

Festliche Menüs
in der Adventszeit



Hamburg
kulinarisch

HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH

VOM 11. NOVEMBER BIS 23. DEZEMBER 2018

www.hamburg-kulinarisch.de



RINDCHEN'S
WEINKONTOR
www.rindchen.de

Wochenblatt



Tourismusverband
Hamburg e.V.

ab €10,50*



**HAM
BURG
CARD**



%

**MEHR HAMBURG
ERLEBEN & SPAREN!**

Freie Fahrt



Überall freie Fahrt mit
Bus, Bahn & Hafenfähren

Viele Rabatte



Bis zu 50% Rabatt bei über
150 touristischen Angeboten

Jetzt kaufen



Online, Tourist-Info, Hotel
oder Fahrkartenautomaten

040-300 51 932
hamburg-card.de



Hamburg
Tourismus



LIEBE HAMBURGERINNEN UND HAMBURGER, LIEBE GÄSTE UND FREUNDE UNSERER STADT,

"Hamburg kulinarisch", der "Hamburger Schlemmer-Sommer" und nicht zuletzt "HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH" stehen seit vielen Jahren unter der Schirmherrschaft des Tourismusverbands Hamburg. Sie sind einmalige Angebote an alle Freunde guter Küche. Weit mehr als hunderttausend Gäste haben in den letzten Jahren mit unseren Angeboten kulinarische Entdeckungstouren in Hamburg unternommen.

Heute lade ich Sie gerne wieder ein zu "HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH". Vom 11. November bis zum 23. Dezember 2018 können Sie nicht nur die traditionelle Martinsgans, sondern die gesamte kulinarische Vielfalt Hamburgs bei den über 60 teilnehmenden Restaurants genießen.

Erleben Sie hochwertige und kreative Kochkunst bei unseren Starköchen, den Trendsettern und mutigen Newcomern oder auch in der stilvollen traditionellen oder der internationalen Küche. Sie werden sehen, Hamburgs Gastronomie hat unglaublich viel zu bieten. Kein Wunder, dass die Fangemeinde unserer Angebote ständig wächst.

Genießen Sie mit Ihrer Familie, Ihren Gästen und Freunden Hamburgs beste Weihnachtsküche

Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen dabei und eine schöne, besinnliche Vorweihnachtszeit.

Ihr
Prof. Norbert Aust
Tourismusverband Hamburg e.V.



Hamburg
kulinarisch



Foto: © romaset / Fotolia

HAMBURG KULINARISCH TISCHT AUF!

Die besten Angebote für Gourmets
auf einen Blick.

Genießer der guten Küche in Hamburg und der Metropolregion finden auf www.hamburg-kulinarisch.de alle Informationen zu den drei Gastronomie-Events in Hamburg: "Hamburg kulinarisch" im Frühjahr, "Hamburger Schlemmer-Sommer" und "Hamburg Ganz(s) weihnachtlich". Nur hier werden alle Menüs ausführlich beschrieben und Sie erhalten Informationen zum Preis sowie den begleitenden Weinen, damit Sie mit wenigen Klicks Ihr Lieblingsmenü finden. Für Tablet und Smartphone optimiert bietet Ihnen das Portal auch unterwegs alles Wissenswerte und die aktuellen Angebote der Hamburger Gastronomie.

Schauen Sie immer wieder vorbei - es lohnt sich!

WWW.HAMBURG-KULINARISCH.DE

DIE TEILNEHMENDEN RESTAURANTS

BITTE RESERVIEREN SIE VORHER EINEN TISCH TELEFONISCH
ODER ONLINE BEI WWW.HAMBURG-KULINARISCH.DE

| | |
|--|----|
| 1700 Restaurant im Barceló Hamburg..... | 7 |
| 26 - Twenty Six..... | 8 |
| Alsterkug9 | 9 |
| Altes Lotsenhaus10 | 10 |
| Augila im Lindner Park-Hotel Hagenbeck11 | 11 |
| Ashirwad.....12 | 12 |
| BASIL & MARS.....13 | 13 |
| Bistro am Fleet.....14 | 14 |
| Braband.....15 | 15 |
| Brechtmanns Bistro.....16 | 16 |
| Brook17 | 17 |
| Broscheks Sea to Table im Renaissance Hamburg Hotel18 | 18 |
| Brüdigams19 | 19 |
| Brüdigams Wildwechsel Landgasthof20 | 20 |
| cantinetta ristorante & bar21 | 21 |
| Cast Iron Grill im Hamburg Marriott Hotel22 | 22 |
| das weisse haus23 | 23 |
| Deichgraf24 | 24 |
| Der Seehof25 | 25 |
| DIM SUM HAUS.....26 | 26 |
| Favoloso.....27 | 27 |
| Fillet of Soul.....28 | 28 |
| Fischbeisl.....29 | 29 |
| Gong Sushi Restaurant.....30 | 30 |
| H ₂ O Kitchen Bar Lounge31 | 31 |
| Heinsens Ellerbek.....32 | 32 |
| Hunter's Bar und Grill.....33 | 33 |
| IMARA Restaurant Bar Lounge34 | 34 |
| KehrWiederSpitze Hafen Hamburg35 | 35 |
| King of India36 | 36 |
| Klassenzimmer Restaurant und Café37 | 37 |
| Kleinhuis' Historischer Gasthof an der Mellingburger Schleuse.38 | 38 |
| Kleinhuis' Restaurant im Baseler Hof.....39 | 39 |
| Kombüse 5.....40 | 40 |
| La Fée auf der Uhlenhorst Restaurant Bistro41 | 41 |





Restaurants mit diesem Symbol sind Mitglied
im **Tourismusverband Hamburg e.V.**

Restaurants mit diesem Symbol sind **online reservierbar**
über www.hamburg-kulinarisch.de

Restaurants mit diesem Symbol bieten
Ihnen ein **vegetarisches Menü** an

Restaurants mit diesem Symbol bieten ein
begleitendes Weinangebot zum Menü

| | |
|--|----|
| L' Auberge Française | 42 |
| La Vela Ristorante & Weinbar | 43 |
| "Le Marron" im Park Hotel Ahrensburg | 44 |
| Lenz | 45 |
| Literaturhauscafé | 46 |
| Marktplatz | 47 |
| MENDELSSOHN'S im NewLivingHome | 48 |
| Mövenpick Restaurant | 49 |
| Mozzer's | 50 |
| NI HAO | 51 |
| Nuestro mediterranean food culture | 52 |
| Papillon im Hotel Engel | 53 |
| petit bonheur | 54 |
| POLETTO WINEBAR | 55 |
| Rainvilles ElbTerrassen | 56 |
| Red Chamber Seafood Grill Bar | 57 |
| Restaurant Blue im Nordport Plaza Hotel | 58 |
| Restaurant Port im Hotel Hafen Hamburg | 59 |
| Restaurant Rexrodt | 60 |
| River View im The Rilano Hotel Hamburg | 61 |
| San Michele | 62 |
| Schloss Tremsbüttel | 63 |
| SPEISEKAI Restaurant & Events | 64 |
| Stadt Restaurant im Reichshof Hamburg | 65 |
| Treudelberg | 66 |
| VLET in der Speicherstadt | 67 |
| VLET an der Alster | 68 |
| WANDRAHM | 69 |
| WASSERSCHLOSS Speicherstadt | 70 |
| Weinwirtschaft Kleines Jacob | 71 |
| Witthüs | 72 |
| Yoshi im Alsterhaus Japanisches Kaiseki Restaurant | 73 |

IMPRESSUM

Konzept und Organisation: Hartung PR & Projektentwicklung, Ivo Hartung

Postfach 57 04 04 · 22773 Hamburg · info@hartungpr.de

Foto Titel: MillefloreImages (istockphoto)

Druck: Druckerei MOD Offsetdruck GmbH, Dassow

Die von den Auftraggebern überlassenen Vorlagen (z.B. Fotos, Logos) werden von Hartung PR & Projektentwicklung unter der Voraussetzung verwendet, dass die Auftraggeber zu deren Verwendung berechtigt sind. Im Rahmen des übernommenen Auftrages besteht Gestaltungsfreiheit.

Ferdinandstraße 15
20095 Hamburg

Tel. (040) 2263 620
www.barcelo.com



GÄNSEMENÜ

- **VORSPEISE**

Vieira a la gallega
Jakobsmuscheln Galicischer Art

- **SUPPE**

Caldillo de hinojo y tomatitos deshidratados
Klares Fenchel-Süppchen mit sonnengetrockneten Tomaten

- **HAUPTGANG**

Muslito de ganso asado con lombarda a la manzana,
Klöße de patata y pera al ponche
Gebratene Gänsekeule mit Apfel-Rotkohl,
Kartoffelklößen und Punschbirne

- **DESSERT**

Helado de turrón con crema de arroz requemada y ciruelas marinadas
Spanisches Turrón-Eis an gebranntem Spekulatius-Milchreis
und beschwipsten Zwetschgen

39,90 EURO PRO PERSON

Bitte unter dem Stichwort "Gänsemenu" vorbestellen.

Mittelweg 26
20148 Hamburg

Tel. (040) 55 89 37 73
www.twentysix-restaurant.de



MENÜ GANZ(S) WEIHNACHTLICH 2018

- **1. GANG**
Büffelmozzarella pochiert
Feldsalat | Feige | Himbeer-Vinaigrette
- **2. GANG**
Pastinakencremesuppe getrüffelt | frische Kräuter
- **HAUPTGANG**
Kalbsbäckchen geschmort
Selleriesuppe | Rosenkohlblätter
oder
Heilbuttfilet
Spinat | Birne | Matcha
- **DESSERT**
Mokkamousse "Macadamia" Amarena

4-GANG-MENÜ INKL. APERITIF 36,00 EURO PRO PERSON

Menü mit Rindchen's Weinbegleitung möglich.

Menü nur Freitag und Samstag von 18 - 22 Uhr,
mit der Bitte um Reservierung.

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:
GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.



Alsterkrugchaussee 277
22297 Hamburg

Tel. (040) 51 303 410
www.alsterkrug.de



WINTERMENÜ

- **VORSPEISE**
Knuspriger Kaninchenrücken
mit Aprikosenchutney und mariniertem Feldsalat
oder
Hokkaido-Chai Tee-Süppchen mit gerösteten Nüssen
- **HAUPTGANG**
Krosse halbe Ofen-Ente an Jus mit Rotkohl und Krokette
oder
Gebratenes Meeräschenfilet
mit Rieslingsoße, Thymianhonig-Balsamico-Wrücke
und Kartoffel-Meerrettichmousse
- **DESSERT**
Winterliche Crème brûlée mit Karamell-Keks-Parfait

3 GÄNGE 36,00 EURO PRO PERSON

4 GÄNGE 42,00 EURO PRO PERSON

GANZE GANS – AM TISCH TRANCHIERT

Ab Donnerstag, 01.11.2018, servieren wir eine ganze Gans am Tisch, tranchiert für vier Personen mit Rotkohl, Klößen, Krokette und einem winterlichen Dessert als Finale.

