



Speisen und Getränke Food & Beverage

Öffnungszeiten

Montag bis Samstag ab 16.30 Uhr

Warme Küche: 17.00 Uhr – 21.30 Uhr

Sonntag Ruhetag

seit
1888



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.

Suppen

	Tomatensuppe mit Baguette und einem Löffel-Klecks Sahne Tomato soup with cream and French bread	6,00 €
	Hessische Kartoffelsuppe mit Speck und Schmand Hessian potatoe Soup with bacon and sour cream	6,80 €

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 €
	Bruschetta mit Tomaten, roten Zwiebeln und frischen Kräutern Bruschetta with tomatoes, red onions and fresh herbs	7,10 €
	Gebackene Champignons mit Knoblauch-Chili und Parmesan, dazu Baguette Grilled mushrooms topped with chilli garlic, served with French bread	8,60 €
	Marinierte Sardellen-Filets mit frischem Knoblauch und Baguette Marinated anchovy fillets topped with garlic and served with French bread	8,90 €

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	9,50 €
	Back-Camembert mit Wildpreiselbeeren, Salatbeilage und Baguette French camembert with wild cranberries, salad garnish and baguette	12,00 €
	Überbackener Balkan-Kuhmilch-Käse mit Tomate, Peperoni, Kräutern der Provence und Olivenöl und Baguette Cow's milk cheese with tomatoes, hot peppers, herbs and olive oil and french bread	11,80 €
	Ofenkartoffel ...mit Hähnchenbrustfilet, frischen Champignons mit Sour Cream und Salatbeilage Baked potato with chicken brest and fresh mushrooms;salad garnish	14,00 €
	...oder mit Sour Cream, frischem Gemüse u. Salatbeilage or with home-made sour cream with herbs and fresh vegetables; salad garnish	14,00 €

Lohmanns 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	12,80 €
	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	14,80 €

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

Nudeln - Pasta

	Spaghetti Aglio e Olio Spaghetti with garlic and oil	9,60 €
	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	14,20 €
	Spaghetti mit Wildfang-Garnelen; mit frischem Knoblauch und etwas Chili Spaghetti with wild caught shrimps, fresh garlic, lightly hot	17,90 €
	Rigatoni mit frischem Gemüse und Knoblauch, frische Kräuter und Kirschtomaten Rigatoni with fresh vegetables and garlic, fresh herbs and cherry tomatoes	13,80 €
	Käse-Schinken-Spätzle Cheese and ham „Spätzle“	14,20 €

Steaks - Main dishes

	Rumpsteak (250 g, Black Angus) dazu Pommes, Kräuterbutter und Salat Rump steak, French fries with sour cream, herbed butter and salad	26,90 €
	Pfeffersteak (250 g, Black Angus) Rumpsteak an Pfeffer-Sherrysauce, dazu Pommes und Salat Rump steak with peppercorn and sherry sauce, French fries and salad	28,90 €
	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	28,90 €

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

Hauptgerichte - Main dishes

Bratwurst mit Wirsinggemüse, Pommes und Salat Fried sausage with savoy cabbage, French fries and salad garnish	13,80 €
Leberkäse ^{2,3} mit Spiegelei mit Pommes und Salatbeilage „Leberkäse“, oven-baked ground meat pork casserole, a Bavarian speciality, topped with fried egg; served with French fries and salad garnish	14,80 €
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Apfel-Schmandsauce, Pommes und Salat Herring fillets in sour cream with apple chips; served with French fries, salad garnish	14,80 €
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter, Pommes und Salat Grilled chicken breast with herb butter, French fries, salad	18,80 €
Lohmanns „Zarte Spare Ribs“ mit BBQ-Dip, Pommes und Krautsalat Our tender spare ribs with BBQ dip, French fries and coleslaw	19,20 €
Hähnchenbrust-Geschnetzeltes mit frischen Champignons in Rahmsauce, dazu Pommes und Salat Stew of chicken with fresh mushrooms in a creamy sauce, with French fries and salad	19,80 €
Knobi-Spieße vom Schweinefilet mit Aioli-Dip, Pommes und Salat Skewers of pork fillet tossed in garlic, aioli dip, French fries, salad	19,80 €
Zarte Schweinelendchen auf einer Pfeffer-Sherrysauce, dazu Pommes und Salat Medallions of pork tenderloin with peppercorn and sherry sauce, served with French fries, and salad	22,00 €



