremiger Mandel-Buchweizen-Polenta



€ 15,50

FRISCHE PFIFFERLINGE

RAGOUT von PFIFFERLINGEN

mit Crème Fraîche, Speck ^{2,6,12}, frischen Kräutern
und Bratkartoffeln ^{2,6,12} in Speck und Zwiebeln geschwenkt € 17,50

wahlweise mit:

MEDAILLONS vom SCHWEINEFILET - Rohgewicht 160g - € 25,90

PANIERTES SCHNITZEL
vom SCHWEIN „WIENER ART“ - Rohgewicht 120g - € 23,90

RUMPSTEAK vom ANGUS-RIND - Rohgewicht 180g - € 30,90

MEDAILLONS vom RINDER FILET - Rohgewicht 140g - € 34,90

Unsere Empfehlungen im Herbst

GESCHNETZELTES vom ANGUS RIND

mit Kräuterseitlingen, Champignons, Feige, grünem Pfeffer¹²
und Kürbis, verfeinert mit Calvados,
dazu cremiges Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln

€ 22,90

Von der Weide

SCHNITZEL „WIENER ART“

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

€ 17,90

MAISPOULARDENBRUST mit BBQ-GEWÜRZEN gebraten

auf Mangold-Tomaten-Gemüse, cremiger Mandel-Buchweizen-Polenta
und karamellisierten Nektarinen

€ 17,20

GEBRATENES STEAK vom SCHWEINERÜCKEN

mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln^{2,6,12}
in Speck und Zwiebeln geschwenkt
und ein kleiner gemischter Salat²

€ 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

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer & Bedienung SK 09/2019

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 Wolfsbarsch, auch „Loup de mer“ genannt, hat seinen Hauptwohnsitz im Mittelmeer. Das feste, weiße Fleisch hat einen angenehm würzigen Geschmack, das besonders gut mit frischen Kräutern harmoniert.

Gebettet auf Fenchel und Tomaten wird er schonend im Ofen gegart. Dazu servieren wir einen erfrischend würzigen Salat aus Hartweizengriß, Petersilie, Olivenöl, frischer Zitrone, Parmesanspänen, mediterranem Gemüse und orientalischen Gewürzen.

WOLFSBARSCHFILET aus dem OFEN

auf fruchtig pikantem Fenchelgemüse, dazu Bulgursalat mit Zucchini, Parmesan² und Avocado € 23,50

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 ^{2,6,12} in Speck und Zwiebeln geschwenkt, dazu ein grüner Salat in Rahm € 17,90

Dessert

CRÈME BRULÉE“

dazu Cassissorbet mit geflammtem Eischnee
 und marinierten Blaubeeren

€ 9,20

AVOCADO-KOKOS-EIS

auf Erdbeer-Nektarinen-Salat, mit Basilikum,
 Walnuss und Dattel in Zartbitterkuvertüre



€ 8,90

„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

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer & Bedienung SK 09/2019