34,00 EURO PRO PERSON (nur mit Vorbestellung)

ENT(D)LICH ADVENT

Sonntag, 02.12.2018 (1. Advent) & Sonntag, 09.12.2018 (2. Advent)
Knusprige Ente aus dem Ofen, Rotkohl, Krokette und Klöße
so viel Sie mögen

22,50 EURO PRO PERSON

Unsere Öffnungszeiten zu den Feiertagen sowie alle Weihnachtsangebote finden Sie auf unserer Website unter www.alsterkrug.de/kulinarischer-kalender.de

Övelgönne 13
22605 Hamburg


ZUM ALTEN LOTSENHAUS
SEIT 1801

Tel. (040) 88 00 196
www.zum-alten-lotsenhaus.de



HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH

VORWEG EIN KLEINER GRUSS AUS DER KÜCHE

- **VORSPEISE**

Hausgebeizter Bachsaibling auf mariniertem Feldsalat mit karamellisierten Nüssen und flambierten Orangen
2017 Gavi DOCG (bio & vegan) - La Raia (0,1 l) Italien / Piemont

- **HAUPTGANG**

Knuspriger Braten von der Dithmarscher Gans auf Cassis-Jus mit Rotkohl, Mandel-Rosenkohl und in Butter geschwenkten Serviettenknödeln
2016 Tempranillo Roble - Bodegas Asenjo & Manso (0,2 l) Spanien / Ribera del Duero

- **DESSERT**

Mille feuille mit Zimtmousse von weißer Schokolade und kandierten Feigen
2017 Spätlese „Angerhof“ - Weingut Tschida (0,1 l) Österreich / Burgenland

37,90 EURO PRO PERSON ohne Weinbegleitung

52,90 EURO PRO PERSON mit Weinbegleitung

Besuchen Sie uns an den Wochenenden auch auf unserem Weihnachtsmärktchen bei hausgemachtem Glühwein, kleinen Köstlichkeiten und tollem Blick auf die winterliche Elbe.

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:

GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.

RINDCHEN'S
WEINKONTOR

im Lindner Park-Hotel Hagenbeck

Hagenbeckstraße 150
22527 Hamburg

Tel. (040) 800 808 380
www.lindner.de



GANZ(S) WEIHNACHTLICH

- **VORSPEISE**

Gebackene Gänsepralinen auf knackigem Feldsalat mit Apfel-Cranberry-Vinaigrette und gerösteten Cashewkernen

- **HAUPTGANG**

Mit Honig und Orangen glasierte Entenbrust serviert mit Speckschaum, Rotkohl und gebratenem Laugenknödel

- **DESSERT**

Schokoladenravioli in Vanille-Zimtbutter und Zwetschgen-Haselnussparfait

32,00 EURO PRO PERSON

täglich ab 18:00 Uhr

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen gern eine vegetarische oder auf Ihre Lebensmittelunverträglichkeiten abgestimmte Alternative zu.

Wir bitten um Reservierung unter dem Stichwort "Hamburg ganz(s) weihnachtlich".

Unsere kulinarischen Angebote für die Feiertage, wie das Heiligabend Buffet oder unser alljährlicher Festtagsbrunch am 1. & 2. Weihnachtsfeiertag, finden Sie auf unserer Homepage www.lindner.de.

SIE SIND NOCH AUF DER SUCHE NACH EINER TIERISCH SCHÖNEN LOCATION FÜR IHRE WEIHNACHTSFEIER?

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage und erstellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

Indian Restaurant

Schäferkampsallee 41
20357 Hamburg

Tel. (040) 41 49 50 05
www.ashirwad.de



MENÜ HAMBURG GANZ WEIHNACHTLICH

- **1.GANG**
Papadam mit drei verschiedenen Chutneys
- **2.GANG**
Vorspeisenvariation "Ashirwad" für 2 Personen
Vegetarische Pakora, Chicken Pakora & Samosa
- **3.GANG**
Reistafel mit Butter Chicken, Lamm Madras und Palak Paneer
- **4. GANG**
Halwa - traditionelles Grießdessert mit Mandeln & Kokos

Passend zum Menü wählen Sie eine Flasche
2017 Riesling "Aus einem Guss"
oder
2016 Cabernet Sauvignon & Merlot "Aus einem Guss"
vom Bioweingut Kesselring aus der Pfalz

29,00 EURO PRO PERSON
INKLUSIVE EINER FLASCHE WEIN FÜR 2 PERSONEN
(buchbar ab 2 Personen)

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:
GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.

RINDCHEN'S
WEINKONTOR

Alsterufer 1
20354 Hamburg

Tel. (040) 41 35 35 35
www.basilundmars.com



GAN(S)Z WEIHNACHTLICH

vom 11. November bis 22. Dezember 2018

- **VORSPEISE**

Kurz gebratener Tuna
Cajun-Style, mit Yakitorisauce

- **ZWISCHENGANG**

Entenconsommé
Asia-Style

- **HAUPTGANG**

1/2 Südoldenburger Bauernente
aus dem Ofen mit Rotkohl, Kartoffelknödel und Jus

- **DESSERT**

Mohnküchlein mit Zwetschgenröster
und Vanilleeis

43,00 EURO PRO PERSON

PRIVATE WEIHNACHTSFEIER AM CAPTAIN'S TABLE

Buchen Sie bis zu 16 Personen für Ihre private Weihnachtsfeier
in einem separaten Raum mit eigenem Service.
Das Menü auf Anfrage.

ÖFFNUNGSZEITEN ZU DEN FEIERTAGEN

23.12. - 24.12. geschlossen

25. 12.- 26.12. 18:00 bis 24:00 Uhr

Heiligengeistbrücke 4
20459 Hamburg

Tel. (040) 36 80 61 22
www.hamburg.steigenberger.de



GANS GENÜSSLICH

- **GÄNSEBRATEN**
Knuspriger Gänsebraten | Rotkohl |
Kartoffelklöße und geröstete Maronen |
duftender Bratapfel, gefüllt mit Marzipan
- **DESSERT**
Amarenakirsche
Marzipan | Nougat
Zuckerwatte

Dazu servieren wir Ihnen ein Glas Rotwein.

38,00 EURO PRO PERSON
INKL. 2-GÄNGE-MENÜ, 1 GLAS ROTWEIN

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen gern eine vegetarische oder auf Ihre Lebensmittelunverträglichkeiten abgestimmte Alternative zu.

Wir bitten um Reservierung unter dem Stichwort "Hamburg kulinarisch".
Reservierungen unter (040) 36806-122 oder
kulinarisch@hamburg.steigenberger.de

Montag bis Freitag ab 18:00 Uhr im Bistro am Fleet und Wintergarten,
Samstag und Sonntag ab 12:00 Uhr.

Weitere Informationen zu unserem Heiligabend-Menü, Weihnachtsmenü,
Weihnachtsbrunch, Silvestermenü und Silvesterbuffet finden Sie unter
www.hamburg.steigenberger.de.

UNSER TIPP FÜR IHRE WEIHNACHTSFEIER:

Leckeren Glühwein auf dem Weihnachtsmarkt auf unserer Terrasse und
anschließend gemütliches Beisammensein mit Gänse-Menü.

BISTRO & WEIN

Alsterdorfer Damm 18
22297 Hamburg



Tel. (040) 38 67 71 61
www.braband-bistro.de



„ENTLICH“ WINTERZEIT

- **VORSPEISE**
Kürbiscappuccino
mit Zitronen-Thymianhaube
und / oder
Würzig gebackene Camembertecken
mit marinierten Rapunzeln, Schinkenchip und Bratapfelchutney
- **HAUPTGANG**
Krosse halbe Ente (Brust & Keule)
mit Cassis-Rotkohl, kleine Kartoffelklöße
und Walnuss-Brösel
- **DESSERT**
Cheesecake-Zimt mousse
mit Pflaumensorbet und Meringue

3 GÄNGE 36,00 EURO PRO PERSON

4 GÄNGE 42,00 EURO PRO PERSON

Erikastraße 43
20251 Hamburg

Tel. (040) 41 30 58 88
www.brechtmann-bistro.de



GANZ SCHÖN GANS FÜR 4-6 PERSONEN

- Knusprige Oldenburger Gans
Fliederbeerkraut, Maronen, Kartoffelkloß, Marzipanbratapfel,
Rosenkohlblätter und kaltgerührte Preiselbeeren

45,00 EURO PRO PERSON
(nur mit telefonischer Vorbestellung)

ENTE GUT – ALLES GUT

- Selleriecremesuppe
- Salat von Ente, Mandarine und Walnuss
- 1/2 Knusprige Oldenburger Flugente
Fliederbeerkraut, Spitzkohl, Maronen, Preiselbeeren,
Kartoffelklöße und kräftige Entenjus
- Marzipanbratapfel, Vanillesauce und Zimteis

47,50 EURO PRO PERSON

FÜR 2 PERSONEN

- Knusprige Oldenburger Ente
Fliederbeerkraut, Spitzkohl, Maronen, Preiselbeeren,
Kartoffelklöße und kräftige Entenjus

32,50 EURO PRO PERSON

1 OLDENBURGER ENTE FÜR ZUHAUSE
Fliederbeerkraut, Spitzkohl, Maronen, Preiselbeeren,
Kartoffelklöße und kräftige Entenjus
65,00 EURO

Nähere Infos finden Sie auf unserer Homepage.
Bestellungen bitte mindestens 48 Stunden vor Abholung.

Bei den Mühlen 91
20457 Hamburg

Tel. (040) 37 50 31 28
www.restaurant-brook.de



GANZ(S) WAS ANDERES

- **AMUSE-BOUCHE**, Brot, Dip
- **VORSPEISE**
Gänseragout
im Blätterteig-Törtchen auf Salat von knackigem Grünkohl
mit Kumquats und Salz-Karamell-Walnüssen
- **SUPPE**
Steckrüben-Zimtsüppchen
mit Gänseleber-Ravioli
- **FISCH**
Filet vom Winterkabeljau auf Kürbis-Risotto
mit geschmortem Kürbis und Kürbis-Mango-Chutney
- **WEISSES GLÜHWEIN-ESPUMA**
- **HAUPTGANG**
Barbarie Entenbrust in Cassisjus
mit Steinpilz-Serviettenknödel, Romanesko und
Johannisbeer-Rotkraut
- **DESSERT**
Gratiniertes Calvados-Topfencrêpes
mit weißem Toblerone-Parfait und Apfel

42,50 EURO PRO PERSON

Bitte unbedingt unter dem Stichwort "Gänsemenu" reservieren

Wir servieren das Menü bis zum 29.12.2018.

Große Bleichen
20354 Hamburg

Tel. (040) 349 18 935
www.broscheks.de



GANZ(S) IM GLÜCK – IN DREI GÄNGEN

- **VORWEG**
Gebratene Gänseleber | Feldsalat | Brombeervinaigrette |
Orangenfilet | Nüsse
- **DAS HIGHLIGHT**
Leckere Hafermastgans | Preiselbeer-Apfelrotkohl |
Bratenjus | geschmolzene Kartoffelklöße
- **HINTERHER**
Weißes Mousse im Baumkuchenmantel
Zimtpflaumen | Blutorangensorbet

3-GANG-MENÜ 42,00 EURO PRO PERSON

SCHLEMMEN ZU VIERT

- Ab 4 Personen servieren wir eine Gans auch im Bräter,
inklusive aller Beilagen, extra Bratäpfeln zum Herumreichen
und Teilen.

110,00 EURO FÜR 4 PERSONEN

ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag-Freitag: 12 - 15 Uhr und Samstag/Sonntag: 13 - 15 Uhr
Montag - Sonntag: 17 - 22 Uhr

Eppendorfer Weg 98
20259 Hamburg

Tel. (040) 57 01 29 99
www.bruedigams.de



BRÜDIGAMS HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH 2018

- **AMUSE GUEULE**
- **VORSPEISE**
Gebackene Ziegenkäse-Thymianbällchen
mit roter Zwiebel-Birnenmarmelade und Felsalat
- **SUPPE**
Getrüffelte Pastinakensuppe
mit Pumpernickel-Croûtons und geräucherter Gänsebrust
- **HAUPTGANG**
Flugentenkeule aus dem Ofen
mit Cranberry Jus, Apfelrotkohl und Serviettenknödel
oder
Filet vom Petersfisch auf Schwarzwurzel-Risotto
mit Roter Bete und Kürbiskern-Pesto
- **DESSERT**
Spekulatius-Parfait
mit Rumtopf Früchten

3-GANG-MENÜ NACH WAHL 36,50 EURO PRO PERSON

4-GANG-MENÜ 42,50 EURO PRO PERSON

Auf Wunsch ist ein vegetarisches Menü möglich.
Bitte bei der Reservierung "Ganz weihnachtlich" angeben.

