



Ab 11. November bis 30. Dezember 2020

HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH
„California Wine Weeks“



Ziegenkäse mit Feigen-Pinienkernkruste und Apfel-Kräutersalat
2019er Sauvignon Blanc Dancing Bull, Modesto – 0,1l Glas 4€

Sellerie Schaumsuppe mit Carpaccio vom Kalbsfilet
2018er Pinot Grigio, Rosso & Bianco Coppola Winery – 0,1l Glas 7€

Gebratener Winterkabeljau mit Kartoffel-Steckrübensud,
Büsumer Krabben, Dill und Aquavit
2016er William Hill, Chardonnay Central Coast, Oak Barrel – 0,1l Glas 7€

oder

Geschmorte Gänsekeule mit Holunder-Rotkohl,
Rosenkohl und Kartoffelklößen
2017er Zinfandel Sonoma Heritage, Rancho Zabaco – 0,1l Glas 8€

Warmer Milchrahmstrudel mit Glühweinkirschen und Vanilleeis
2018er Moscato, Canyon Road, Modesto – 0,05l Glas 4€



Menüpreis mit korrespondierenden kalifornischen Weinen
„California Wine Weeks“
(0,1l/*0,05l) für 66 € pro Person.

3 Gänge Menü ohne Wein 38 € pro Person (ohne Vorspeise mit Suppe).
4 Gänge Menü ohne Wein 44 € pro Person.

Gerne schenken wir Ihnen die Weine nach – zum Menü – und berechnen dafür 15 € pro Person.

Wir bitten um eine Reservierung unter „Hamburg Ganz(s) weihnachtlich“.