



Ab 11. November bis 30. Dezember 2017

HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH 2017

Trilogie vom Edelfisch auf Belugalinsen und Trüffel Balsamico-Glace

2015er Sauvignon Blanc - Oliver Zeter , Pfalz

Kürbiscremesuppe mit Steirischem Kernöl

*2016er Mesta Rosé
Tempranillo - Uclés, Spanien*

Gänsekeule in Orangensauce auf Apfelrotkraut oder Speckrosenkohl
Wahlweise Hausgemachte Knödel oder geröstete Kartoffelwürfel

*2011er Hamburger Rotspon – Coteaux de Peyriac, Languedoc
Gereift im Oxhoft (Barrique) in der Speicherstadt*

Lauwarmes Apfel Zimt Süppchen mit Griessnockerl

*2014er Riesling Auslese „Alte Reben“
Weingut Kruger, Nahe*

Menüpreis mit korrespondierenden Weinen (0,1l/*0,05l) für 59 € pro Person.

3 Gänge Menü ohne Wein 35 € pro Person.

4 Gänge Menü ohne Wein 42€ pro Person.

Gerne schenken wir Ihnen die Weine nach - wie Sie wünschen – und berechnen dafür 12 € pro Person.

Das Angebot gilt täglich ab 17.30 Uhr
und wir bitten um eine Reservierung unter „Hamburg Ganz(s) weihnachtlich“.