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:

Korrespondierende Weinbegleitung (0,1l pro Gang, 5cl Dessertwein)
beim 3-Gang-Menü zum Preis von 16,50 Euro pro Person
beim 4-Gang-Menü zum Preis von 20,50 Euro pro Person

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:

GENIESSEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.



LANDGASTHOF

Waidmannsweg 2
25582 Kaaks

Tel. (04893) 93 73 128
www.bruedigams-wildwechsel.de



Frank Brüdigam und Partnerin Barbara Oechsle

GANZ(S) WEIHNACHTLICH IM LANDGASTHOF BRÜDIGAMS WILDWECHSEL IN KAAKS

- **AMUSE GUEULE**
- **VORSPEISE**
Feldsalat mit Grünkohl, Kaakser Kartoffeln,
Rote Bete, Feta und gerösteten Kürbiskernen
- **SUPPE**
Geräucherte Steckrüben-Karottensuppe mit Reh-Cranberry-Strudel
- **HAUPTGANG**
Flugentenkeule à l'Orange
mit Apfelrotkraut und getrüffeltem Selleriestampf
oder
Wolfsbarschfilet
mit Dattelpesto auf Waldpilz-Graupen-Risotto
- **DESSERT**
Karamellierter Marzipan-Grieß-Topfen-Flammeri
mit Mango-Granatapfel-Ragout

3-GANG-MENÜ NACH WAHL 33,50 EURO PRO PERSON

4-GANG-MENÜ 39,50 EURO PRO PERSON

Auf Wunsch ist ein vegetarisches Menü möglich.
Bitte bei der Reservierung "Ganz weihnachtlich" angeben.

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:

Korrespondierende Weinbegleitung (0,1l pro Gang, 5cl Dessertwein)
beim 3-Gang-Menü zum Preis von 14,50 Euro pro Person
beim 4-Gang-Menü zum Preis von 18,50 Euro pro Person

Unsere Öffnungszeiten: Freitag bis Sonntag und für Gruppen auf Anfrage.
Wir bieten auch ein Arrangement mit Übernachtung an.

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:

GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.



Pickhuben 3
20457 Hamburg

Tel. (040) 638 589 900
www.ristorante-cantinetta.de



HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH

- **VORSPEISE**
Tomatenessenz
mit Gewürzravioli
- **HAUPTGANG**
Barbarie Entenbrust
mit Orangen-Kumquat-Jus, Bratapfel,
Schwarzkohl und Pommes Anna
- **DESSERT**
Cassata di natale

3-GANG-MENÜ 39,00 EURO PRO PERSON

WEINBEGLEITUNG 19,00 Euro pro Person

2016 Blanc de Noirs QBA Trocken (0,1 l) |
Spreitzer | Rheingau, Spätburgunder

2016 "Le Maesrelle" Rosso Toscana IGT (0,2 l) |
Antinori Santa Cristina | Toscana, Sangiovese, Merlot, Syrah

Antica Formula 7 (0,05 l) | Orangenzeste

Ihre Tischreservierung nehmen wir gerne unter
+49 (040) 638 589 900 oder info@cantinetta-hamburg.de
und dem Stichwort "Ganz weihnachtlich" entgegen.

ABC-Straße 52
20354 Hamburg

Tel. (040) 35 05 1735
www.marriott.com/hamdt



GANZ GEMÜTLICH IM HAMBURG MARRIOTT DIE WINTERZEIT GENIEßEN

- **AMUSE BOUCHE À LA CHEF**
- **VORSPEISE**
Gänseconsommé
mit Klößchen, Kräuterseitlinge & Schnittlauch
- **HAUPTGANG**
Knusprige Hafermastgans
mit Soße, Apfelrotkohl, glasierte Maronen &
geschmolzene Kartoffelklöße
- **DESSERT**
Bratpfelmousse
mit Spekulatius, Amarettosnap & Glühweingel

3-GANG-MENÜ 42,00 EURO PRO PERSON

Die Gänge können auch einzeln bestellt werden,
fragen Sie unseren Service.

GANS IM FAMILY STYLE

- Gans im Bräter serviert
mit Soße, Apfelrotkohl, glasierte Maronen,
geschmolzene Kartoffelklöße & Bratäpfel

110,00 EURO PRO GANS AB 4 PERSONEN

ODER NEHMEN SIE EINE GANS MIT,
um sie gemütlich zu Hause zu genießen.
120,00 EURO PRO GANS AB 4 PERSONEN

ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag - Sonntag: 12:00 - 15:00 Uhr & 17:00 - 22:00 Uhr

Neumühlen 50
22763 Hamburg

Tel. (040) 390 90 16
www.das-weiße-haus.de



MENÜ HAMBURG „GANZ(S) WEIHNACHTLICH“

Hausgebackene Bauernbrötchen
mit handgeschlagenem Gänseschmalz

- Schaumsüppchen
von der Petersilienwurzel und Granny Smith Apfel
mit Segel vom Bresaola Schinken und Meerrettich
2017er Grauburgunder Q.b.A
Weinhaus Hauck, Rheinhessen - Deutschland (0,125 l)
- Gebratene Black Tiger Prawns
an handverlesenen Blattsalaten mit Avocado-Spalten,
Hummerschaum und Parmesan
2017er Riesling Q.b.A,
Weinhaus Hauck, Rheinhessen - Deutschland (0,125 l)
- Zweierlei von der Oldenburger Ente "Brust und Keule"
an Cassis-Rotkohl mit handgeriebenem Kartoffelkloß,
Kronsbeeren und Grand-Marnier-Jus
Liaison Rot, Merlot & Cabernet,
Weinhaus Hauck, Rheinhessen - Deutschland (0,125 l)
oder
Filet vom Wolfsbarsch auf der Haut gebraten
in Rosmarinaromen auf Champagnersauerkraut
mit Kartoffel-Senfpüree und Schalottenjus
Dornfelder & Spätburgunder, Rosé,
Weinhaus Hauck, Rheinhessen - Deutschland (0,125 l)
- Halbflüssiges "Valhrona Schokoladenküchlein"
mit Spekulatiusaromen, Glühweinkirschen, Zimtsauce & Walnusseis
Spätlese, Weinhaus Hauck, Rheinhessen - Deutschland (0,1 l)

4-GANG-MENÜ 47,50 EURO PRO PERSON EXKL. WEINBEGLEITUNG.

4-GANG-MENÜ 65,00 EURO PRO PERSON INKL. WEINBEGLEITUNG

Das Menü ist buchbar vom 11.11. bis 30.12.2018, Montag - Sonntag

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:

GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.



Deichstraße 23
20459 Hamburg

Tel. (040) 36 42 08
www.deichgraf-hamburg.de

Deichgraf



Magret Ismer und Thies Conle

FEIERN UND GENUSS – HAMBURG "GANS WEIHNACHTLICH"

- **VORSPEISE**
Topinambur-Cremesuppe
mit Garnelen-Pulpo-Spieß
- **HAUPTGANG**
Gänsebraten
mit Rotkohl, Rosenkohl und Kartoffelkloß
- **DESSERT**
Schokoladen-Tarte
mit Quittensorbet

39,50 EURO PRO PERSON

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung.

Betriebsfeiern und Weihnachten in hanseatischer Atmosphäre
Räumlichkeiten: Restaurant bis 50 Personen,
Fleetdiele von 25 bis 50 Personen

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN AN WEIHNACHTEN

Heiligabend ab 17:30 Uhr

1. Weihnachtstag 12:00 bis 15:00 Uhr und 17:30 bis 22:00 Uhr
2. Weihnachtstag geschlossen

Lüneburger Damm 1-3
23909 Ratzeburg

Tel. (04541) 86 01 01
www.der-seehof.de

DER SEEHOF
Das Hotel im See



MENÜ HAMBURG GANZ WEIHNACHTLICH

- **VORSPEISE**

Samtsuppe vom Sellerie und Pastinake
mit Wachtelkirsche und Trüffelduft

- **HAUPTGANG**

Confit von der Barbarie Entenkeule
auf zweierlei Kohl, glasierte Maronen,
Jus mit Cabernet-Sauvignon-Essig und Zimtaroma

- **DESSERT**

Bratapfeltörtchen mit Mandelsauce,
in Punsch eingelegte Pflaume, Wiener Mandeleis

36,50 EURO PRO PERSON

Das Menü ist buchbar bis max. 10 Personen.
Bitte reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch.

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:
GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.



Kirchenallee 37
20099 Hamburg

Tel. (040) 280 23 12
www.dimsumhaus.de



Dim sum Haus
RESTAURANT CHINESE
FAMILIAR & BEWAHRT SEIT 1978



MENÜ DIM SUM UND PEKINGENTE

Das Dim Sum Haus ist das älteste Chinarestaurant Hamburgs. Wir bieten Ihnen authentische Gerichte nach traditionellen Rezepten der Küche Südchinas.

- **VORSPEISEN**
Dim Sum Variation
Chinesischer Gurkensalat mit Sesamöl, Essig und Knoblauch
- **HAUPTGERICHT**
Ganze Pekingente, tranchiert, wunderbar knusprige Haut und zartes Fleisch, nach jahrhundertealtem Rezept, serviert mit dünnen Fladen, Lauchstreifen, Gurken und Hoisin Sauce
- **DESSERT**
Sesam- und Grüntee-Eiscreme

36,00 EURO PRO PERSON

(ab 2 Personen)

Dazu empfehlen wir unseren Hauswein Sauvignon Blanc, Weingut Geisser, Dim Sum Haus Edition, Pfalz 0,7l für 24,90 Euro

Bitte reservieren Sie telefonisch (040) 280 23 12 unter dem Stichwort "Hamburg ganz(s) weihnachtlich" oder online unter www.dimsumhaus.de

Dammtorstr. 25
20354 Hamburg

Tel. (040) 35 01 89 60
www.favoloso.de



MENÜ HAMBURG GANZ(S)WEIHNACHTLICH

- **VORSPEISE**

Antipasti italiani misto: vitelo tonnato, carpaccio di bresaula, gegrilltes Gemüse
oder
Kürbissuppe

- **ZWISCHENGERICHT**

Hausgemachte Trofie-Nudeln mit Basilikum-Pesto
oder
Hausgemachtemit Mangold und Ricotta gefüllte Pansotti-Taschen, serviert mit einer Walnussauce

- **HAUPTGANG**

Rinder-Schmorbraten in Barolo-Sauce und sautiertem Gemüse
oder
Doradenfilet alla genovese mit Kartoffeln, Oliven und Pinienkerne
oder
Auberginentörtchen
mit Büffelmozzarella und Tomatensauce

- **DESSERT**

Hausgemachte Desserts:
Panna Cotta oder Sorbet

3-GÄNGE-MENÜ 49,00 EURO PRO PERSON

4-GÄNGE-MENÜ 59,00 EURO PRO PERSON

Sie suchen das besondere Ambiente, in dem eine Symbiose von gutem Design, moderner Kunst und raffinierter Küche Sie in eine Wohlfühlwelt entführt? Dann sind Sie in der fabelhaften Welt des FAVOLOSO angekommen. Genießen Sie bei uns Ihren Aufenthalt - mit allen Sinnen!

Das FAVOLOSO mit seinem unverwechselbaren Mailänder Flair können Sie für Ihre festlichen Events mieten.

