

MENÜ

HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH

11.11.2023 bis 23.12.2023

Carpaccio vom Lachs und Heilbutt | Carpaccio vom Rind
Soja Wasabi Creme | Wildkräutersalat

Vierländer Entenbraten | Entenjus | Speckrosenkohl | Kartoffelklöße

oder

Gänsebraten | Gänsejus

Altländer Bratapfel, gefüllt mit Marzipan | Cranberry Rotkohl | Kartoffelklöße

Baumkuchen-Trüffeltörtchen

Pflaumen mit Zimt und Nelken | Lebkucheneis

3-Gang Menü mit Ente € 55,00 pro Person

3-Gang Menü mit Gans € 65,00 pro Person

GANZ(S) GENUSSVOLL

Knuspriger Gänsebraten aus dem Ofen – Brust und Keule –
Gänsejus | Altländer Bratapfel, gefüllt mit Marzipan | Cranberry-Rotkohl
Kartoffelklöße

€ 45,00

**GANZE GANS– für vier Personen am Tisch tranchiert
(nur auf Vorbestellung)**

€ 199,00

– Rundum-Sorglos-Getränkpaket

Im Rahmen des Hamburg Ganz (s) Weihnachtlich-Menüs servieren wir gern drei korrespondierende Weine nach Wahl unseres Sommeliers (jeweils ausgeschenkt in 0,1 l) sowie unseren GATE 47 Cocktail zur Begrüßung und eine Kaffee-Spezialität nach dem Dessert.

2021er Castell Firmian Sauvignon Blanc

trocken | fruchtig | Mezzacorona | Trentino | Italien

2018er AUKA Malbec Classic

vollmundig | Bodega San Polo | Argentinien

2021er Miraval

trocken | Pitt & Perrin | Côtes de Provence AOP | Frankreich

€ 19,50 pro Person