

— HAMBURG GANZ(S) —
WEIHNACHTLICH
11. NOVEMBER- 22. DEZEMBER 2019

Hausgebackenes Brot mit Petersilienpesto

Vorspeise

Samtsüppchen von der Marone mit geräucherter Jakobsmuschel und gebrannten Mandeln

*2017 Chardonnay, Achkarrer Schloßberg - Weingut Achkarren (0,1l)
Baden*

Zwischengang

Terrine von der Gans mit Preiselbeeren auf Orangen-Wildkräutersalat und Sesam-Dressing

*2018 Rivera del Garda Classico "Feudo" Rosé - Weingut Feliciano (0,1l)
Italien / Lombardei*

Hauptgang

Knuspriger Braten von der Dithmarscher Gans auf Cassis-Jus mit Rotkohl,
in Nussbutter geschwenktem Rosenkohl und Serviettenknödeln

*2015 Miriade Tinto - Finca Vallegarcia (0,2l)
Spanien / La Mancha*

Dessert

Mokka-Crème brûlée mit unserem Honig-Eis auf Apfel-Walnusskompott

*Fine White Portwein - Weingut J.H. Andresen (0,05l)
Portugal / Douro*

3-Gang-Menü 39,00 € pro Person / 55,00 € mit Weinbegleitung

4-Gang-Menü 44,00 € pro Person / 63,00 € mit Weinbegleitung

Ganze Gans für 4 Personen (nach Vorbestellung) mit Cassis-Jus, Rotkohl,
in Nussbutter geschwenktem Rosenkohl und Serviettenknödeln 129,00 €

Besuchen Sie uns auch auf unserem kleinen Weihnachtsmarkt bei hausgemachtem
Glühwein, anderen kleinen Köstlichkeiten und tollem Blick auf die winterliche Elbe in
unserer Strandbar Dock 13