Deichtorstraße 2
20095 Hamburg

Tel. (040) 70 70 58 00
www.fillet-of-soul.de



HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH 2018

• VORSPEISE

Gebeizter Rooibos-Kabeljau
mit eingelegten Senf-Kumquats,
Hokkaidokürbiscreme, Parmesan cracker &
Baby-Cale-Bullsblood-Salat

• HAUPTGANG

Ente aus dem Rohr
mit Pastinakencreme, weißen Portweinschalotten,
Brombeere, Kakao & Holunderjus

• DESSERT

Ahornsirup-Eis
mit zweierlei Süßkartoffel, glasierten Maronen &
Klövensteener Honigcrumble

39,00 EURO PRO PERSON

Große Elbstraße 131
22767 Hamburg

Tel. (040) 390 72 75
www.fischbeisl.de

FISCHBEISL



Volkmar Preis

MENÜ HAMBURG GANZ WEIHNACHTLICH

- **VORSPEISE**

Riesengarnelen in Tempurateig gebacken,
mit Rucola-Kirschtomaten-Kartoffelsalat
und Tomaten-Koriandersauce

- **HAUPTGANG**

Filet vom Steinbeißer
mit Krabben-Hummer-Chilisauce, Kürbis-Ingwergemüse
und Kartoffel-Olivenöl-Stampf

oder

Entenbrust

mit Pfeffersauce, Kürbis-Ingwergemüse und Bratkartoffeln

- **DESSERT**

Frische Datteln in Marzipan gefüllt,
mit Karamellsauce und hausgemachtem Zimteis

MENÜ 33,00 EURO PRO PERSON

MENÜ MIT BEGLEITENDEN WEINEN & WASSER 45,00 EURO PRO PERSON

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:

GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.

RINDCHEN'S
WEINKONTOR

Mittelweg 172
20148 Hamburg

Tel. (040) 68 87 67 98
www.gong.restaurant



MENÜ HAMBURG GANZ WEIHNACHTLICH

In modern-angenehmer Atmosphäre werden die Speisen à la Minute frisch für Sie zubereitet und am Tisch serviert.

Bei unserem All You Can Eat können Sie von einer umfangreichen Karte Runde für Runde fernöstliche Leckereien auswählen - so lange und so viel Sie mögen.

• 1.GANG

Chef's favorite Sushi-Set:
Auswahl an besonderen Sushi-Kreationen

• 2.GANG

Wählen Sie aus über 90 asiatischen Köstlichkeiten -
so lange Sie möchten!

Ein kleiner Auszug aus dem Speiseangebot:

Lachs Mango Handroll, Wakame Salat, Spicy Garnelen, Wan Tan,
Gyoza, Tempura

Surimi, Spicy Tuna Maki, Peking Duck Handroll,
Süßkartoffel Pommes, Chicken Teriyaki,
Ente in Erdnuss-Sauce

• 3.GANG

Wählen Sie frei aus unseren Dessertvariationen

Das unglaubliche All-You-Can-Eat-Menü inklusive einer Flasche
Chardonnay oder Syrah "FAT bastard" aus dem
Languedoc-Roussillon für je 2 Personen kostet

32,00 EURO PRO PERSON

buchbar ab 2 Personen

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:

GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.



KITCHEN BAR LOUNGE

Dammtorwall 19
20355 Hamburg

Tel. (040) 432 1872 132
www.scandichotels.de/h2o



GANS(Z) WEIHNACHTLICH 2018

- **SUPPE**
Gänseconsommé
mit Wurzelgemüse
6,00 Euro
- **VORSPEISE**
Entenschinken,
Portweifeige-Zwiebel-Chutney und Knackerbrot
12,00 Euro
- **HAUPTGANG**
Sous-vide gegerate Gänsekeule
mit Rotkohl und Kartoffelklößen
oder
vegetarischer weihnachtlicher Wurzelschmortopf „Altes Land“
mit Zimt, Trauben, Nüssen und Kartoffelklößen
22,00 Euro
- **DESSERT**
Lebkuchen Crème brûlée
mit hausgemachtem Glögg Eis
6,00 Euro

ALS MENÜ 38,00 EURO PRO PERSON

Gern nehmen wir Ihre telefonische Reservierung entgegen.

Hauptstraße 1
25474 Ellerbek

Tel. (04101) 37 770
www.heinsens.de



MENÜ HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH 2018

- **SUPPE**
Kürbis-Süppchen
mit Kernen und Öl
8,20 Euro
- **HAUPTGANG**
Krosse Holsteiner Gänsekeule mit Soße,
Cassis-Rotkohl und handgedrehten Kartoffelklößen
21,80 Euro
oder
Gegrilltes Lachsfilet auf Kürbis-Kartoffelpüree
und mariniertem gelben Zentner
19,80 Euro
- **DESSERT**
Mascarpone Creme mit marinierten Pflaumen
8,20 Euro

33,20 EURO PRO PERSON MIT DORADE
35,20 EURO PRO PERSON MIT GÄNSEKEULE



Klosterallee 100
20144 Hamburg

Tel. (040) 64 83 15 80
www.hunters-hamburg.de



GANZ(S) WEIHNACHTLICH IM HUNTERS BAR & GRILL IN EPPENDORF

Vorweg ein kleiner Gruß aus der Küche

- **VORSPEISE**
Butternutkürbissuppe
mit Ingwerschaum und Rote Bete Chips
- **HAUPTGANG**
Barbarie Entenbrust auf Pastinakencreme
mit Rotkraut-Potjie, Blaubeer-Balsamico-Jus
- **DESSERT**
Apple Crumble
Rooibos-Vanille-Zimt

39,50 EURO PRO PERSON

Wir bitten um Reservierung unter dem Stichwort "Hamburg ganz(s) weihnachtlich".

Unsere kulinarischen Angebote für die Feiertage sowie unsere Menüs am 1. & 2. Weihnachtstag finden Sie auf unserer Homepage www.Hunters-Hamburg.de

**SIE SIND NOCH AUF DER SUCHE NACH EINER LOCATION FÜR
IHRE WEIHNACHTSFEIER?**

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

ÖFFNUNGSZEITEN:

Mo -Sa ab 17:00 Uhr in unserem Bistro oder Restaurant am Isebekkanal

1. Weihnachtstag, 25.12.2018 ab 17:00 Uhr,

2. Weihnachtstag 26.12.2018 ab 17:00 Uhr,

Silvester, 31.12.2018 ab 17:00 Uhr

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:

GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.



Eppendorfer Weg 186
20253 Hamburg

Tel. (040) 42 91 80 80
www.restaurant-imara.de



WEIHNACHTS-TAPAS-MENÜ

...Alle Tapas werden serviert! Gemeinsam probieren, genießen, erleben...

- **SUPPE**
Maronen-Piment-Süppchen mit Thymianöl und Parmesanseigel
- **VORSPEISE**
Knusperröllchen mit Garnelen, Vermicelli und Paprika gefüllt
Gebackener Ziegenkäse auf Apfelchutney mit Rosmarin-Honig
Winterlicher Salat mit frischen Feigen und Walnüssen
Datteln mit Ziegenfrischkäse gefüllt im Baconmantel
- **HAUPTGANG**
"Maroccan Beef Brisket Tajine" mit Gewürz-Jus
Hähnchen mit Joghurt, Harissa und Rosenblüten
Romanesco-Püree, Süßkartoffel
- **DESSERT**
Profiterolles mit Nougat-Mousse gefüllt,
gesalzenem Karamell und Zimt-Eis

39,50 EURO PRO PERSON

(ab 2 Personen)

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:
GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.



Am Sandtorkai 77
20457 Hamburg

Tel. (040) 51 90 30 61
www.kehr-wieder-spitze.de

STRICKER'S
*Kehr
Wieder
Spitze*
HAFEN HAMBURG



MENÜ HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH 2018

- **VORSPEISE**
Lauwarmer Fenchel-Orangensalat
mit Wildkräutern und Anis gebeiztem Lachs
- **ZWISCHENGANG**
Pastinaken-Creme
mit Parmesan Chip und frittierten Salbeiblättern
- **HAUPTGANG**
Gebratener Winterdorsch
mit Rote Bete-Risotto, Spitzkohl und Rieslingsauce
oder
Gänsekeule an Feigen-Burgunder-Sauce, Rotkraut
und hausgemachte Knödel
- **DESSERT**
Weißes Schoko-Parfait an Zimt-Pflaumen

**4-GANG-MENÜ MIT BEGLEITENDEN WEINEN 59,00 EURO PRO PERSON
(0,1L /*0,05L)**

4-GANG-MENÜ OHNE WEINE 42,00 EURO PRO PERSON

3-GANG-MENÜ OHNE WEINE 36,00 EURO PRO PERSON

Das Angebot gilt täglich ab 17:30 Uhr.

Wir bitten um Reservierung unter "Hamburg Ganz(s) weihnachtlich".

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:

GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.

RINDCHEN'S
WEINKONTOR

St. Georg Kirchhof 1
20099 Hamburg

Tel. (040) 41 92 44 95
www.king-of-india.com



INDIEN GANZ WEIHNACHTLICH

- **PAPADAMS** (knusprige Chips aus Linsenmehl)
mit drei verschiedenen Chutneys und Naan Brot
- **GEMISCHTER FLEISCH-, FISCH- UND VEGETARISCHER VORSPEISETELLER**
mit Salatbeilage
- **MULLIGATAWNY SOUP** - der Klassiker
Pikante Hähnchencurrysuppe mit verschiedenen Gewürzen
- **CHICKEN KORMA**
Hähnchenfilet mit frischem Obst, Rosinen und Cashewnüssen
in einer milden, gelben Currysauce
- **LAMMCURRY NORDINDISCHE ART**
Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer,
Koriander und roter Currysauce
- **BEEF SAAG**
Rindfleisch in einer Spinatrahmsauce mit Ingwerstreifen
und Koriander
- **TARKA DAHL MAHARANI IN GEKLÄRTER BUTTER**
Verschiedene indische Linsen mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer
und Tomaten
- **VEGETABLE BIRYANI**
Gebratener indischer Basmatireis mit verschiedenem
Gemüse und Safran
- **VANILLE EIS**
mit Mango-Mascarponesauce und Rosenwasser

29,90 EURO PRO PERSON

35,90 EURO PRO PERSON MIT WEINBEGLEITUNG

(2 Gläser Weiß- oder Rotwein)

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:

GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.

RINDCHEN'S
WEINKONTOR

Hauptstr. 14
22941 Hammoor

Tel. (04532) 27 86 41
www.restaurant-klassenzimmer.de



Ihre Gastgeber Björn Stieper und Norman Reinecke

"DORFSCHULE GOURMET MENÜ"

Drücken Sie mit uns die Schulbank in den historischen Mauern von 1796. Beim kulinarischen Nachsitzen wird jeder gerne zum Sitzbleiber.

- Wildes Vitello vom Wildschweinbraten mit Thunfisch-Kapern-Crème und Salatbouquet
- Schaumsüppchen von Steinpilzen und Trüffel mit Kichererbsenbällchen
- Flusswels mit Schwarzbrot Crumble, Zitronengras-Gurkensauce und Kürbisbulgur
- Frisch vom Jäger: Gegrilltes Hirschkalbfilet mit Portweinsauce, bretonischen Kartoffelkuchen und saisonalem Schmorgemüse
- Pfannenfrischer Kaiserschmarrn nach steirischer Art mit Rumrosinen, Zimtpflaumen und Vanilleeis

5-GÄNGE-MENÜ 35,00 EURO PRO PERSON

**5-GÄNGE-WEIN-MENÜ MIT 4 BEGLEITENDEN WEINEN (JE 0,125L)
65,00 EURO PRO PERSON**

MARTINGANS NACH „KLASSENZIMMER ART“

- Vorweg servieren wir unser Rilette von der Gans mit frischem Brot
- Extra krosse Gans mit Orangensauce, Bratapfel, Rotkohl, Rosenkohl, Klößen und Mandelbällchen

DIE KLEINE GANS (4 KG FRISCHGEWICHT) FÜR 2 - 4 PERSONEN 99,00 EURO
DIE GROSSE GANS (5 KG FRISCHGEWICHT) FÜR 4 PERSONEN 119,00 EURO

STUNDENPLAN

Montag schulfrei
Dienstag bis Samstag ab 17 bis 22 Uhr
Sonntag 12 bis 20 Uhr

Mellingburgredder 1
22395 Hamburg

KLEINHUIS'
HISTORISCHER GASTHOF
an der Mellingburger Schleuse

Tel. (040) 61 13 91 50
www.mellingburgerschleuse.de



MENÜ HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH

- **SUPPE**
Geflügelkraftbrühe
mit gebackener Speck-Pflaume
- **HAUPTGANG**
Kloß von der Kartoffel gefüllt
mit Gänseragout, auf Kürbisgemüse mit frittierter Petersilie
- **DESSERT**
Gratiniertes Vanille-Parfait
mit Orangeragout und Mandel-Crunch

29,90 EURO PRO PERSON

Wir bitten um Reservierung.

