

festliche Menüs für
eine genussvolle Adventszeit



Hamburg
kulinarisch

HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH VOM 11. NOV. BIS 23. DEZ. 2017



RINDCHEN'S
WEINKONTOR

Wochenblatt



Tourismusverband
Hamburg e.V.

MEHR ENTDECKEN – WENIGER ZAHLEN

*Stand: 10/2017 | Hamburg Tourismus GmbH | Wexstr. 7 | 20355 Hamburg



schon ab

€9,90*

Fahrkartenautomaten,
Tourist Informationen,
Hotels etc.



- **Freie Fahrt** mit Bus, Bahn & Hafenfähren 
- Bis zu **50% Rabatt** bei über 150 touristischen Angeboten
- QR-Code scannen für App und Handyticket

Tel. +49 (0)40-300 51 400 | hamburg-card.de



**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 Entdeckertouren in Hamburg unternommen.

Heute lade ich Sie gerne wieder ein zu "Hamburg ganz(s) weihnachtlich" Vom 11. November bis zum 23. Dezember können Sie nicht nur die traditionelle Martinsgans, sondern die gesamte kulinarische Vielfalt Hamburgs bei den 78 teilnehmenden Restaurants genießen.

Erleben Sie hochwertige und kreative Kochkunst bei unseren ausgezeichneten Köchen, den Trendsettern und mutigen Newcomern oder 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 Weihnachtsküche.

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

Ihr
Prof. Norbert Aust
Tourismusverband Hamburg e.V.



HAMBURG KULINARISCH MIT NEUER WEBSITE

NEUES DESIGN UND MEHR AUSWAHL



Hamburg kulinarisch tischt auf!

Wir servieren Ihnen eine optimierte Website

Das Design von www.hamburg-kulinarisch.de wurde für die Nutzung auf Tablet und Smartphone optimiert und bietet Ihnen so auch unterwegs alle Informationen unserer Aktionen "Hamburg kulinarisch", "Hamburger Schlemmer-Sommer", "Hamburg Ganz(s) weihnachtlich" und natürlich die aktuellen Angebote der Hamburger Gastronomie.

Spielen Sie jetzt mit!

Gewinnen Sie einen Gutschein
für ein Menü für 2 Personen.

Beantworten Sie die Fragen auf



WWW.HAMBURG-KULINARISCH.DE



Hamburg kulinarisch



Freuen Sie sich jetzt schon auf Hamburg kulinarisch

Ein Highlight für Genießer und Kenner der guten Küche!

Vom 10. Februar bis 2. April 2018 erwarten Sie wieder exklusive Menüs in den Top Hamburger Restaurants. Die aktuellen Menüangebote finden Sie rechtzeitig zum Start bei hamburg-kulinarisch.de



Foto: © Michael Möller / Fotolia



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

1700 Restaurant im Barceló Hamburg.....	8
26 - Twenty Six.....	9
Alsterkrug Restaurant Bar Garten.....	10
Altes Lotsenhaus.....	11
Au Quai.....	12
Augila im Lindner Park-Hotel Hagenbeck.....	13
BAF Bistro am Fleet im Steigenberger Hotel Hamburg.....	14
BRABAND Bistro & Wein.....	15
Brasserie Atlas.....	16
Brechtmanns Bistro.....	17
Brook.....	18
broscheks im Renaissance Hamburg Hotel.....	19
Brüdigams.....	20
Brüdigams Wildwechsel Landgasthof.....	21
cantinetta ristorante & bar.....	22
Concorde im Courtyard by Marriott Hamburg Airport.....	23
Das NEUE Schulauer Fährhaus.....	24
das weisse haus.....	25
DECK 7 Market Restaurant.....	26
Deichgraf.....	27
Der Seehof.....	28
EPPO im Dorint Hotel Hamburg-Eppendorf.....	29
Essraum im Jungen Hotel Hamburg.....	30
FAVOLOSO.....	31
Fillet of Soul.....	32
Fischbeisl.....	33
FISCHclub Blankenese.....	34
Gong.....	35
Hamburger Stube Restaurant im Lindner Hotel Am Michel.....	36
Heinsens Ellerbek.....	37
IMARA Restaurant Bar Lounge.....	38
KehrWiederSpitze.....	39
King of India I.....	40
King of India II.....	41
Klassenzimmer Restaurant und Café.....	42
Kleinhuis' Cafe & Weinstube im Komponistenquartier.....	43
Kleinhuis' Historischer Gasthof an der Mellingburger Schleuse.....	44
Kleinhuis' Restaurant im Baseler Hof.....	45
L' Auberge Francaise.....	46
La Fayette.....	47
La Vela Ristorante & Weinbar.....	48
"Le Marron" im Park Hotel Ahrensburg.....	49
Lenz Restaurant.....	50
Literaturhauscafé.....	51