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 - (Pork)

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes und Salat Schnitzel „Wiener Style“ served with French fries and salad	14,40 €
Jägerschnitzel mit Champignonsauce, Pommes und Salat Schnitzel „Hunter Style“ served with a rich dark mushroom sauce, served with French fries and salad	16,20 €
Zigeunerschnitzel mit Paprika-Zwiebelsauce, Pommes und Salat Schnitzel „Gypsy Style“ served with pepper and onion sauce, served with French fries and salad	16,20 €
Schnitzel „Chili-Cheese“ mit einer herzhaften Chili-Käsesahnesauce, Pommes und Salat Schnitzel „Chilli-cheese“ topped with a creamy hot chilli cheese sauce, served with French fries and salad	16,20 €
Rahmschnitzel in mit Bratenjus verfeinerter Sahnesauce, dazu Pommes und Salat Schnitzel „Creamy“ with a rich creamy sauce, complimented with meat stock, served with French fries and salad	16,20 €
Schnitzel „Strindberg“ mit Senf-Zwiebelkruste, Pommes und Salat Schnitzel „Strindberg“ gratinated with a layer of mustard and onions, served with French fries and salad	16,40 €
Französisches Schnitzel mit Camembert und Birnen überbacken, mit Wildpreiselbeeren, Pommes und Salat Schnitzel „French Style“, gratinated with French Fries camembert and pear halves, served with French fries and salad	18,60 €
Hessisches Schmandschnitzel mit Schmand-Specksauce, Pommes und Salat Schnitzel („Hessian sour creme“) topped with sour-cream-and- bacon-sauce, served with French fries and salad	16,40 €
Schnitzel „Lohmann“ mit Schinken ^{2,3} belegt und mit einer feinen Käse-Sahnesauce überbacken, dazu Pommes und Salat Schnitzel „Lohmann“, gratinated with ham and a delicate creamy cheese sauce, served with French fries and salad	17,60 €

Auf Wunsch auch jedes Schnitzel als Hähnchenschnitzel, + 2,50 EUR.



Desserts

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

Alkoholfrei - Non alcoholic

Tafelwasser	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 €
Pepsi Cola ^{1,3,9} ,	0,3 l	3,00 €	0,5 l	5,00 €
oder Pepsi Zero (ohne Zucker) ^{1,3,9,11,12}	0,3 l	3,00 €	0,5 l	5,00 €
7 Up ¹	0,3 l	3,00 €	0,5 l	5,00 €
Mirinda ^{1,3} ,	0,3 l	3,00 €	0,5 l	5,00 €
Bitter Lemon ¹⁰ , Tonic ¹⁰	Fl. 0,2 l			3,00 €
Apfelsaft, Orangensaft (apple/orange juice)	0,2 l			3,00 €
Kirsch-Banane-Nektar (cherry and banana nectar)	0,2 l			3,00 €
Johannisbeersaft (Blackcurrant juice)	0,2 l			3,00 €
Rhabarberbeersaft (Rhubarb juice)	0,2 l			3,00 €
Alle Saftschorlen	0,4 l			4,00 €
(All juice mixed with table water)				
Eistee Pfirsich od. Zitrone	0,4 l			4,00 €
(Ice tea peach or lemon)				

Alkoholfreie Drinks - Non alcoholic

Spritz, Martini Floreale (weiß) mit Tonic Water	5 cl	6,00 €
Spritz, Martini Vibrante (rot) mit Tonic Water	5 cl	6,00 €
Alkoholfreier Gin Tonic, Tanqueray 0,0%	4 cl	6,20 €

Aperitifs - Appetizers

Campari, Soda oder Orange	5 cl	3,50 €
Martini Bianco	5 cl	3,50 €
Aperol Spritz	5 cl	6,10 €
Lillet Wild Berry	5 cl	6,10 €
Prosecco di Valdobbiadene	0,1 l	4,50 €
Prosecco auf Eis	0,2 l	8,00 €
Prosecco di Valdobbiadene	0,7 l	23,00 €



Biere vom Fass - Draft Beer

Lohmanns Haustrunk (Klausner Pils)	0,4 l	3,80 €
Benediktiner Hell	0,5 l	5,00 €
König Pilsener	0,4 l	4,00 €
Hütt naturtrüb (naturally cloudy)	0,4 l	4,00 €
Paulaner Hefeweizen (wheat beer)	0,5 l	4,50 €
Schwarzes Gold, Hütt (dark beer)	0,4 l	4,00 €

