



Speisen und Getränke Food & Beverage

Öffnungszeiten
Montag bis Samstag
16.30 – 22.00 Uhr



LOHMANN

Die Lohmann-Geschichte

4.10.
1888

Friedrich Wilhelm Lohmann und seine Ehefrau Marie, geb. Bernhardt, gründen die Gastwirtschaft LOHMANN in der Garde-du-Corps-Straße.

1945

Eine "Behelfswirtschaft" wird quasi aus dem Nichts erbaut.

2001

Nach einem Brand wird die neu renovierte Gaststätte unter dem Namen „Neuer Lohmann“ wieder eröffnet.

1891

Lohmanns kaufen Haus und Grundstück im Königstor 8 und richten nun hier ihre Gatsstätte ein.

1946

Wiedereröffnung der Gaststätte LOHMANN

1913

Die jüngste Tochter, Lina Lohmann, tritt in das Geschäft ein.

1960

Kassels Jugend entdeckt das LOHMANN

1921

Übernahme der Geschäftsführung durch den jüngsten Sohn Friedrich Lohmann mit seiner Frau Hedwig

1966

Das Ordnungsamt schließt die Gaststätte wegen angeblicher Sicherheitsmängel. Diese Maßnahme provoziert die erste Demonstration in Kassels Geschichte wegen Schließung einer Gastwirtschaft.

1939

Im Dezember verstirbt der Firmengründer Wilhelm Lohmann.

1970

Friedrich Lohmann stirbt. Seine Frau Hedwig und seine Schwester Lina führen das Geschäft bis ins Jahr 1975.

1943/
44

Zwischen 1943/44 totale Zerstörung der Gastwirtschaft durch Bombenangriffe

1988

100-jähriges Jubiläum unter Pächter Dieter Wenzel




2004
bis heute

Pächterwechsel zur heutigen Geschäftsführung:
"Die LOHMANN-GmbH" unter Guiseppe Arcuri und Peter Bracanovic.

Vorspeisen - Starters

	Brotkorb mit Aioli (spanische Art) Aioli (garlic mayo) served with French bread	3,50 €
	Hausgemachte frittierte Kartoffelwürfel mit einer Spicy Gewürzmischung und Kräuterdip Deep fried Potatoe cubes with spice blend and herb dip	7,80 €
	Portion Oliven mit Baguette Green olives served with French bread	4,80 €
	Schmalzbrot mit saurer Gurke und Salatbouquet Lard spread & pickled gherkins served with rye bread; salad garnish	4,80 €
	Tomatensuppe mit Baguette und einem Löffel-Klecks Sahne Tomato soup with cream and French bread	5,90 €
	Hessische Kartoffelsuppe mit Speck und Schmand Hessian potatoe Soup with bacon and sour cream	6,60 €
	Bruschetta mit Tomaten, roten Zwiebeln und frischen Kräutern Bruschetta with tomatoes, red onions and fresh herbs	6,60 €
	Gebackene Champignons mit Knoblauch-Chili und Parmesan, dazu Baguette Grilled mushrooms topped with chilli garlic, served with French bread	7,80 €
	Marinierte Sardellen-Filets mit frischem Knoblauch und Baguette Marinated anchovy fillets topped with garlic and served with French bread	8,90 €
	Büffelmozzarella mit Parmaschinken und Baguette Buffalo mozzarella with Parma ham and French bread	10,90 €

Kleine Gerichte - Small plates

	„Ahle Worscht“ mit Graubrot und saurer Gurke „Ahle Worscht“, air-dried pork, a local north Hesse speciality & pickled gherkins, served with rye bread	8,60 €
	Back-Camembert mit Wildpreiselbeeren, Salatbeilage und Baguette French camembert with wild cranberries, salad garnish and baguette	9,10 €
	Überbackener Balkan-Kuhmilch-Käse auf Kräuter-Croutons mit Tomate, Peperoni, Kräutern der Provence und Olivenöl Cow's milk cheese on herb croutons with tomatoes, hot peppers, herbs and olive oil	9,10 €
	Ofenkartoffel ...mit Hähnchenbrustfilet, frischen Champignons und Salatbeilage Baked potato with chicken brest and fresh mushrooms;salad garnish	12,40 €
	...oder mit Sour Cream, Lachsstreifen und Salatbeilage or with home-made sour cream with herbs lightly smoked strips of salmon; salad garnish	12,40 €
	...oder mit Sour Cream, frischem Gemüse u. Salatbeilage or with home-made sour cream with herbs and fresh vegetables; salad garnish	12,40 €
	Leberkäse ^{2,3} mit Spiegelei u. Bratkartoffeln ³ ; Salatbeilage „Leberkäse“, oven-baked ground meat pork casserole, a Bavarian speciality, topped with fried egg; served with home style potatoes and salad garnish	12,40 €



