



# Alt Lohbrügger Hof

★★★★

## SPEISENKARTE

(Auswahl ohne Saisonangebote)

## *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 eine hanseatische Gastlichkeit, wie sie nur ein liebevoll und persönlich geführtes Familienunternehmen zu bieten hat.

Lassen Sie sich in der behaglichen Atmosphäre unseres eleganten Restaurants mit internationaler Küche und regionalen Speisen verwöhnen. Hierfür hat unser Küchenchef Herr Meier eine umfangreiche Auswahl an Gerichten für Sie zusammengestellt. Besonders möchten wir Sie auf unsere saisonalen Angebote hinweisen.

Umsorgt werden Sie von unserem Serviceteam, welches von Herrn Laejaje, unserem Restaurant- und Bankettleiter, geführt wird. Für den vollendeten Genuss fragen Sie nach unserer umfangreichen Weinkarte mit Weinen aus den großen Anbaugebieten dieser Welt. Gerne beraten wir Sie bei der passenden Auswahl.

*Ihre Familie Ohl und Mitarbeiter*

# Vorspeisen

- 349 **ROSE vom GRAVED LACHS**  
an Dill-Senf-Sauce<sup>2,12</sup>  
mit Kartoffel-Reibekuchen € 10,50
- 389 **MATJESFILET**  
auf gebuttertem Vollkornbrot  
mit Schnittlauch-Tomaten-Rührei € 9,50

# Suppen

- 303 **RINDERKRAFTBRÜHE „ROYAL“**  
mit Eierstich und Gartenkresse € 5,30
- 305 **RAHMSUPPE von KARTOFFELN & LAUCH**  
mit knackiger Gemüsejulienne  
und Buttercrôutons € 5,30
- 312 **„GRÜNE-PFEFFER-SUPPE“**  
mit Pernod<sup>1</sup>, grüner Feige und Sahnehaube € 5,60

# Salat

- 323 **FRISCHER SALAT mit BUTTER-CRÔUTONS**  
Knackige Blattsalate in Vinaigrette<sup>14</sup>  
mit Gurken und Tomatenscheiben € 4,90
- 320 **ITALIENISCHER TOMATENSALAT**  
mit Mozzarellawürfel in Basilikum-Olivenöl € 7,50
- 364 **SCHEIBEN von der gebratenen POULARDENBRUST**  
auf knackigen Blattsalaten in American Dressing  
mit Kiwi, Melone und grünem Spargel € 11,90

# Kleine Gerichte

- 399 **NÜRNBERGER  
ROSTBRATWÜRSTCHEN mit KRAUT**  
6 Nürnberger Würstchen mit Sauerkraut und  
Kartoffelpüree, dazu reichen wir Meerrettich & Senf € 8,90
- 330 **GEBACKENER CAMEMBERT**  
mit Preiselbeeren, krosser Petersilie,  
Toast und Butter € 9,50
- 513 **JUNGER BLATTSPINAT  
mit TOMATEN-WÜRFEL & KNOBLAUCH**  
auf Pellkartoffelscheiben in Sahnesauce  
mit Schafskäse überbacken € 12,50
- 641 **TRANCHEN von der HÄHNCHENBRUST**  
auf weißen Bandnudeln  
mit Tomaten-Kräuter-Sauce € 12,50
- 465 **GESCHNETZELTES „ZÜRICHEN ART“**  
vom Rind und Schwein, mit Champignons  
und Zwiebeln in Rahmsauce auf Tagliatelle € 13,60