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Sonntag 12:00 bis 22:00 Uhr



MENÜ HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH

- **AMUSE BOUCHE**
- **VORSPEISE**
Gänseleber Törtchen
mit Hagebutte, Feldsalat und Walnuss-Vinaigrette
- **SUPPE**
Wild-Consommé
mit Madeira und Steinpilzflädle
- **HAUPTGANG**
Konfierte Gänsekeule
mit Quitten-Rotkohl, Quark-Brotknödel und Zwetschgen-Jus
- **DESSERT**
Schokoladen Mousse
mit Gewürz-Orangen und Lebkuchen-Eis

3-GANG-MENÜ 34,90 EURO PRO PERSON

4-GANG-MENÜ 39,90 EURO PRO PERSON

Wir bitten um Reservierung.

ÖFFNUNGSZEITEN.

Mittwoch bis Samstag 17:00 bis 23:00 Uhr.

An den Schließtagen des Kleinhuis' Restaurant servieren wir das Menü "Ganz(s) weihnachtlich" im Kleinhuis' Bistro.

Versmannstraße 12/14
20457 Hamburg

Tel. (040) 794 16766 0
www.jufa.eu



GANZ(S) FEINES VOM BUFFET

Jeden Donnerstag, Freitag und Samstagabend
vor und am Adventswochenende ab 18:00 Uhr
und an jedem Advents-Sonntag als Brunch-Bufferett ab 12:00 Uhr.

- **REICHHALTIGES VORSPEISEN-BUFFET**
mit hausgeräucherter Gänsebrust,
verschiedenen Salaten,
Vorspeisen aus aller Welt sowie
weihnachtlichen Komponenten
- **ZWEI GANZ(S) LECKERE SUPPEN**
mit ihrer Einlage
- **BRUST UND KEULE VON DER GANS**
mit zweierlei Saucen, Apfel-Rotkohl, Rosenkohl,
Kartoffelklößen, Salzkartoffeln, glasierte Maroni
und kaltgerührten Preiselbeeren
- **EIN WEIHNACHTLICHES WECHSELNDES FISCHGERICHT**
mit passenden Beilagen
- **GANZ(S) OHNE FLEISCH**
Weihnachtlicher Gewürz-Couscous mit Nüssen,
mariniertem Tofu, Granatapfelkernen und feinem Dip
- **WINTERLICHE DESSERTAUSWAHL**
mit Bratäpfeln, Mousses und Cremes
sowie weihnachtlichem Gebäck
- **GANZ(S) WICHTIG:**
Auch für unsere kleinen Gäste ist gesorgt.

42,50 EURO PRO PERSON

vor und am Adventswochenende ab 18:00 Uhr

47,50 EURO PRO PERSON

an jedem Advents-Sonntag als Brunch-Bufferett ab 12:00 Uhr

RESTAURANT BISTRO

Hofweg 50
22085 Hamburg

Tel. (040) 18 98 31 66
www.bistro-lafee.de

La Fée

RESTAURANT
BISTRO



GANZ(S) WEIHNACHTLICH AUF DER UHLENHORST

- **VORSPEISE**
Kalbsfiletscheiben auf Thunfisch-Trüffel-Crème fraîche und Scampi in Tempurateig gebacken
- **HAUPTGANG**
Halbe knusprige Ente, Entensauce, Apfelkohl und Kartoffelklöße
oder
Knuspriger Gänsebraten (Keule und Brust)
Gänsesauce, Apfelkohl und Kartoffelklöße
- **DESSERT**
Lauwarmes Schokoladentörtchen mit Kirsch-Ragout und Glühwein-Mascarpone

3-GANG-ENTEN-MENÜ 38,00 EURO PRO PERSON

3-GANG-GANS-MENÜ 49,00 EURO PRO PERSON

Wir bitten um Reservierung unter (040) 18 98 31 66
Stichwort "Ganz weihnachtlich".

FÜR DIE ADVENTSZEIT UND HEILIGABEND:

Ofenfertig für zu Hause bestellen und abholen!

- **HALBE KNUSPRIGE ENTE**
mit Apfelkohl und Entensauce
pro Portion 16,80 Euro
- **GÄNSEBRATEN (BRUST UND KEULE)**
mit Apfelkohl und Gänsesauce
pro Portion 26,50 Euro

Jeweils mit Zubereitungsanleitung.

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:

GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.



Rutschbahn 34
20146 Hamburg

Tel. (040) 410 25 32
www.auberge-hamburg.de

l'Auberge
HAUTE CUISINE



LE PALAIS DES ARÔMES

- **MÉRIDIONAL AMUSE BOUCHE**
- **VORSPEISE**
Kartoffelsuppe mit Trüffelolivenöl
oder
Hausgemachte Cognac-Geflügelleberterrine mit Orangen-Sirup
- **ZWISCHENGANG**
Jacobsmuscheln mit Champagner-Sauce und Sauerkraut
oder
Gratinierter Ziegenkäse auf Preiselbeer-Sauce
- **HAUPTGANG**
Gänsebrust aus dem Ofen mit Maronen-Zimt-Sauce,
Apfelweinrotkohl und Butter-Kartoffeln
oder
Rinderfilet
mit Dijon-Senf-Sauce, Kartoffel rissolées und Marktgemüse
oder
Petersfischfilet mit Estragon-Sellerie-Sauce auf Linsen-Ragout
oder
Steinpilzravioli mit Thymian-Crème-Sauce
- **DESSERT**
Crème brûlée à la lavande
oder
Sorbet Variation
oder
Duett von schwarzem und weißem Schokoladenmousse
mit Orangen-Sauce

4-GÄNGE-MENÜ 36,00 EURO PRO PERSON

3-GÄNGE-MENÜ 32,00 EURO PRO PERSON

Große Elbstraße 27
22767 Hamburg

Tel. (040) 38 69 93 93
www.la-vela.de

la vela
RISTORANTE & WEINBAR



HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH MENÜ/MENUE

• VORSPEISE

Gratinierter getrüffelter frischer Ziegenkäse auf
Rote Beete-Püree und Wildkraut-Salat
*Gratinated truffled fresh goat cheese on
Beetroot puree and herb salad*

oder/or

Kürbis-Ravioli in Butter & Salbei auf Parmesancreme
Pumpkin ravioli in butter & sage on parmesan cream

• HAUPTGANG

Gebratenes Kabeljaufilet auf Wurzelgemüse in tomatisiertem Sud
Roasted cod fillet on root vegetables in a tomato sauce

oder/or

Geschmorte Gänsebrust auf Rotkohl-Kartoffelpüree
& Lavendel-Orangen-Jus
*Braised goose breast on red cabbage
Mashed potatoes & lavender-orange juice*

• DESSERT

Warmer Apfelstrudel auf Karamellspiegel und Zimteis
Warm apple strudel on caramel and cinnamon ice cream

4-GÄNGE-MENÜ 45,00 EURO PRO PERSON

3-GÄNGE-MENÜ 37,50 EURO PRO PERSON

Lübecker Str. 10a
22926 Ahrensburg

Tel. (04102) 230-400
www.parkhotel-ahrensburg.de

le Marron
- Hochwertige Lebensmittel & mehr -



MENÜ HAMBURG GANS WEIHNÄCHTLICH

- **VORSPEISE**
Marinierter Feldsalat
mit süß-saurem Muskatkürbis und gebratener Gänsekeule
- **SUPPE**
Maronensuppe
mit Kirschwasser und glasierter Gänseleber
- **HAUPTGANG**
Gänsebrust in Gewürzjus auf Apfelrotkohl
mit Bratapfel und Kartoffelknödel
- **DESSERT**
Spekulatiusschnitte
mit marinierten Kirschen und Marzipaneis

MENÜPREIS 47,00 EURO PRO PERSON

Poppenbüttler Chaussee 3
22397 Hamburg



Tel. (040) 60 55 888 7
www.restaurant-lenz.de



MENÜ HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH 2018

- **VORSPEISE**
Maronenschaumsüppchen
mit Portwein und Trüffel
- **HAUPTGANG**
Barbarie Entenbrust mit Rotkohl,
Apfelkompott und Kartoffelklößen
- **DESSERT**
Mascarpone-Zimt-Mousse mit
Zwetschgen und Bratapfeleis

36,50 EURO PRO PERSON

VIERLÄNDER ENTE

(Geflügelhof Bokelholm)

- Am Tisch tranchiert für 2 Personen
mit Rotkohl, Selleriepüree, Apfelkompott, Preiselbeeren, Entenjus
und Kartoffelklößen

33,50 EURO PRO PERSON

"ENTE TO GO"

Sie können Ihre Ente auch gern zum Mitnehmen für zu Hause bestellen.

Das "Hamburg ganz(s) weihnachtlich Menü" ist im LENZ Restaurant unter www.restaurant-lenz.de oder per E-Mail unter info@restaurant-lenz.de unter dem Stichwort "Hamburg ganz(s) weihnachtlich" buchbar.

Schwanenwik 38
22087 Hamburg

Literaturhauscafé

Tel. (040) 22 01 300
www.literaturhauscafe.de



MENÜ HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH

- **SUPPE**
Schaumsüppchen von der Süßkartoffel
mit Zimt & Limette / Maronencrunch
- **HAUPTGANG**
Zweierlei von der Barbarie Ente
Feine Brust & gefüllte Sternravioli
Apfel-Rotkraut / Entenjus / Polenta / karamellisierter Selleriechip
oder
Gefüllte Rote Bete-Frischkäse-Ravioli
Orangen-Walussbutter / Salbeischaum
- **DESSERT**
Lebkuchenparfait
weiße Schokolade

MENÜ 33,00 EURO PRO PERSON

Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort „Ganz weihnachtlich“
unter (040)-22 01 300 oder hallo@literaturhauscafe.de

Nienstedtener Marktplatz 21
22609 Hamburg

Marktplatz

Tel. (040) 82 98 48
www.marktplatz-restaurant.de



UNSER GANZ(S) WEIHNACHTLICHES MENÜ AM KNISTERNDEN KAMINFEUER

vom 01. November bis zum 23. Dezember 2018

• VORSPEISE

Carpaccio vom Honig-Ingwer-Lachs
mit Radicchio-Fenchel-Orangen-Salat
oder

Rote Bete-Carpaccio mit Feldsalat, Walnüssen
und mit Honig gratiniertem Ziegenkäse

• SUPPE

Steinpilz-Kraftbrühe mit Kräuterflädle
oder

Muskatkürbis-Cremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl

• HAUPTGANG

Krosse Gans (oder Vierländer Ente) mit Bratapfel,
Quitten-Rotkohl, Preiselbeersauce und Kartoffelkloß
oder

Kabeljaufilet mit Dijonsenfauce, Blattspinat und Röstkartoffeln
oder

Gelbes Kokos-Kürbisgemüse-Curry mit Koriander,
gerösteten Cashew-Nüssen und Basmati-Reis

• DESSERT

Gratiniertes Parfait von gebrannter Mandel auf warmen
Portweinkirschen
oder

Malheur au chocolat mit Orangensalat
oder

Mango-Sorbet mit Prosecco aufgefüllt
oder

Käseauswahl mit Weintrauben

MENÜ I ALS 3-GANG-MENÜ MIT SUPPE 33,00 EURO PRO PERSON

MENÜ II ALS 3-GANG-MENÜ MIT CARPACCIO 36,00 EURO PRO PERSON

MENÜ III ALS 4-GANG-MENÜ 39,00 EURO PRO PERSON

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:

GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.



