
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 € 8,90
- VORSPEISEN-TRIO** – Vegetarisch –
Grünkohl-Pastinaken-Salat mit Couscous und Feige,
gebackener Kürbis-Anis-Taler auf Birnen-Chutney,
cremiges Kürbis-Süppchen € 14,90

Suppen

- KÜRBISCRÈMESUPPE** vom HOKKAIDO-KÜRBIS
mit Kokosnussmilch, Ingwer, Butter-Croûtons
und Kürbiskerne € 6,90
- RINDERKRAFTBRÜHE**
mit Streifen vom Kräuter-Pfannkuchen und Gemüse € 6,90
- GRÜNE-PFEFFER-SUPPE** ^{2,12}
mit grüner Feige¹², Schafskäse und Crôutons € 6,90

Salate

„BUNT & KNACKIG“

knackig bunte Blattsalate in Vinaigrette mit Gurke und Tomate € 6,20

„CAESAR'S SALAD“

knackiger Romana-Salat in hausgemachter Caesar-Dressing,
mit Croûtons und Parmesanspäne² € 11,80

mit Tranchen von der Poulardenbrust € 14,80

Vegetarisch / Vegan

KNUSPRIG GEBACKENE TEIGTASCHEN – Vegan –
gefüllt mit Süßkartoffel und Mangold auf fruchtigem Rote Bete Salat
und würzigem Humus € 14,90

FRISCHE HARTWEIZENPASTA in **PETERSILIEN-KÜRBISKERN-PESTO**
mit getrockneten Tomaten¹², Grünkohl, – Vegetarisch –
Avocado, Feigen und Ziegenkäse € 15,80

Unsere Empfehlungen

ENTE „À L' ORANGE“

½ Cherry-Valley-Ente knusprig gebraten,
auf Orangen-Sauce, mit Marzipanapfel¹²,
Rotkraut¹² und Kartoffelkloß € 20,90

SAUERBRATEN von der HIRSCHKEULE in GRANATAPFEL-ESSIGJUS

mit cremiger Steinpilzpolenta, ofengegartem Wintergemüse,
Schinkenspeck^{2,6,12} und Birnenkompott € 20,90

Von der Weide & aus dem Wald

SCHNITZEL „WIENER ART“

mit Bratkartoffeln^{2,6,12} in Speck und Zwiebeln geschwenkt,
dazu ein gemischter Salat in Vinaigrette € 17,40

HOLSTEINER GRÜNKOHL

mit Kasseler^{2,6,12}, Kochwurst^{2,6,12} und Röstkartoffeln^{2,6,12} € 15,90

GEBRATENES STEAK vom SCHWEINERÜCKEN

mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln^{2,6,12}
in Speck und Zwiebeln geschwenkt
und ein kleiner gemischter Salat² € 15,80

SCHNITZEL mit WALDPILZEN in RAHM

paniertes Schweineschnitzel an Waldpilzen^{2,6,12},
mit Speck^{2,12} und Zwiebeln in Kräuterrahm,
dazu Bratkartoffeln^{2,6,12} € 19,30

HUFTSTEAK vom ANGUS-RIND (Rohgewicht 150 g)

mit Knoblauchbaguette, Kartoffelspalten,
dazu pikante Steaksauce² oder Kräuterbutter € 15,20

Steaks

Steakspezialitäten vom argentinischem Angus-Rind...

RUMPSTEAK mit kleinem Fettrand vom ANGUS-RIND	Rohgewicht 180 g	€ 19,90
RUMPSTEAK mit kleinem Fettrand vom ANGUS-RIND	Rohgewicht 250 g	€ 24,90
RINDER-FILETSTEAK vom ANGUS-RIND	Rohgewicht 180 g	€ 26,50
RINDER-FILETSTEAK vom ANGUS-RIND	Rohgewicht 250 g	€ 31,90

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

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.

Er hat ein wohlschmeckend festes, helles Fleisch. Angerichtet wird das Filet auf lieblichem, mit Kürbis und Weißwein geschmortem, „Carnaroli“ Reis. Für einen würzigen Kontrast dient ein Kräuter-Zwiebel-Sud und die leicht süß-säuerlich abgeschmeckte Rote Bete mit fruchtig nussigem Aroma.

GEBRATENES ROTBARSCHFILET auf cremigem KÜRBISRISOTTO
dazu im Wachholder-Liebstockel-Sud eingekochte Perlzwiebeln,
fruchtiger Rote Bete Salat mit Feige, Walnuss und Ziegenkäse € 20,40

Aus dem Meer

GEBRATENE SCHOLLENFILETS „MÜLLERIN ART“
in brauner Butter, mit frischer Petersilie, Schwenkkartoffeln
und einem grünen Salat in Zitronenrahm € 17,90

„HAMBURGER PANNFISCH“
gebratenes Kabeljau-Filet in leichter Senfsauce
auf Bratkartoffeln^{2,6,12} in Speck und Zwiebeln geschwenkt,
dazu ein grüner Salat in Rahm € 17,40

Dessert

„CRÈME BRULÉE“

dazu Marzipanparfait im Kürbiskern-Sesam-Mantel
auf Gewürz-Birnen-Ragout und eingelegter Feige ¹² € 8,40

„HAMBURGER ROTE GRÜTZE“

mit einer Kugel Vanillerahmeis¹ € 6,30

SCHWEIZER VANILLERAHMEIS

mit heißen Himbeeren oder heißer Schokoladensauce € 8,20

MÖVENPICK KUGEL EIS nach WAHL

....diverse Sorten.... € 2,50
pro Kugel

PORTION SCHLAGSAHNE

€ 1,20

„GRAND CAFÉ“

1 Heißgetränk zur Wahl mit 3 Macaron:
Karamell, Schokolade, Zitrone, Himbeere, Pistazie, Vanille € 7,90

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