Flaschenbiere - Bottled beers

Paulaner Hefe, alkoholfrei (wheat beer, non alcoholic)	0,5 l	4,50 €
Diebels Alt (dark beer)	0,33 l	3,50 €
Vitamalz	0,33 l	3,00 €
Paulaner Kristallweizen	0,5 l	4,50 €
König Pilsener, Alkoholfrei	0,33 l	3,50 €
Altbierbowle	0,4 l	4,90 €

Apfelwein - Apple wine

Apfelwein, auch süß oder sauer gespritzt Apple wine, pure or mixed with juice/table water	0,25 l 3,00 €	0,5 l 5,70 €
--	---------------	--------------

Schnäpse & Digestifs - Shots

Nordhäuser Korn	2 cl	1,80 €
Jägermeister	2 cl	2,50 €
Fernet Branca	2 cl	2,50 €
Kümmerling	2 cl	2,50 €
Linie Aquavit	2 cl	3,10 €
Malteser	2 cl	3,10 €
Ouzo	2 cl	3,10 €
Sambuca	2 cl	3,10 €
Berliner Luft	2 cl	2,00 €
Erdeer Limes	2 cl	2,00 €
Ramazotti	4 cl	4,00 €
Averna	4 cl	4,00 €
Tequila Sauza Silber	2 cl	3,00 €
Tequila Sauza Gold	2 cl	3,00 €
Grappa Uve Bianche	2 cl	4,50 €
Grappa Nonino Chardonnay	2 cl	4,80 €

Obstbranntweine - Fruit brandys

Calvados	2 cl	3,50 €
Himbeer- oder Birnengeist	2 cl	3,50 €
Kirschwasser	2 cl	3,50 €
Marillengeist	2 cl	3,50 €
Alte Williams Christbirne	2 cl	4,50 €
Alte Marille	2 cl	4,50 €
Alte Himbeere	2 cl	4,50 €
Alte Zwetschge	2 cl	4,50 €
Alte Haselnuss	2 cl	4,50 €

Whiskeys & Rum

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 €
Havana Club	2 cl	3,10 €
Havana Club Añejo 7 Años	2 cl	3,50 €
Botucal	2 cl	6,40 €

Wodka & Gin

Absolut Vodka	2 cl	3,20 €
Smirnoff Wodka	2 cl	3,00 €
Gordon's Dry Gin	2 cl	2,90 €
Bombay Sapphire Gin	2 cl	3,20 €
Hendricks	2 cl	3,50 €
Alle Longdrinks	mit 4 cl	ab 7,00 €

Liköre - Liqueurs

Amaretto di Saronno	2 cl	3,50 €
Baileys Irish Cream	2 cl	3,50 €
43 (Likör)	2 cl	3,50 €
Limoncello	2 cl	3,50 €
Mandarinetto	2 cl	3,50 €

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 €

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 €

Offene Weißweine - White Wine by the glass

Grauburgunder, Weingut Diehl (dry) frisch und fruchtig; Pfalz	0,2 l	7,60 €
Riesling trocken, Weingut Manz (dry) fruchtig, Duft von Apfel und Pfirsich, Zitrusnote; Rheinhessen	0,2 l	6,80 €
Critone IGT, trocken (dry), (Cuvée Chardonnay und Sauvignon Blanc) volles Bouquet mit Frucht-Tönen; Calabrien, Italien	0,2 l	7,00 €
Lugana DOC, halbtrocken (semi dry) (Trebiano) fruchtig und elegant; Venetien; Italien	0,2 l	7,00 €

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 €

Offene Rotweine - Red Wine

Calaonda (Merlot, und Magliocco) sanft, angenehm und vielseitig; Calabrien, Italien	0,2 l	6,80 €
Primitivo IGT, trocken (dry) Aromen von Kirsche, Brombeere und Vanille ; Apulien, Italien	0,2 l	7,00 €
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	7,00 €
Negroamaro, San Marzano, Apulien, trocken (dry) Bouquet von dunklen Waldbeeren, saftige Kirschen und Cassis, Italien	0,2 l	6,80 €



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.



LOHMANN

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