Julius-Vosseler-Straße 40
22527 Hamburg

Tel. (040) 401 33 396
www.new-living-home.de

Mendelssohn's
RESTAURANT



ENTENMAHL GANZ WEIHNACHTLICH BEI "MENDELSSOHN'S"

- **VORSPEISE**
Schwarzwurzelcremesüppchen
mit Petersilienöl
- **HAUPTGANG**
Ganze ofenfrische Bauernente
mit Kartoffel-Kräuterknödeln, Apfel-Glühweinrotkohl,
glasierten Maronen und Lebkuchensauce
- **DESSERT**
Haselnuss-Eis an Gewürzorange
und spanischem Mandelkuchen
(nur im 3-Gang-Menü)

2-GANG-MENÜ (SUPPE & HAUPTGANG) 32,50 EURO PRO PERSON

3-GANG-MENÜ (INKL. DESSERT) 35,50 EURO PRO PERSON

ab 2 Personen

Vom 11.11. bis 23.12.18 täglich ab 16:30 Uhr bis 20:30 Uhr

Bitte bestellen Sie mind. 1 Tag im Voraus (bis 18:00 Uhr),
da wir die Zutaten marktfresh für Sie einkaufen.

Sternschanze 6
20357 Hamburg

Tel. (040) 33 44 11 3340
www.movenpick.com/hamburg

MÖVENPICK
HOTEL HAMBURG



MENÜ HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH

• VORSPEISE

Schaumsuppe von Maronen
mit Steinchampignons | geröstetem Knoblauch und Erdnuss
Kabeljau-Tatar | geräuchertem Lachs | Krustentier Mayonnaise |
Garnelen-Tempura

• HAUPTGANG

Angeräucherte Entenbrust
pulled Duck im Wirsingblatt mit Cashewkernen | Karottencreme |
Backkartoffel mit Ziegenkäse und Bacon | Sojazzwiebeln

• DESSERT

Mandarinen-Parfait
mit Lebkuchentarte | Pflaumenkompott

Dazu wahlweise eine Flasche
Weißer Burgunder Selected by Mövenpick
oder Dornfelder Selected by Mövenpick

69,00 EURO FÜR ZWEI PERSONEN

Täglich ab 18:00 Uhr.

Wir bitten um Tischreservierung vorab unter dem Stichwort
"Hamburg Ganz(s) weihnachtlich" unter (040) 33 44 11 3340.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass die Gänge des Menüs nicht
durch andere Gerichte unserer Speisekarte austauschbar sind.

Cremon 11
20457 Hamburg

Tel. (040) 22 602 101
www.mozzers.de

mozzers's
— Mit Liebe und vom Hand gesiecht —



MENÜ HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH 2018

Gern möchten wir Sie in der Weihnachtszeit wieder kulinarisch verwöhnen. Vom 11. 11. bis 23. 12. 2018, von Donnerstag bis Samstag ab 18:00 Uhr, haben wir das mozzers's Wohnzimmerbistro auch abends geöffnet. Ein leckeres 4-Gänge-Menü, ein prasselnder Kamin und süffige Getränke – da kann es draußen noch so kalt sein, wir haben es gemütlich. Gerne können Sie unser "Hamburg ganz(s)weihnachtlich-Menü" auch für Ihre Weihnachtsfeier nutzen, denn an unserem geselligen Tisch 12 finden bis zu 12 Personen Platz. Wir freuen uns auf Sie!

Mozzer's Brotauswahl mit Walnuss-Petersilien-Butter

• DREIERLEI VON DER GANS

Gänse-Frühlingsrolle mit Hoisin Sauce
Konfierte Gans mit Rotkraut-Granatapfel-Salat
California Gänserolle mit Mango und Chili

• KÜRBIS-APFEL-SÜPPCHEN mit Curry, Kokos und Garnele

• HAUPTGANG

Gänsebrust mit Serviettenknödeln,
Apfel-Preiselbeer-Rotkohl und Geflügelsauce
oder Ragout von Edelfischen mit Aromaten
dazu Schwarzwurzel und Gnocchis
oder Kürbisnudeln mit geplatzten Kirschtomaten,
Rauke, Pinienkernen und Parmesan chips

• MOZZER'S DESSERT VARIATION

Mandarinen Crème brûlée
Vanille-Spekulatius-Schnitte mit gebrannten Mandeln & Zwetschgen
Apfel-Zimt-Smoothie

4-GÄNGE-MENÜ 36,50 EURO PRO PERSON

Bitte reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch (gerade bei größeren Gruppen) unter (040) 22 602 101 oder maurice.koop@mozzersfinest.de.

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:

GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.



Wandsbeker Zollstr. 25-29
22041 Hamburg

Tel. (040) 652 08 88
www.ni-hao.de



TRADITIONELLES PEKINGENTEN-MENÜ

Dieses traditionelle Menü wird authentisch und in vier Gängen serviert.

- **1. GANG**
Knusprige Entenhaut mit Pfannkuchen
2017 Lugana "Felugan" Feliciana
- **2. GANG**
Aromatische klare Entensuppe mit Shiitake-Pilzen,
Schnittlauch und Shanghai-Pak Choi
2017 Weißburgunder trocken "Drei Gesteine" Jakob Schneider
- **3. GANG**
Im Wok gebratenes Entenfleisch mit Chili,
roten Zwiebeln und Lauchzwiebeln
2012 Vino de Pago DO, "Finca Élez" tinto, Manuel Manzaneque
Geröstete Ente mit Austernpilzen (ab 3 Personen)
Geröstete Ente mit Zitronensoße (ab 4 Personen)
- **4. GANG**
Obst der Saison
2017 Bacchus lieblich, Weingut Weber

AB 2 PERSONEN JE 32,50 EURO

Weinbegleitung 19,50 Euro pro Person

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:
GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.

Rutschbahn 17
20146 Hamburg

Tel. (040) 21 99 69 00
www.nuestro.de



MENÜ HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH

- **VORSPEISE**
Ceviche vom Kabeljau
mit Orangen-Vinaigrette, Meerrettich-Panna Cotta und Friséé
- **PASTA**
Linguine
mit Fasanenbrustfilet, Zitronencreme und Cranberry
- **HAUPTGANG**
Geschmorte Iberico Bäckchen
mit Apfel-Spitzkohl und Selleriecreme
- **DESSERT**
Nougat Tartelette
mit Amarena Kirschen und Pekannüssen

Fisch oder Vegetarisch geht immer!

39,00 EURO PRO PERSON

Begleitende Weine zum Menü inkl. Aperitif 19,50 Euro pro Person

Wir bitten um Reservierung unter: www.nuestro.de
Stichwort "Hamburg ganz(s) weihnachtlich".

Angebot gültig bis zu 8 Personen

Niendorfer Straße 55-59
22529 Hamburg

Tel. (040) 58 44 40
www.restaurant-papillon.de

RESTAURANT
PAPILLON
IM HOTEL ENGEL



HAMBURG GANS WEIHNACHTLICH 2018 IM RESTAURANT PAPILLON HAMBURG

- APPETIZER
- VORSPEISE
Praline von der Gans
mit Cognac und Trüffel an warmen Brîoches
- SUPPE
Winterliche Minestrone mit Steinpilzravioli
- HAUPTGANG
Krosse Gänsekeule auf Altländer Apfelsauce
mit Rotkohl, Preiselbeeren und Kartoffelklößchen
oder
Zanderfilet auf der Haut gebraten an Traubenkraut
mit Parmesanpüree und Portweinsauce
- DESSERT
Crêpes
mit Nougat-Pralineneis und Bitterorangen Konfit

39,00 EURO PRO PERSON

inkl. 1/2 Flasche Wein

OFENFRISCHER GÄNSEBRATEN AM TISCH TRANCHIERT

an Calvadosauce mit Schmorapfel, Rotkohl, Rosenkohl,
Kartoffelkroketten und Kartoffelklößchen

139,99 EURO FÜR 4 PERSONEN

inkl. einer Flasche Wein
(auf Vorbestellung)



Hütten 85-86
20355 Hamburg

Tel. (040) 33 44 15 26
www.petitbonheur-restaurant.de



Patron Ergün M. Uysal und Chef de Cuisine David Rohlfing

MENÜ HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH

01.11.18 -31.11.18

- Entenleberpastete
mit Birnen Confit, Apfel-Zimt-Carpaccio,
Feldsalat und Schattenmorellenvinaigrette
- Ausgelöste Gänsekeule
mit Aprikosen-Jus, Orangen-Zimt-Rotkohl
und sautierten Kartoffelknödel
- Apfel Beignets
mit Vanilleeis und Himbeersauce

MENÜPREIS 44,00 EURO PRO PERSON

01.12.18 -30.12.18

- Garnelen-Spinat-Törtchen
mit Himbeer-Chutney, Rucolasalat
und Orangen-Zimt-Vinaigrette
- Ausgelöste Gänsekeule
mit Aprikosen-Jus, Orangen-Zimt-Rotkohl
und sautierten Kartoffelknödel
- Spekulatius-Mousse
mit Kaffee-Espuma

MENÜPREIS 44,00 EURO PRO PERSON

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN AB DEM 18. NOVEMBER:

Montag bis Freitag ab 12 Uhr durchgehend bis 24 Uhr

(Küchenschluss 22:30 Uhr),

Samstag und Sonntag ab 17 Uhr bis 24 Uhr (Küchenschluss 22:30 Uhr).

1. + 2. Weihnachtsfeiertag durchgehend geöffnet.

Für Familienfeste und Firmenfeiern stellen wir gerne unser hervorragend
geeignetes Séparée zur Verfügung.

Eppendorfer Weg 287
20251 Hamburg



Tel. (040) 38 64 47 00
www.poletto-winebar.de



MENÜ HAMBURG GANZ (S) WEIHNACHTLICH

- **VORSPEISE**
ZUPPA DI MARONE E VINO MARSALA CON CAPESANTE
Maronen-Marsala-Samtsuppe
mit gebratener Jakobsmuschel
- **HAUPTGANG**
PETTO D'ANATRA
Barbarie Entenbrust
mit Orangensauce, Wurzelgemüse und Pastinakenpüree
oder
FILETTO DI MERLUZZO
Kabeljaufilet
mit Weißwein-Kräuter-Sauce, Wurzelgemüse und Pastinakenpüree
- **DESSERT**
SEMIFREDDO DI MELA
Bratapfel-Parfait
mit Karamellsauce und in Rum eingelegten Früchten

39,00 EURO PRO PERSON

Bitte reservieren Sie rechtzeitig.

UNSERE WEIMEPFEHLUNG

2012er Valpolicella Ripasso,
Azienda Agricola Falezze, Verona, Italien
49,50 Euro pro 0,75l Flasche

Rainvilleterrasse 4
22765 Hamburg

Tel. (040) 4321 6020
www.rainville-restaurant.de



RAINVILLES GANZ WEIHNACHTLICHES MENÜ

- **AMUSE GUEULE**
- **KÜRBIS CRÉME BRÛLÉE**
- **VORSPEISE**
GERÖSTETE MARONENSUPPE
Zwetschgengeist | Orange | Lebkuchenschäum
- **HAUPTGANG**
ROSA GEBRATENE BARBERIE ENTENBRUST
Kräuterkruste | Quitte-Feigen-Rotkohl | Kartoffelklöße | Jus
- **DESSERT**
WINTERLICHER KARAMELL-CHEESECAKE
Apfelsorbet | Calvados-Apfel-Gel | Amaretto | Dörrapfel

PREIS FÜR 2 PERSONEN 64,00 EURO

Das Angebot gilt von Dienstag - Freitag ab 18:00 Uhr
& Samstag ab 12:00 Uhr

Jeden Dienstag- und Mittwochabend laden wir Sie außerdem zu einem winterlichen Empfangsgetränk ein!

