

— HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH —

Unser Advents-Menü

vorweg ein kleiner Gruß aus der Küche

Vorspeise

Bouillabaisse „Lotsenhaus“ mit Filets von Edelfischen und gebratener Garnele

Hauptgang

Steinbuttfilet mit zerlassener Estragonbutter auf Kartoffel-Fenchelpüree, gebratenem Chicorée und geschmolzenen Kirschtomaten

Dessert

Spekulatius-Crème brûlée mit Zwetschgenröster und Marzipanschaum

34,90 €

Korrespondierende Weinbegleitung zum Advents-Menü:

Ein Glas Crémant Rosé zur Begrüßung 0,1l

zur Vorspeise:

2015 Vermentino „Solal“ – Château Haut-Blanville 0,1l
Frankreich / Languedoc-Roussillon

zum Hauptgang:

2015 Grüner Veltliner DAC– Weingut Pfaffl 0,1l
Österreich / Weinviertel

zum Dessert:

2014 Bacchus Auslese – Peth Wetz 0,05l
Rheinhessen

12,90 €

(ausführliche Beschreibungen der Weine finden Sie auf Seite 3)

EMPFEHLUNGSKARTE

APERITIFS UND WEINE

Hausgemachte Limonade Apfel-Ingwer Zitrone	0,4l	3,80 €
Granatapfel-Spritz mit Secco von Matthias Gaul und Minze auf Eis	0,2l	6,50 €
Crémant de Bourgogne Rosé – Paul Delane Burgund, Frankreich	0,1l 0,75l	5,90 € 32,00 €
Durch die klassische Flaschengärung erhält der Schaumwein eine herrliche Perlage, die durch feine Himbeer- und Erdbeeraromen ergänzt wird.		
2015 Vermentino „Solal“ – Château Haut-Blanville Frankreich / Languedoc-Roussillon	0,2l 0,75l	5,90 € 20,00 €
Die weiße Edelrebe Vermentino brilliert mit einem herrlichen Duft nach Zitronen, Blüten und einer wunderbaren Saftigkeit am Gaumen.		
2015 Grüner Veltliner DAC– Weingut Pfaffl Österreich / Weinviertel	0,2l 0,75l	7,50 € 25,00 €
Ein cremiger Weißwein mit fruchtigen Akzenten und dem typischen Pfefferl-Abschluss.		
2015 Riesling „Les Cornes“ – Weingut Dr. Bürklin-Wolf Pfalz	0,2l 0,75l	6,90 € 23,00 €
Der Riesling "Les Cornes" besticht mit einer bezaubernden zitrischen Nase mit Orangen- und Ananas-Anklängen. Am Gaumen hat er viel Kraft und eine stoffig-elegante Säure.		
2012 Cabernet Sauvignon & Merlot trocken „Sonnenberg“ – Montigny Rheinhessen	0,2l 0,75l	7,90 € 26,00 €
Im Duft erinnert der Wein an Brombeeren, Paprika, Kirschen, Pfeffer, Kakao und Vanille. Die seidigen Tannine sind in den komplexen Geschmack wunderbar eingebunden.		
2014 Bacchus Auslese – Peth Wetz Rheinhessen	0,1l 0,2l 0,75l	3,50 € 5,90 € 19,00 €
- lieblich, passend zum Dessert - Aus dem Glas steigen Aromen von reifer Aprikose, Holunderblüte und Rosen. Am Gaumen erleben Sie eine feine, aber überhaupt nicht sättigende Süße, die von einer herrlichen, animierend-frischen Säure begleitet wird.		

— HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH —

Unser Gans-Menü

vorweg ein kleiner Gruß aus der Küche

Vorspeise

Gebratene Jakobsmuscheln auf Balsamico-Belugalinsen
mit Butternut-Kürbissuppen-Shot

Hauptgang

Knuspriger Braten von der Dithmarscher Gans
mit Calvados-Jus, Macadamia-Rotkohl, Speck-Rosenkohl
und Kartoffelknödel mit Zwetschgenkern

Dessert

Rosmarin-Honig-Parfait auf Bratapfelkompott
und Glühwein-Coulis

37,90 €

Korrespondierende Weinbegleitung zum Gans-Menü:

Ein Glas Crémant Rosé zur Begrüßung 0,1l

zur Vorspeise:

2015 Riesling „Les Cornes“ – Weingut Dr. Bürklin-Wolf
Pfalz 0,1l

zum Hauptgang:

2012 Cabernet Sauvignon & Merlot trocken „Sonnenberg“ – Montigny
Rheinhessen 0,1l

zum Dessert:

2014 Bacchus Auslese – Peth Wetz
Rheinhessen 0,05l

13,50 €

(ausführliche Beschreibungen der Weine finden Sie auf Seite 3)