

— HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH —

Menü A

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 Lebkuchenschäum

36,90 €

Menü B

Vorspeise

Gebratene Jakobsmuscheln auf warmen Balsamico-Belugalinsen mit Kürbis-Chutney

Hauptgang

Canard au vin

Im Ofen geschmorte Entenkeulen in Barolo-Jus mit Macadamia-Rotkohl und Serviettenknödel

Dessert

Warmes Schokoladenküchlein mit hausgemachtem Marzipan-Eis

35,90 €

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 Durch die klassische Flaschengärung erhält der Schaumwein eine herrliche Perlage, die durch feine Himbeer- und Erdbeeraromen ergänzt wird.	0,1l 0,75l	5,90 € 32,00 €
2015 Vermentino „Solal“ – Château Haut-Blanville Frankreich / Languedoc-Roussillon Die weiße Edelrebe Vermentino brilliert mit einem herrlichen Duft nach Zitronen, Blüten und einer wunderbaren Saftigkeit am Gaumen.	0,2l 0,75l	5,90 € 20,00 €
2015 Grüner Veltliner DAC– Weingut Pfaffl Österreich / Weinviertel Ein cremiger Weißwein mit fruchtigen Akzenten und dem typischen Pfefferl-Abschluss.	0,2l 0,75l	7,50 € 25,00 €
2015 Riesling „Les Cornes“ – Weingut Dr. Bürklin-Wolf Pfalz 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.	0,2l 0,75l	6,90 € 23,00 €
2012 Cabernet Sauvignon & Merlot trocken „Sonnenberg“ – Montigny Rheinhessen Im Duft erinnert der Wein an Brombeeren, Paprika, Kirschen, Pfeffer, Kakao und Vanille. Die seidigen Tannine sind in den komplexen Geschmack wunderbar eingebunden.	0,2l 0,75l	7,90 € 26,00 €
2014 Bacchus Auslese – Peth Wetz Rheinhessen - 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.	0,1l 0,2l 0,75l	3,50 € 5,90 € 19,00 €