Lohmanns knackige Salate - Fresh salads

	Gemischter Salat Blattsalate der Saison, Gurke, Cherry-Tomaten, Oliven und Zwiebeln Mixed salad · Seasonal mixed leaves, cucumber, tomatoes, olives, onions	9,80 €
	Griechischer Salat Blattsalate der Saison, mariniertes Balkan-Käse (aus Kuhmilch), Gurke, Cherry-Tomaten, Oliven, Peperoni, Zwiebeln Greek salad · Seasonal mixed leaves, marinated cow's milk cheese, cucumber, tomatoes, olives, pepperonis and onions	12,50 €
	Salat mit Thunfisch Verschiedene Blattsalate, Thunfisch, Gurke, Cherry-Tomaten, Oliven und Zwiebeln Salad with tuna · Mixed leaves, tuna, cucumber, tomatoes, olives and onions	12,50 €
	Lohmann Salat Verschiedene Blattsalate, gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen, Cherry-Tomaten, Gurke, Champignons und Zwiebeln Lohmann salad · Mixed leaves, sauté strips of chicken, tomatoes, cucumber, mushrooms and onions	13,20 €
	Caprese – Fleischtomaten und Büffelmozzarella mit Basilikum-Pesto oder Balsamico-Dressing Tomato and buffalo mozzarella cheese with green pesto or balsamic vinegar	11,50 €

Alle Salate werden mit Baguette serviert und mit Balsamico- oder Dijon-Senf-Dressing nach Ihrer Wahl.

All our salads are served with French bread and balsamic vinegar or Dijon-mustard dressing at your option

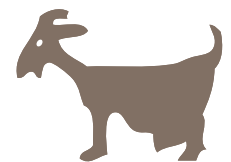
Frische Nudeln - Pasta

	Spaghetti Aglio e Olio Spaghetti with garlic and oil	9,60 €
	Scharfe Rigatoni mit gebratenem Speck ^{2,3} und Zwiebeln in einer Tomaten-Basilikumsauce Rigatoni with fried bacon and onions in a spicy basil tomato sauce	12,20 €
	Rigatoni „Lohmann“ mit „Ahle-Worscht“-Stücken und frischen Champignons in Weißwein-Sahnesauce Rigatoni „Lohmann style“ with chips of „Ahle Worscht“ and mushrooms in a creamy white wine sauce	12,70 €
	Spaghetti mit Thunfisch und Oliven in einer Kräuter-Tomatensauce Spaghetti with tuna and olives in a tomato sauce with herbs	12,90 €
	Tagliatelle mit frischem Gemüse in einer Tomaten-Basilikumsauce Tagliatelle with fresh vegetables in a tomato-basil-sauce	12,90 €
	Tagliatelle mit Hähnchenbrustfilet und frischem Gemüse in einer Tomaten-Basilikumsauce Tagliatelle with chicken chicken breast and fresh vegetables in a tomato-basil-sauce	13,90 €
	Spaghetti mit Wildfang-Garnelen; mit frischem Knoblauch und etwas Chili Spaghetti with wild caught shrimps, fresh garlic, lightly hot	16,90 €