# Fleisch & Geflügel

- 442 **KRÄUTERGEFÜLLTE POULARDENBRUST**  
auf einer Mango-Orangen-Sauce mit einem Hauch  
von Ingwer, dazu feine Broccoliröschen  
in Mandelbutter und Basmatireis € 15,60
- 424 **STEAK vom JUNGSCHEINRÜCKEN**  
auf Champignons in Kräuterrahm,  
dazu Bratkartoffeln € 14,90
- 471 **MEDAILLONS vom SCHWEINEFILET**  
auf grünen Bohnen, an Rahmsauce,  
und Pommes Gratin Dauphinoise € 16,80
- 458 **„PFEFFER-STEAK“**  
Argentinisches Rumpsteak an Pfefferrahmsauce<sup>1</sup>  
mit buntem Gemüse und Pommes Croquettes € 19,50
- 420 **SCHNITZEL „WIENER ART“**  
mit Bratkartoffeln und einem gemischten Salat  
in Vinaigrette<sup>14</sup> € 14,80
- 329 **HAUSGEMACHTES SAUERFLEISCH<sup>2</sup>**  
mit Zwiebelringen, Remouladensauce<sup>1,2</sup>  
und Bratkartoffeln € 12,50
- 480 **3 STEAKS vom RIND und SCHWEIN**  
mit Grilltomate und krosser Speckscheibe,<sup>2,12</sup>  
auf Kräuterchampignons und Bratkartoffeln  
in der Pfanne serviert, dazu Berner Sauce<sup>1,2</sup> € 18,90
- 459 **ROASTBEEF „KALT“ rosa gebraten,**  
mit Mixed Pickles<sup>14</sup>, Remouladensauce<sup>1,2</sup>  
und Bratkartoffeln € 15,90

# Aus Fluss & Meer

- 427 **ZANDER-FILET in BUTTER gebraten**  
auf jungem Blattspinat an Sauce Amoureuse<sup>12</sup>  
dazu Salzkartoffeln € 17,90
- 332 **In BUTTER gebratene SCHOLLENFILETS**  
auf sautierten Zuckererbsenschoten  
an Flußkrebs-Safran-Sauce mit Butterkartoffeln € 14,90
- 396 **MEDAILLONS vom STEINBEISSER**  
**„NATUR GEBRATEN“**  
auf einer Fischveloute mit grünem Pfeffer und  
Crevetten an frischem Gemüse der Saison,  
dazu Petersilienkartoffeln € 17,90
- 516 **„EDELFISCH-TELLER“**  
Gebratene Medaillons vom Lachs,  
Steinbeißer und Zander auf Sauce Amoureuse<sup>12</sup>  
und Grüner-Pfeffer-Sauce<sup>1</sup>, dazu ein  
mediterraner Salat und Schwenkkartoffeln € 19,50
- 419 **„HAMBURGER PANNFISCH“**  
Gedünstetes Seefischfilet in feiner Senfsauce,  
dazu Bratkartoffeln und ein grüner Salat in Rahm € 14,90
- 380 **MATJESFILET „HAUSFRAUEN ART“**  
mit Apfelspalten und Zwiebelstreifen  
in Sahneschmand, dazu Bratkartoffeln € 13,90

# Dessert

- 689 **HAUSGEMACHTE WAFFEL**  
mit Plaumenkompott,  
Crèmeeis „Gebrannte Mandel“ und Schlagsahne € 6,90
- 344 **„SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE im GLAS“**  
Mascarpone-Crème, Kirschen, Kirschwasser,  
dunkler Wiener Bisquit, im Glas geschichtet  
mit Schokoladen-Rapsel € 6,90
- 365 **„HAMBURGER ROTE GRÜTZE“**  
mit einer Kugel Vanillerahmeis € 4,90
- 370 **SCHWEIZER VANILLERAHMEIS**  
mit heißen Himbeeren € 6,50
- KUGEL EIS nach WAHL** € 1,90  
...diverse Sorten... pro Kugel
- Crème Vanilla, Maple Walnut, Crème Pistazie,  
Strawberry Cream, Chocolat Chips,  
Citronen Sorbet<sup>1</sup>, Caramelita Cream**
- 374 **PORTION SCHLAGSAHNE** € 1,00

Weitere Eis- und Kuchen-Spezialitäten finden Sie in unserer Sonderkarte!

1 mit Farbstoff

2 mit Konservierungsstoff

9 mit Süßungsmittel

12 mit Antioxidationsmittel

14 mit Geschmacksverstärker