Wir bitten um Tischreservierung vorab unter dem Stichwort
"Hamburg Ganz(s) weihnachtlich" unter der
Telefonnummer (040) 4321 6020 oder info@rainvilles-restaurant.de

SEAFOOD GRILL BAR

Schauenburger tr. 49
20095 Hamburg

Tel. (040) 37 50 20 20
www.red-chamber.de



GANZ WEIHNACHTLICH MENÜ

• VORSPEISE

Pancake Duck meets X-Mas Duck Roll

2016 Chardonnay "Winemaker Selection", Las Maletas

• HAUPTGANG

Entenbrust mit Hoisin-Honig-Sauce,

Asiatisch Risotto, Saisongemüse

2012 Vino de Pago DO, "Finca Élez" tinto, Manuel Manzaneque

• DESSERT

Weihnachtliche Crème brûlée

mit Orange, Ingwer und Zimt

2017 Bacchus lieblich, Weingut Weber

29,50 EURO PRO PERSON

WEINBEGLEITUNG 16,50 Euro pro Person

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:

GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.



Südportal 2
22848 Norderstedt

Tel. (040) 30 85 41 954
www.nordport-plaza-hotel.de



MENÜ HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH

- **VORSPEISE**
Kürbiscrème | geröstete Kürbiskerne | Kürbiskernöl | Croûtons
- **HAUPTGANG**
Knusprig gebackene Gänsebrust und Keule | Calvados Jus | Apfel-Rotkohl | Maronenpüree | Dörrobst und Kartoffelknödel
- **DESSERT**
Lauwarmer Schokoladenkuchen | Vanilleeis | Creme Chantilly

35,00 EURO PRO PERSON

PAN AM STYLE TRIFFT NACHHALTIGKEIT

Dieses einzigartige Gastronomie Konzept sorgt beim Essen und Trinken nicht nur für Aufsehen und Begeisterung, sondern dient auch der Nachhaltigkeit von Lebensmitteln.

Das Essen wird geschätzt und wirkt der Verschwendung von Lebensmitteln entgegen. Wir setzen auf eine liebevoll und geschmacklich hochwertig zusammengestellte Speiseauswahl und verzichten auf herkömmliche Buffets, bei denen die Lebensmittel nicht weiterverwendet werden dürfen.

Kein kulinarischer Wunsch bleibt unerfüllt. Beim Frühstück werden verschiedenste Add ons von dem Trolley angeboten und eine Auswahl an warmen à la carte Speisen, welche für jeden Gast frisch zubereitet werden, kann jeder Zeit dazu bestellt werden.

Lassen Sie sich begeistern und begeben Sie sich mit uns auf eine kulinarische Zukunftsreise in Anlehnung an die gute alte Zeit.

ÖFFNUNGSZEITEN RESTAURANT BLUE

Frühstück: Montag - Sonntag: 06:00 Uhr - 11:00 Uhr
Mittagsservice: Montag - Sonntag: 11:30 Uhr - 14:00 Uhr
Abendservice: Montag - Sonntag: 17:00 Uhr - 00:00 Uhr
Warme Küche: 18:00 Uhr - 22:30 Uhr

Seewartenstraße 9
20459 Hamburg

Tel. (040) 31 113 70 400
www.hotel-hafen-hamburg.de



© Stefan Karstens

"AHOI WEIHNACHTSMENÜ"

- **VORSPEISE**
Filet vom weißen Heilbutt
Grünkohlsalat, rote Rübe, Apfel-Selleriesud
- **HAUPTSPEISE**
Hirschkalbsrücken mit Fliederbeerlack
weißes Bohnenpüree, geröstete Steckrübe, Jus
- **DESSERT**
Topfenmousse
Schokoladensorbet, geschmorte Birne, Amarettini

3-GANG-MENÜ 42,00 EURO PRO PERSON.

Das Angebot ist täglich zwischen 12:00 und 15:00 Uhr
sowie 17:30 bis 21:00 Uhr gültig.

Bitte reservieren Sie unter dem Stich "Ahoi Weihnachtsmenü".

Papenhuderstraße 35
22087 Hamburg

Tel. (040) 229 71 98
www.restaurant-rexrodt.de



MENÜ HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH 2018

MENÜ I

- **VORSPEISE**
Ceviche von Lachs
mit Ingwerschaum & Zuckerschoten-Sprossen-Salat
- **HAUPTGANG**
Filet vom Friesischen Weiderind
mit einer Haube von rotem Zwiebel-Confit auf Burgunderjus
mit Tartelette vom Hokkaido-Kürbis & Walnüssen
- **DESSERT**
Crème brûlée von der Tonkabohne
mit Gewürz-Orangen-Sorbet & Spekulatius-Krokant

42,00 EURO PRO PERSON

MENÜ II

- **VORSPEISE**
Süppchen vom Hokkaido-Kürbis mit gebratener Wildgarnele
& Cocos-Curry-Schaum
- **HAUPTGANG**
Zweierlei von der Dithmarscher Gans aus bäuerlicher Haltung
auf Majoranjus, mit Quitten-Rotkohl,
Kartoffelknödel & glasierten Maronen
- **DESSERT**
Weihnachtliche Schokoladen-Variation

49,50 EURO PRO PERSON

Die Menüs servieren wir vom 11.11.18 - 23.12.18
Montag - Samstag ab 18:30 Uhr.
Sonntag ist unser Ruhetag!

Hein-Saß-Weg 40
21129 Hamburg

R^o THE RILANO
HOTEL HAMBURG

Tel. (040) 30 08 49 691
www.rilano-hotel-hamburg.de



The Rilano Hotel Hamburg

MENÜ HAMBURG GANS WEIHNACHTLICH 2018

- **APERITIF**
Lebkuchen Spritz
- **VORSPEISE**
Lauwarm geräuchertes Forellenfilet |
Lavendel-Zitronenpfeffer-Butter | Landbrot geröstet
- **SUPPE**
"Lucas" Birnensüppchen
- **HAUPTGANG**
Lackierte Keule von der Gans vom Schönmoorer Hof |
Liebstöckel-Sauce | Lauch-Mousse | lila Trüffelkartoffeln
- **DESSERT**
Lumumba geeist

34,50 EURO PRO PERSON

Unser Menü servieren wir Ihnen täglich ab 18:00 Uhr.

Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort "Hamburg ganz(s)
weihnachtlich 2018" telefonisch unter (040) 30 08 49 691.

THE RILANO HOTEL HAMBURG -

Genießen Sie unsere kulinarischen Köstlichkeiten und den schönsten Blick
auf die Luxusliner und Frachtschiffe.

Kanalstr. 22
22085 Hamburg

Tel. (040) 37 11 27
www.san-michele.de



MENÜ GANZ WEIHNACHTLICH

- **AMUSE BOUCHE**
Karotten-Orangen-Ingwer-Süppchen
- **ANTIPASTO SAN MICHELE**
Eine Auswahl unserer beliebten Vorspeisentellerchen
- **ZWISCHENGANG**
Pappardelle an Rinderfiletspitzen und frischen Pilzen der Saison
- **HAUPTGANG ZUR AUSWAHL**
Französische Wildente aus dem Backofen
an hausgemachtem Rotkohl und getrüffeltem Kartoffelpüree.
oder
Seeteufel nach Saltimbocca Art
an Gemüse der Saison und Rosmarin Kartoffeln
- **DESSERT**
Hausgemachtes Mandel-Zimt-Mousse

79,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:
GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.

RESTAURANT LOUISE

Schloßstraße 10
22967 Tremsbüttel

Tel. (04532) 264-0
www.tremsbuettel.de



MENÜ HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH

- **VORSPEISE**
Kürbissalat / Ente im Brickteig /
Apfelbeeren-Ketchup
- **HAUPTGANG**
Gebackene Entenbrust / Gewürz-Rotkohl /
Serviettenknödel / Preiselbeeren / Sherry-Sauce
- **DESSERT**
Zimt-Crème brûlée / Zwetschgen-Eis

42,00 EURO PRO PERSON

Das Menü servieren wir von Dienstag bis Samstag ab 18:00 Uhr.
Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort "Hamburg ganz(s) weihnachtlich".

ÖFFNUNGSZEITEN

Schloßcafé: Samstag + Sonntag von 14:00 bis 18:00 Uhr

Gerne richten wir auch Ihre Weihnachtsfeier aus.
Arrangements ab 69,00 Euro

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:
GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.



Isestraße 12
20249 Hamburg

SPEISEKAI
RESTAURANT & EVENTS

Tel. (040) 46 09 03 96
www.speisekai.de



MENÜ HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH

- **VORSPEISE**
Knackiger Feldsalat, hausgemachtes Petersilie Dressing,
geräucherte Entenbrust & karamellisierte Wallnüsse
- **SUPPE**
Maronenschaumsuppe
mit Zimt-Croûtons
- **HAUPTGANG**
Mit Honig glacierte knusprige Gänsekeule und Gänsebrust,
Pflaumen Jus, Wurzelgemüse & Kartoffelpüree
- **DESSERT**
"Montebianco"
Maronencreme, Schokoladenbiskuit
& beschwipstes Orangenragout

3-GANG-MENÜ 34,50 EURO PRO PERSON

4-GANG-MENÜ 39,50 EURO PRO PERSON

Gerne servieren wir die passende Weinbegleitung
Preis pro Person für das 3-Gang-Menü 15,00 Euro
Preis pro Person für das 4-Gang-Menü 19,00 Euro

Feiern Sie Ihre Betriebs- oder Familienfeier in einem unvergleichbaren
Ambiente direkt am Isekai in Eppendorf.

Wir bitten um Tischreservierung vorab unter dem Stichwort
„Hamburg Ganz(s) weihnachtlich“ unter der Telefonnummer
(040) 46 09 03 96 oder info@speisekai.de

Kirchenallee 34-36
20099 Hamburg

Tel. (040) 37 02 59 453
www.stadtrestaurant-hamburg.de

**STADT
RESTAURANT**
im Reichshof Hamburg



WEIHNACHTSMENÜ

- MOUSSE VON DER ENTENLEBER
Süßwein / Feldsalat / Walnuss
- ZWIEBELSUPPE
Ravioli / Bio-Käse
- HEILBUTTSCHNITTE
Grünkohl / Linsen / Nussbutter
- KNUSPRIGE ENTE
Rotkohl / Kartoffelknödel / Wirsing
- HONIG-LAVENDELEIS
Lebkuchen / Quitte / Mandeln / Baiser

5-GANG-MENÜ 65,00 EURO PRO PERSON

Wir servieren das Menü Montag- Samstag,
Sonntag geschlossen.

Reservierungen unter (040) 370 259 0
oder info@hamburg-reichshof.com

"SATURDAY NIGHTS" IM STADT RESTAURANT.

Mario Regensburg und Team zaubern für Sie ein tolles 4-Gang-Menü,
begleitet von wöchentlich wechselnder Livemusik in unserer Bar 1910.
Weitere Informationen finden Sie online www.stadtrestaurant-hamburg.de
Wir freuen uns auf Sie!

Lemsahler Landstraße 45
22397 Hamburg

Tel. (040) 608 22 8712
www.treudenberg.de



HAMBURG GANS(Z) WEIHNACHTLICH 2018

- **VORSPEISE**
Kürbiscarpaccio mit Zupfsalat und lauwarmem Gänse-Wrap
- **ZWISCHENGANG**
Gänseeintopf
mit kleinem Gemüse
- **HAUPTGANG**
Treudelberger Gänsebraten
mit Preiselbeer-Rotkohl, Kartoffelklößen und Apfel-Marzipanküchlein
- **DESSERT**
Nougat und Baumkuchen im Glas
mit Quittenkompott und Karamell-Spekulatiusseis

MENÜ 37,00 EURO PRO PERSON EXKLUSIVE GETRÄNKE

RUNDUM-SORGLOS-PAKET 109,00 EURO FÜR 2 PERSONEN
mit Aperitif, begleitenden Weinen und einer Kaffeespezialität

GANS "TO GO" / ENTE "TO GO"

27. November bis 26. Dezember

Wie in jedem Jahr können Sie bei uns kross gebratene Weihnachtsgänse oder Enten "to go" bestellen.