Hauptgerichte - Main dishes



Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Apfel-Schmandsauce, Bratkartoffeln ³ und Salat Herring fillets in sour cream with apple chips; served with sauté potatoes, salad garnish	13,80 €
Hähnchenbrustfilet-Geschnetzeltes mit frischen Champignons in Rahmsauce, dazu Reis und Salat Stew of chicken with fresh mushrooms in a creamy sauce, with rice and salad	16,80 €
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat Grilled chicken breast with herb butter, French fries, salad	17,80 €
Ratatouille Gemüse in einer Tomaten-Kräuter-Sauce, dazu Reis und Salat Ratatouille vegetables in a tomato herb sauce and salad	14,20 €
Knobi-Spieße vom Schweinefilet mit Aioli-Dip, Pommes frites und Salat Skewers of pork fillet tossed in garlic, aioli dip, French fries, salad	18,80 €
Zarte Schweinelendchen auf einer Pfeffer-Sherrysauce, dazu Reis und Salat Medaillons of pork tenderloin with peppercorn and sherry sauce, served with Rice and salad	18,40 €
Lohmanns „Zarte Spare Ribs“ mit BBQ-Dip, Pommes frites und Krautsalat Our tender spare ribs with BBQ dip, French fries and coleslaw	18,20 €
Rumpsteak (250 g, Black Angus) Ofenkartoffel mit Sour Cream, Kräuterbutter u. Salat Rump steak, sauté potato with sour cream, herbed butter and salad	25,90 €
Pfeffersteak (250 g, Black Angus) Rumpsteak an Pfeffer-Sherrysauce, dazu Bratkartoffeln ³ und Salat Rump steak with peppercorn and sherry sauce, sauté potatoes, salad	27,90 €
Lohmann-Steak (250 g, Black Angus) Saftig gegrilltes Rumpsteak, beträufelt mit einer Marinade aus frischem Knoblauch, frischen Chilischoten, Zitronensaft, Olivenöl und Kräutern; dazu reichen wir einen großen Salat und Knobi-Baguette Juicy grilled rump steak (250 g), sprinkled with a marinade of fresh garlic, fresh peppers, lemon juice, olive oil and herbs; served with a large salad and garlic bread	27,90 €



Bitte teilen Sie uns bei Ihrer Bestellung die gewünschte Garstufe mit.

Liste der Zusatzstoffe:

¹⁾ mit Farbstoff ²⁾ mit Konservierungsstoff ³⁾ mit Antioxidationsmittel ⁴⁾ mit Geschmacksverstärker ⁵⁾ geschwefelt
⁶⁾ geschwärzt ⁷⁾ mit Phosphat ⁸⁾ mit Milcheiweiß ⁹⁾ koffeinhaltig ¹⁰⁾ chininhaltig ¹¹⁾ mit Süßungsmitteln
¹²⁾ enthält Phenylalaninquelle ¹³⁾ gewachst ¹⁴⁾ mit Taurin

Lohmanns frische Schnitzel (vom Schwein · pork)

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salat Schnitzel „Wiener Style“ served with French fries and salad	13,40 €
Jägerschnitzel mit Champignonsauce, Pommes frites und Salat Schnitzel „Hunter Style“ served with a rich dark mushroom sauce, served with French fries and salad	15,20 €
Zigeunerschnitzel mit Paprika-Zwiebelsauce, Pommes frites und Salat Schnitzel „Gypsy Style“ served with pepper and onion sauce, served with French fries and salad	15,20 €
Schnitzel „Chili-Cheese“ mit einer herzhaften Chili-Käsesahnesauce, Kroketten und Salat Schnitzel „Chilli-cheese“ topped with a creamy hot chilli cheese sauce, served with croquettes and salad	15,20 €
Rahmschnitzel in mit Bratenjus verfeinerter Sahnesauce, dazu Reis und Salat Schnitzel „Creamy“ with a rich creamy sauce, complimented with meat stock, served with rice and salad	15,20 €
Schnitzel „Strindberg“ mit Senf-Zwiebelkruste, Bratkartoffeln ³ und Salat Schnitzel „Strindberg“ gratinated with a layer of mustard and onions, served with sauté potatoes and salad	15,40 €
Französisches Schnitzel mit Camembert und Birnen überbacken, Kroketten und Salat Schnitzel „French Style“, gratinated with French camembert and pear halves, served with croquettes and salad	17,60 €
Hessisches Schmandschnitzel mit Schmand-Specksauce, Bratkartoffeln ³ und Salat Schnitzel („Hessian sour creme“) topped with sour-cream-and- bacon-sauce, served with sauté potatoes and salad	15,40 €
Schnitzel „Lohmann“ mit Schinken ^{2,3} belegt und mit einer feinen Käse-Sahnesauce überbacken, dazu Kroketten und Salat Schnitzel „Lohmann“, gratinated with ham and a delicate creamy cheese sauce, served with croquettes and salad	16,60 €
Italienisches Schnitzel mit Spaghetti und Tomatensauce, Parmesan und Salat Schnitzel „italian“ with tomato sauce and spaghetti served with parmesan and salad	16,20 €

