

Hamburg Ganz(s) Weihnachtlich

vom 11. November bis 23. Dezember 2020

Feldsalat | Himbeerdressing | glasierte Apfelspalten | karamellisierte Ziegenkäse

Maronen-Samtsüppchen | Schokolade | Portwein
Tranche von der Barberie-Entenbrust

Knuspriger Gänsebraten - aus dem Ofen -
Cassis-Rotkohl | kleine Kartoffelklöße | Gänsejus

Schokoladen-Soufflé | Beeren-Fruchtspiegel | Lebkucheneis

4-Gang Menü

€ 49,00

3-Gang Menü mit Vorspeise

€ 41,00

3-Gang Menü mit Suppe

€ 37,00

– Weinempfehlung–

Im Rahmen des Hamburg Ganz (s) Weihnachtlich-Menüs
servieren wir gern drei korrespondierende Weine
nach Wahl unseres Sommeliers (jeweils ausgeschenkt in 0,1 l)

2018er Krieger Weißburgunder
trockener Weißwein | Weingut Krieger | Pfalz

2017er Chardonnay Classic
trockener Weisswein | Beringer Vineyards | California | USA

2012er Crianza Ramírez de la Piscina | Tempranillo
Vollmundiger Rotwein | Bodegas Ramírez de la Piscina
San Vicente de la Sonsierra | La Rioja

€ 14,00 pro Person