

IHRE FEIER IM RESTAURANT
ZUM ALTEN LOTSENHAUS

MENÜVORSCHLÄGE

ZUM ALTEN LOTSENHAUS

SEIT 1801

Wir sind für Sie da und freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.

Zum Alten Lotsenhaus
Övelgönne 13
22605 Hamburg

Fon 040 - 31 99 29-65
Fax 040 - 31 99 29-67
info@zum-alten-lotsenhaus.de
www.zum-alten-lotsenhaus.de

ZUM ALTEN LOTSENHAUS

SEIT 1801

Menü 01

Suppe

Rahmsuppe von der Räucherforelle mit Kräutercreme

Hauptgang

Roastbeef warm in Morchel-Jus, Gemüsebouquet der Saison und Kartoffelgratin

alternativ

Zanderfilet gebraten, auf Bärlauchrisotto mit Rieslingschaum und grünem Spargel

Dessert

Schokoladenküchlein auf Rhabarber-Kompott

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree

alternativ

Fisch oder Fleisch gegrillt, mit Pommes Frites oder Salzkartoffeln und Salat

Preis

EUR 38,- pro Person (ab 10 Personen)

Die genaue Personenzahl und die jeweilige Anzahl des gewünschten Hauptganges teilen Sie uns bitte bis eine Woche vor dem Termin mit.

ZUM ALTEN LOTSENHAUS

SEIT 1801

Menü 02

Salat

Frühlingssalat mit warmem Ziegenkäse und Portwein-Vinaigrette

Hauptgang

Maispoularden-Supreme in Honig-Balsamico-Jus, dazu Rosmarinkartoffeln und Zuckerschoten

alternativ

Pochiertes Lachsmedaillon in Chardonnay-Sauce, mit Steckrübenmus und Gurkengemüse

Dessert

Orangen-Mohn-Parfait auf Beeren Grütze

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree

alternativ

Fisch oder Fleisch gegrillt, mit Pommes Frites oder Salzkartoffeln und Salat

Preis

EUR 34,- pro Person (ab 10 Personen)

Die genaue Personenzahl und die jeweilige Anzahl des gewünschten Hauptganges teilen Sie uns bitte bis eine Woche vor dem Termin mit.

ZUM ALTEN LOTSENHAUS

SEIT 1801

Menü 03

Suppe

Holsteiner Kartoffelsüppchen mit Nordseekrabben

Zwischengang

Räucherlachsparfait an Salatbouquet mit Ketakaviar und Crème Fraiche

Hauptgang

Gebratenes Steinbuttfilet an Hummerschaum dazu servieren wir Mousselinekartoffeln

alternativ

Chateaubriand in Trüffeljus mit tourniertem Gemüse, Kartoffelgratin und Kroketten

Dessert

Dessertvariation mit Schokoladenküchlein, Mousse von weißer Schokolade, Parfait vom Rosé Champagner, Früchten und Dessert Saucen

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree

alternativ

Fisch oder Fleisch gegrillt, mit Pommes Frites oder Salzkartoffeln und Salat

Preis

EUR 58,- pro Person (ab 10 Personen)
EUR 49,- pro Person als Drei-Gang-Menü
ohne Zwischengang

Die genaue Personenzahl und die jeweilige Anzahl des gewünschten Hauptganges teilen Sie uns bitte bis eine Woche vor dem Termin mit.

ZUM ALTEN LOTSENHAUS

SEIT 1801

Menü 04

Suppe

Bouillabaisse von Edelfischen mit Croutons und Aioli

Hauptgang

Entenbrust mit Sesam-Honig-Kruste, Cassis-Jus, grünem Spargel und Macaire Kartoffeln

alternativ

Gebratenes Filet vom Red Snapper an Safranöl auf Tomaten-Oliven Risotto,
dazu eine Salatvariation

Dessert

Kokosreis-Timbale auf exotischen Fruchtsalat

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree

alternativ

Fisch oder Fleisch gegrillt, mit Pommes Frites oder Salzkartoffeln und Salat

Preis

EUR 40,- pro Person (ab 10 Personen)

Die genaue Personenzahl und die jeweilige Anzahl des gewünschten Hauptganges teilen Sie uns bitte bis eine Woche vor dem Termin mit.

ZUM ALTEN LOTSENHAUS

SEIT 1801

Menü 05

Suppe

Övelgöner Fischsuppe

Zwischengang

Cocktail von Nordseekrabben in Gurken-Dill Marinade, dazu frisches Baguette

Hauptgang

Pannfisch von Edelfischfilet in einer leichten Weißwein-Senfsauce,
dazu Schneekartoffeln und Gurkensalat

Dessert

Griessflammerie an Rhabarberkompott

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree

alternativ

Fisch oder Fleisch gegrillt, mit Pommes Frites oder Salzkartoffeln und Salat

Preis

EUR 42,- pro Person (ab 10 Personen)
EUR 35,- pro Person als Drei-Gang-Menü
ohne Zwischengang

Die genaue Personenzahl und die jeweilige Anzahl des gewünschten Hauptganges teilen Sie uns bitte bis eine Woche vor dem Termin mit.

ZUM ALTEN LOTSENHAUS

SEIT 1801

Menü 06

Suppe

Getrüffeltes Kartoffelsüppchen mit Nordseekrabben und Kräutern

Salat

Frühlingssalat mit Lammstrudel und Portwein-Vinaigrette

Hauptgang

Roastbeef warm in Rotwein-Jus mit Gemüse der Saison und Röstkartoffeln

alternativ

Frische Nordseescholle, in Speck gebraten, mit warmem Speckkartoffelsalat

Dessert

Walnußparfait mit Rumtopfrüchten und Mandelhippe

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree

alternativ

Fisch oder Fleisch gegrillt, mit Pommes Frites oder Salzkartoffeln und Salat

Preis

EUR 45,- pro Person (ab 10 Personen)
EUR 38,- pro Person als Drei-Gang-Menü
ohne Salat

Die genaue Personenzahl und die jeweilige Anzahl des gewünschten Hauptganges teilen Sie uns bitte bis eine Woche vor dem Termin mit.