Desserts

Hausgemachtes Tiramisu	6,20 €
Pannacotta auf einem Limetten-Waldbeeren-Gelee	6,50 €
Halbgefrorenes Schokoladeneis mit frischer Schlagsahne	6,40 €
Zitronensorbet , süß- sauer mit kandiertem Früchte-Mix und frischen Apfelstückchen mit Waldhonig	7,20 €

Alkoholfrei - Non alcoholic

Tafelwasser, Bonaqua	0,3 l	2,40 €	0,5 l	3,20 €
Rhön Sprudel od. Rhön Naturell,	Fl. 0,25 l	2,40 €	Fl. 0,75 l	5,30 €
Coca-Cola ^{1,3,9} , Sprite, Fanta ¹	0,3 l			2,60 €
oder Coca-Cola Zero ^{1,3,9,11,12}	0,5 l			4,10 €
Bitter Lemon ¹⁰ , Tonic ¹⁰ , Ginger Ale ¹ , Fl.	0,2 l			2,70 €
Apfelsaft, Orangensaft (apple/orange juice)	0,2 l			2,70 €
Kirsch-Banane-Nektar (cherry and banana nectar)	0,2 l			2,70 €
Grapefruitsaft (grapefruit juice)	0,2 l			2,70 €
Apfelsaft- od. Grapefruitschorle (juice mixed with table water)	0,4 l			3,50 €
Johannisbeer- od. Rhabarberschorle	0,4 l			3,50 €
Eistee Pfirsich od. Zitrone (ice tea peach or lemon)	0,4 l			3,20 €

Heiße Getränke - Hot drinks

Espresso		2,40 €
Kaffee, Tasse (small cup of coffee)		2,60 €
Kaffee, Pott (large cup of coffee)		2,80 €
Cappuccino mit Milch (with milk)		3,00 €
Latte Macchiato		3,20 €
Milchkaffee, Pott (large coffee with milk)		3,20 €
Kakao mit Milch (hot chocolate)		3,90 €
Glas Tee, diverse Sorten (glass of tea, different types)		2,50 €

Alkoholfreier Spritz - Non alcoholic Spritz

Martini florale (weiß) mit Tonic Water und Zitrone	4cl	5,80 €
Martini vibrante (rot) mit Tonic Water und Orange	4cl	6,20 €



Biere vom Fass - Draft Beer

Lohmanns Hastrunk (Klausner Pils)	0,4 l	3,60 €
Benediktiner Hell	0,5 l	4,80 €
König Pilsener	0,4 l	3,80 €
Hütt naturtrüb (naturally cloudy)	0,4 l	4,00 €
Paulaner Hefeweizen (wheat beer)	0,5 l	4,30 €
Schwarzes Gold, Hütt (dark beer)	0,4 l	4,00 €

Flaschenbiere - Bottled beers

Allg. Büble Bayrisch Hell	0,5 l	4,30 €
Paulaner Hefe, alkoholfrei (wheat beer, non alcoholic)	0,5 l	4,30 €
Diebels Alt (dark beer)	0,33 l	3,30 €
Jever Fun (non alcoholic)	0,33 l	3,00 €
Vitamalz	0,33 l	3,00 €
Altbierbowle	0,4 l	4,90 €

Apfelwein - Apple wine

Apfelwein, auch süß oder sauer gespritzt	0,25 l	2,70 €
Apple wine, pure or mixed with juice/table water	0,5 l	5,30 €

Aperitifs & Digestifs - Appetizers & Digestives

Ouzo	2 cl	3,10 €
Sambuca	2 cl	3,10 €
Fernet Branca	2 cl	3,10 €
Aperol	4 cl	3,10 €
Ramazotti oder Averna	4 cl	3,50 €
Campari	4 cl	3,50 €
Martini Bianco	5 cl	3,40 €
Grappa Uve Bianche	2 cl	4,60 €
Aperol Spritz		6,10 €
Hugo		6,10 €
Lillet Wild Berry		6,10 €

Cognacs & Brandys

Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	6,20 €
Veterano Osborne	2 cl	3,10 €
Vecchia Romagna	2 cl	4,10 €
Carlos I	2 cl	4,10 €

Tequila

Tequila Sauza Silber	2 cl	2,90 €
Tequila Sauza Gold	2 cl	2,90 €

Schnäpse etc. - Shorts

Nordhäuser Korn	2 cl	1,80 €
Jägermeister	2 cl	2,30 €
Linie Aquavit	2 cl	3,10 €
Malteser	2 cl	3,10 €