Diese können mit Vorbestellung jeweils in der Zeit zwischen 12:00 und 17:00 Uhr abgeholt werden.

GANS "TO GO" 115,00 EURO

ENTE "TO GO" 69,00 EURO

inklusive Preiselbeer-Rotkohl, Semmelknödel und Apfelauflauf

Letzte Bestellmöglichkeit für die Weihnachtstage: 16. 12. bis 18:00 Uhr.

Bestellung unter: (040) 60822-8840

Am Sandtorkai 23/24
20457 Hamburg

Tel. (040) 33 47 53 75-0
www.vlet.de



MENÜ HAMBURG GANZ WEIHNACHTLICH

- **...ROSENKOHL-KNUSPER-SALAT...**
Finkenwerder Herbstprinz, Speckerde, Kräutercreme und Winterradieschen
- **...VLET FISCHSUPPE...**
Fenchelsalat, Jakobsmuschel, Safranmajonaise und Zwiebelbaquette
- **...CONFIERTE GÄNSEKEULE...**
Langpfefferjus, Kartoffelkloß, Apfelrotkohl und eingemachte Quitte
- **...HAMBURGER WEIHNACHTSMARKT...**
Parfait von der gebrannten Mandel, Glühweingelee, Vanillekipferlcreme und Crumble

DREI-GÄNGE-MENÜ (OHNE SUPPE) 49,00 EURO PRO PERSON

VIER-GÄNGE-MENÜ 59,00 EURO PRO PERSON

Auf Wunsch mit Weinbegleitung

ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag bis Samstag 17 bis 24 Uhr

GENIEßEN SIE DIE WEIHNACHTSZEIT IM UNESCO WELTKULTURERBE

Sehen, fühlen und schmecken Sie Hamburg im VLET in der Speicherstadt. Zwischen Fleeten und historischen Backsteinbauten gelegen, erleben Sie hier den einzigartigen Charme der vorweihnachtlichen Speicherstadt bei modern interpretierter Hamburger Küche. Ob der Weihnachtsmarktbesuch, Sightseeing oder für Ihre Weihnachtsfeier - das Feinschmecker-Restaurant rundet Ihren Abend in der Hansestadt perfekt ab!

Jungfernstieg 7
20354 Hamburg

Tel. (040) 350 18 99 0
www.vlet-alster.de



GÄNSEMENÜ 2018

- **...EINMACHKÜRBIS...**
Rote Beete, eingelegte Birne, Schmand und Pumpernickel
- **...GÄNSEESSENZ...**
Gänseklein, Gewürzbrot und Pastinake
- **...GÄNSEKEULE...**
Confierte Gänsekeule, Langpfefferjus, gefüllter Kartoffelkloß
Apfelrotkohl und eingemachte Quitte
- **...POCHIERTER APFEL...**
Sorbet, süße Kondensmilch und Gewürzerde

DREI-GÄNGE-MENÜ (OHNE SUPPE) 45,00 EURO PRO PERSON

VIER-GÄNGE-MENÜ 55,00 EURO PRO PERSON

Auf Wunsch mit Weinbegleitung

ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag bis Freitag 11 bis 24 Uhr

Samstag und Sonntag 9 bis 24 Uhr

IHRE WEIHNACHTSFEIER IM HERZEN DER PULSIERENDEN HANSESTADT

Genießen Sie die schönste Zeit des Jahres mit Freunden und Kollegen im VLET an der Alster am Jungfernstieg: Lassen Sie sich von einem Panoramablick auf den Weihnachtsmarkt am Hamburger Rathaus sowie von vielfältigen weihnachtlichen Menüangeboten verwöhnen. Der ideale Rahmen im Anschluss an das Weihnachtsshopping, den Besuch des Weihnachtsmarktes oder eine stimmungsvolle Weihnachtsfeier für Sie und Ihre Kollegen.

Am Kaiserkai 13
20457 Hamburg

Tel. (040) 31 81 22 00
www.wandrahm.de



MENÜ HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH

- **AMUSE GUEULE**
- **VORSPEISE**
Maronencremesuppe
mit geräucherter Gänsebrust
- **HAUPTGANG**
Rehgulasch
mit geschwenktem Rosenkohl, Rotweinbirne
und hausgemachten Haselnusspätzle
oder
Kabeljau auf Wirsing in Rahm
mit Kartoffel-Walnuss-Püree
- **DESSERT**
Schokoladengateau mit Zwetschgenkompott

34,00 EURO PRO PERSON

Das Menü wird serviert Dienstag bis Samstag von 17:30 - 21:00 Uhr
:

Dienereihe 4
20457 Hamburg

Tel. (040) 55 89 82 640
www.wasserschloss.de



MENÜ HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH 2018

- **VORSPEISE**
Gratinierter Ziegenkäse auf Roter Beete
Balsamico, Olivenöl, Fleur de Sel
- **HAUPTGERICHT**
Geschmorte Gänsekeule
Rotkohl, Kloß, Maronen, Preiselbeeren
- **DESSERT**
Winter Grütze
Schmand, Vanilleeis

ALS 3-GANG-MENÜ 32,00 EURO PRO PERSON

Elbchaussee 404
22609 Hamburg

Tel. (040) 822 55 510
www.kleines-jacob.de



MENÜ HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH

- **VORSPEISE**
Rosa gebratene Scheiben vom Bürgermeisterstück
mit Champignons und Rahmdressing
- **SUPPE**
Spitzkohlsuppe
mit brauner Butter und Croûtons
- **HAUPTGANG**
Geschmorte Gänsekeule
mit Kartoffelklößen, Rotkohl und Bratapfelcreme
- **DESSERT**
Topfenschaum
mit Zwetschgenröster und Schokoerde

49,00 EURO PRO PERSON

Das Menü ist in der Weinwirtschaft Kleines Jacob unter dem Stichwort "Hamburg Ganz(s) weihnachtlich" buchbar. Gern nehmen wir Ihre Reservierung unter der Rufnummer (040) 822 55 510 entgegen.

Bitte haben Sie Verständnis, dass die einzelnen Gänge des Menüs nicht durch andere Gerichte aus unserer Speisekarte austauschbar sind.

Elbchausee 499 a / Eingang Mühlenberg
22587 Hamburg

Tel. (040) 860 173
www.witthues.de



Restaurant.Café.WITTHÜS



GANS IM PARK

- **VORSPEISE**
Ziegenkäse unter der Lavendel-Tannenhonig-Kruste
auf Feldsalat mit karamellisierten Pinienkernen
- **ZWISCHENGANG**
Steckrübenessenz
mit Salbei-Thymian-Gnocchi
- **HAUPTGANG**
Lüneburger Freilandgans
mit Apfelrotkohlstrudel, Kartoffelklößchen und Kürbis-Chutney
- **DESSERT**
Les Trois Delice:
Zimt, Zwetschge & Marone

42,00 EURO PRO PERSON

Reservierung bitte mit dem Stichwort "Gans im Park".
unter unserer Rufnummer (040) 86 01 73 oder info@witthues.de

Das Menü servieren wir für Gruppen bis maximal 10 Personen.

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Restaurant: Dienstag bis Sonntag von 19 - 23 Uhr

Café: Dienstag bis Sonntag von 14 - 18 Uhr

Brunch: Sonntag von 10 - 13:30 Uhr (auch am 26.12.18)

Poststraße 8
20354 Hamburg

Tel. (040) 360 99 999
www.yoshi-hamburg.de



GANZ(S) JAPANISCH, ETWAS ANDERE FESTLICHKEITEN

4-GÄNGE-MENÜ

- Miso Suppe
- Großer Kaiso (Seetang)-Salat mit Yoshi-Dressing
- Gegrillte Ente
- Matcha Eis

39,00 EURO PRO PERSON

5-GÄNGE-MENÜ

- Miso Suppe
- Kenko mit Salat und Sushi Reis
- Sashimi, Thunfisch, Lachs und Amaebi
- Kobe Beef YOSHI Special
- Matcha Eis

95,00 EURO PRO PERSON

Als Begleitung bieten wir 3 Becher Reiswein nach Ihrer Wahl
von 12 Sorten Original-Sake aus Japan: 10,00 Euro
Und Japanisches Destillat YACHIYODEN SHOCHU
"Ewiges Versprechen": 12,00 Euro

Bitte unter dem Stichwort "Hamburg ganz(s) weihnachtlich" reservieren.

SIE FINDEN UNS IM ALSTERHAUS 4. STOCK
Eingang Jungfernstieg 16-20 von 12:00 - 20:00 Uhr
Eingang Poststraße 8 von 12:00 - 22:00 Uhr

Trinkst Du noch oder genießt Du schon?

Eimsbüttel

Stellinger Weg 26
20255 Hamburg
Tel 040-43 18 37 66
Mo–Fr 11–20 Uhr
Sa 10–16 Uhr

Uhlenhorst

Hofweg 62
22085 Hamburg
Tel 040-22 66 09 91
Mo–Fr 11–20 Uhr
Sa 10–16 Uhr

Eppendorf

Christoph-Probst-Weg 3
20251 Hamburg
Tel 040-46 77 34 64
Mo–Fr 11–20 Uhr
Sa 10–18 Uhr

Boberg

Heidhorst 5
21031 Hamburg
Tel 040-42 94 45 45
Mo–Fr 11–20 Uhr
Sa 10–16 Uhr

Bönningstedt

Kieler Straße 147
25474 Bönningstedt
Tel 040-57 25 94 74
Di–Fr 10–19 Uhr
Sa 10–15 Uhr

Rellingen

Hauptstraße 96
25462 Rellingen
Tel 04101-55 24 77
Di–Fr 10–19 Uhr
Sa 10–15 Uhr

Groß Flottbek

Osdorfer Landstraße 33
22607 Hamburg
Tel 040-89 80 76 60
Mo–Fr 10–20 Uhr
Sa 10–18 Uhr

Sasel

Waldweg 1a
22393 Hamburg
Tel 040-63 64 93 94
Mo–Fr 10–16 Uhr
Sa 10–16 Uhr

Weitere Kontore finden Sie unter
www.rindchen.de/kontore



**8x »Bester Fachhändler
International«**

Berliner Wein Trophy
2011–2018



**Über 700 Weine
im Sortiment**

Zahlreiche regionale und
internationale Weine

Cornelia Poletto



PALAZZO

Die aufregende Dinner-Show im Spiegelpalast



Das
perfekte
Weihnachts-
geschenk!

EIN FEST
FÜR ALLE

Simme!

HAMBURG

Spiegelpalast vor den Deichtorhallen

10.11.2018 bis 06.03.2019

Info & Tickets: www.palazzo.org

Entdecken Sie Spaniens edelste Rotweinregion



RIBERA DEL DUERO-Entdecker-Paket

Je eine Flasche 2017 Ardal Tradicion (à 12,80 €),
2014 Adaro Prado Rey (à 19,80 €), 2015 Ceres Crianza (à 15,80 €),
2014 Valdimójenes Vendimia Seleccionada (à 12,80 €),
2017 Prado Rey, Roble (à 10,95 €) und
2013 Cañal Edición Limitada (à 12,95 €)

23%
SPAREN

65,00 €

6 x 0,75l - 1114,44 €
Art.-Nr. 840002250

~~statt 85,10 €~~ 1118,91 €

Angebot gültig bis 31.12.2018 oder solange der Vorrat reicht. Weine enthalten Sulfite. Ab 75,00 € versandkostenfrei, darunter + 6,95 € (DE,AT).
Detaillierte Angaben zu Weingut/Abfüller finden Sie unter www.rindchen.de.

„Bester Fachhändler International“



Berliner Wein Trophy 2011 – 2018



Per Telefon
040 - 556 20 20



12 Kontore in und um Hamburg
www.rindchen.de/kontore



Online
www.rindchen.de/ribera