

★★★★
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 Gemüsetaler mit Leinsaat auf eingelegter Rote Bete, kleines Krustentiersüppchen, Chicoreesalat mit Trauben, Buchweizen und Süßkartoffel	– Vegetarisch – € 13,90

Suppen

KRUSTENTIERSUPPE verfeinert mit Calvados und Fischeinlage	€ 7,90
RINDERKRAFTBRÜHE mit Streifen vom Kräuter-Pfannkuchen und Gemüse	€ 6,50
GRÜNE-PFEFFER-SUPPE ^{2,12} mit grüner Feige ¹² , Schafskäse und Crôutons	€ 6,50

Salate

„BUNT & KNACKIG“

knackig bunte Blattsalate in Vinaigrette mit Gurke und Tomate € 5,50

„CAESAR´S SALAD“

knackiger Romana-Salat in Caesar-Dressing,
dazu Tranchen von der Poulardenbrust,
Croûtons und Parmesanspäne² € 13,50

„VITAL SALAT“ mit Tranchen von der POULARDENBRUST

und knackig frische Blattsalate, garniert mit reichlich
Rohkost, Croûtons und Sonnenblumenkernen € 13,50

Vegetarisch / Vegan

FRISCHE MAKKARONI

in TOMATEN-RICOTTA-PESTO geschwenkt – Vegetarisch –
mit Kürbis, Pak Choy, Erdnuss und Buchweizen,
dazu geriebener Parmesan € 13,90

KARTOFFELKNÖDEL

gefüllt mit BREZELCROUTONS und SPINAT – Vegan –
auf geschmorten Pastinaken, Cherry Tomaten und Haselnuss,
dazu in Rotweinessig glasierter Radicchio € 12,90

PIKANTE LINSENTALER

auf eingelegter ROTE BETE – Vegan –
mit frischem Meerrettich, karamellisierten Feigen,
Trauben, Grünkohl, Granatapfel, gerösteter Leinsaat
und geräucherten Kräuterseitlingen € 14,90

Unsere Empfehlungen

WILDSCHWEINRÜCKEN in DATTEL-OLIVEN-MARINADE
umwickelt mit Serranoschinken, serviert mit gebratener Blutwurst
an Apfelchutney, Steckrübengemüse, Kartoffelknödel gefüllt mit
Brezelcroutons und Spinat, dazu Whiskeyjus € 20,90

GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST
mit geschmortem Wintergemüse in pikantem Gulaschfond,
dazu Süßkartoffelgratin € 17,50

Von der Weide

HAUSGEMACHTES SAUERFLEISCH – im Weckglas serviert –
mit Zwiebelringen, Remouladensauce^{2,12} und Bratkartoffeln^{2, 6,12} € 14,90

SCHNITZEL „WIENER ART“
mit Bratkartoffeln^{2,6,12} und einem gemischten Salat in Vinaigrette € 16,90

ROASTBEEF „KALT“ - rosa gebraten
mit Mixed Pickles^{2,12}, Remouladensauce^{2,12} und Bratkartoffeln^{2, 6,12} € 19,90

GEBRATENES STEAK vom SCHWEINERÜCKEN
mit Champignons, dazu Bratkartoffeln^{2,6,12}
und ein kleiner gemischter Salat² € 15,90

KALBSLEBER „BERLINER ART“
in Butter gebraten, auf Apfelscheiben
und gebratenen Zwiebelringen,
dazu Kartoffelpüree € 18,50

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	€ 23,90
RINDER-FILETSTEAK vom ANGUS-RIND	Rohgewicht 180 g	€ 24,90
RINDER-FILETSTEAK vom ANGUS-RIND	Rohgewicht 250 g	€ 29,90

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 Steinbeißer, auch Seewolf genannt, hat ein mageres, weißes, festes Fleisch. Dieses ist auch dank der Nahrungsaufnahme von Garnelen und Muscheln besonders wohlschmeckend.

Der im Nordatlantik gefangene Fisch wird mit einer Würzmischung aus Kürbiskernen, Zitrone und Petersilie schonend gegart. So harmoniert er besonders gut mit der aromatischen Krustentiersauce und dem cremig, leicht nussig schmeckenden, natürlich-schwarzem Vollkornreis aus Norditalien.

STEINBEISSER in der FOLIE gegart mit KÜRBISKERN-GREMOLATA
auf schwarzem Piemontreis und Krustentiersauce,
dazu Rote-Bete-Salat mit Grünkohl und Buchweizen € 18,90

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}, dazu ein grüner Salat in Rahm € 16,90

Dessert

„CREME BRULEE“ mit Glühweibirnen und saftigem Schokoladenkuchen	€ 7,90
WARME KÜRBISKRAPFEN mit Mandelmilcheis auf Sauerkirschragout, Krokant und Kürbiskernöl	€ 7,90
„HAMBURGER ROTE GRÜTZE“ mit einer Kugel Vanillerahmeis ¹	€ 5,90
„GRAND CAFE“ 1 Heißgetränk zur Wahl mit 3 Macaron: Karamell, Schokolade, Zitrone, Himbeere, Pistazie, Vanille	€ 7,90
FRANZÖSISCHE KÄSEAUSSWAHL (5 Sorten) mit Birnensenf und Walnüssen in Honig <i>dazu empfehlen wir . . .</i>	€ 11,90
EICHSTETTER HERRENBUCK SCHEUREBE AUSLESE 2015, Erz. Friedrich Kiefer, Baden , Kaiserstuhl helles Gelb, feinste Litschiearomen, sehr ausbalanciert einfach zum wohlfühlen	5cl € 4,60

Eis-Lust

MÖVENPICK KUGEL EIS nach WAHLdiverse Sorten.... Creme Vanilla, Chocolat Chips, Maple Walnut, Strawberry Cream, Citronen Sorbet ¹ Macadamia-Nuss-Eis	€ 2,50 pro Kugel
PORTION SCHLAGSAHNE	€ 1,20
SCHWEIZER VANILLERAHMEIS mit heißen Himbeeren oder heißer Schokoladensauce	€ 7,90

1 mit Farbstoff

2 mit Konservierungsstoff

3 mit Koffein

6 mit Phosphate

9 mit Süßungsmittel

12 mit Antioxidationsmittel

14 mit Geschmacksverstärker