Longdrinks

mit 4 cl		ab 6,40 €
Jack Daniels mit Cola		6,40 €
Cuba Libre		6,40 €
Gin Tonic mit Gordon's Dry Gin		6,40 €
Gin Tonic mit Brick Gin		7,90 €

Whiskeys & Whiskys

Jim Beam Kentucky Straight	2 cl	2,90 €
Jack Daniels Tennessee	2 cl	3,10 €
Johnnie Walker Red Label	2 cl	3,10 €
Ballantines Scotch	2 cl	3,10 €

Wodka & Gin

Moskowskaya	2 cl	2,80 €
Smirnoff Wodka	2 cl	3,00 €
Gordon's Dry Gin	2 cl	2,90 €
Bombay Sapphire Gin	2 cl	3,20 €
Brick Gin, Erfurt	2 cl	3,20 €

Rum

Bacardi Blanca	2 cl	3,10 €
Havanna Club	2 cl	3,10 €
Botucal	2 cl	6,40 €

Obstbranntweine - Fruit brandys

Amaretto di Saronno	2 cl	3,10 €
Baileys Irish Cream	4 cl	3,30 €
43 (Likör)	4 cl	3,30 €

Prosecco - Sparkling wine

Prosecco di Valdobbiadene, Venetien	0,1 l	4,50 €
Prosecco di Valdobbiadene, Venetien	0,7 l	23,00 €

Offene Weißweine - White Wine by the glass

Chardonnay IGT, trocken (dry) fruchtig, elegant und aromatisch; Sizilien, Italien	0,2 l	5,50 €
Grauburgunder, Weingut Diehl (dry) frisch und fruchtig; Pfalz	0,2 l	7,40 €
Riesling DR trocken, Weingut Manz (dry) fruchtig, Duft von Apfel und Pfirsich, Zitrusnote; Rheinhessen	0,2 l	6,60 €
Critone IGT, trocken (dry) volles Bouquet mit Frucht-Tönen; Calabrien, Italien	0,2 l	6,90 €
Lugana DOC, halbtrocken (semi dry) fruchtig und elegant; Venetien; Italien	0,2 l	6,90 €

Rosé

Mateus Rosé fruchtige Aromen, mild und frisch; Portugal	0,2 l	5,50 €
Rosé, Weingut Diehl, Pfalz (dry) fruchtig, Duft von roten Beeren, Pfalz	0,2 l	6,40 €
Rosé Bardolino Chiaretto fruchtig frisch; Venetien; Italien	0,2 l	6,40 €

Offene Rotweine - Red Wine by the glass

Merlot IGT, trocken (dry) sanft, angenehm und vielseitig; Venetien, Italien	0,2 l	5,50 €
Dornfelder QBA, halbtrocken (semi dry) Duft von Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren; Pfalz	0,2 l	5,80 €
Primitivo IGT, trocken (dry) Aromen von Kirsche, Brombeere und Vanille ; Apulien; Italien	0,2 l	6,80 €
Duca San Felice, trocken (dry) Der Duft ist voll von frischen Waldnoten, dunkle Beerenfrüchte mit würzigen Holznoten; Ciró, Kalabrien; Italien	0,2 l	7,90 €
Montepulciano d'Abruzzo, trocken (dry) 100% Montepulciano, intensiv und elegant mit Noten von reifen roten Früchten, Beeren und Lakritz; Terra Regia, Italien	0,2 l	6,50 €



Kassels älteste Kneipe mit Biergarten
Kassel's oldest pub with beer garden



Sie planen eine Party?

Wir unterbreiten Ihnen gerne ein Angebot für Ihre Party
bei uns oder bei Ihnen zu Hause.
Ob Antipasti oder unsere Schnitzelparade... Sprechen Sie uns gerne an.

Ihr Lohmann Team

Jederzeit einsehbar: Bitte fragen Sie uns nach der detaillierten Liste
der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe.

Please ask our staff for the detailed list of declarable
allergenic substances and additives.



hospitals-kellerei.de



Gebraut für Nordhessen.



Gastronomie ist unser Bier!



MERCATONE



König Pilsener



LOHMANN

Telefon: 0561 7016875 · www.lohmann-kassel.de