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

Marbella.....	52
Marilü.....	53
Marktplatz.....	54
Mendelssohn's im NewLivingHome	55
Mövenpick Restaurant	56
Mozzer's Finest.....	57
NI HAO.....	58
Nuestro mediterranean food culture	59
Papillon im Hotel Engel.....	60
petit bonheur.....	61
Red Chamber	62
Restaurant Louise im Schloss Tremsbüttel	63
Restaurant Port im Hotel Hafen Hamburg	64
Restaurant Rexrodt	65
Ristorante Ticino Restaurant im Sofitel Alter Wall.....	66
River View Restaurant im The Rilano Hotel Hamburg.....	67
San Michele.....	68
Schuback.....	69
Sellhorn.....	70
Speicher 52 - Das Restaurant im Hamburg Marriott Hotel.....	71
Speisekai Restaurant & Events	72
Stadt Restaurant im Reichshof Hamburg.....	73
Stüberl im Kaminzimmer an der Schiffsbegrüßungsanlage	74
Süßwasser Restaurant am Elbstrand.....	75
Treudelberg Restaurant im Steigenberger Hotel Treudelberg.....	76
Vlet an der Alster Original Hamburger Küche an den Alsterarkaden	77
WANDRAHM.....	78
WASSERSCHLOSS Speicherstadt.....	79
waterkant im Empire Riverside Hotel	80
Weinwirtschaft Kleines Jacob.....	81
Witthüs.....	82
Yoshi im Alsterhaus Japanisches Kaiseki Restaurant.....	83
Zeik	84
Zur alten Mühle.....	85

Impressum

Konzept und Hartung PR & Projektentwicklung, Ivo Hartung

Organisation: Postfach 57 04 04 · 22773 Hamburg · info@hartungpr.de
www.hamburg-kulinarisch.de

Fotos: Titel: Vitalina Rybakova @ istockphoto

Druck: Druckerei MOD Offsetdruck GmbH, Dassow

Die von den Auftraggebern überlassenen Vorlagen (z.B. Fotos, Logos etc.) 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

1700
WINES
AND
FOOD



HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH 2017

11.11. - 23.12.2017

- **VORSPEISE**

Teriyaki-Riesengarnele auf marinierten Salatspitzen,
Blüten und Zitronen-Basilikum-Crème-fraîche

- **HAUPTGANG**

Gebratene Gänsekeule, mit Holsteiner Herbstsoße, Rotkohl
und geschmolzenen Macaire-Kartoffeln
oder

- **VEGETARISCH**

Rigatoni mit Broccoliröschen, zweierlei Karotten, Kirschtomaten in
cremiger Cava-Soße, Parmesan und Pistazien-Pesto
dazu Tomaten-Bruschetta

- **DESSERT**

Lebkuchen-Tiramisu an Cassis-Eis und marinierte Kumquats

2 GÄNGE (MIT VORSPEISE ODER DESSERT) 29,00 EURO PRO PERSON

3 GÄNGE 36,00 EURO PRO PERSON

Genießen Sie das Menü montags bis sonntags von 18:00 - 21:30 Uhr.

Wir freuen uns auf Ihre Tischreservierung mit dem Stichwort
"Hamburg Ganz(s) weihnachtlich" telefonisch unter (040) 22 63 620.

Mittelweg 26
20148 Hamburg

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



GANZ(S) WEIHNACHTLICH

11. November - 23. Dezember 2017

- **1. GANG**
Hausgebeizter Lachs, winterliche Aromen,
Staudensellerie, eingelegte Quitte
Veggie: Rote Bete Carpaccio, Crème fraîche, frische Beeren
- **2. GANG**
Schwarzwurzelcremesuppe, Lardo, Preiselbeere
Veggie: Schwarzwurzelcremesuppe, Croûtons, Preiselbeere
- **HAUPTGANG**
Lammhüftsteak, Rosenkohl, Porre-Asche,
Thymian-Jus, Kartoffelgratin
oder
Seeteufel, feines Gemüse, Perlgraupen-Risotto,
Vanille, Grapefruit
Veggie: Robiola Ziegenfrischkäse, Kürbis gebacken,
Apfel, Maronen, Basilikum
- **DESSERT**
Schokoladen-Nuss-Parfait, Vanille, Kirschen

4-GANG-MENÜ INKL. APERITIF 39,00 EURO PRO PERSON

4-GANG-MENÜ VEGGIE INKL. APERITIF 32,00 EURO PRO PERSON

Weinbegleitung zum Menü 15,00 Euro pro Person

Öffnungszeiten:
jeweils Freitag und Samstag 18:00 - 22:00 Uhr

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



Alsterkrugchaussee 277
22297 Hamburg

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



Restaurant Alsterkrug

HAMBURG GANZ(S) WEIHNÄCHTLICH

- Knuspriger Kaninchenrücken mit Aprikosenchutney und mariniertem Feldsalat
oder
Pastinaken-Apfelsuppe mit winterlichen Aromen und gerösteten Nüssen
- Krosse halbe Ofen-Ente an Jus mit Rotkohl und Kroketten
oder
Gebratenes Eismeerforellenfilet mit Weinschaumsoße, Aceto-Randen und Kartoffel-Kürbismousse
- Zimtige Crème brûlée mit Kirsch-Parfait

3 GÄNGE 36,00 EURO PRO PERSON

4 GÄNGE 42,00 EURO PRO PERSON

5-GÄNGE-SILVESTERMENÜ IM ALSTERKRUG

Genießen Sie ein kulinarisches Feuerwerk und lassen Sie sich von unserem Team verwöhnen.

79,00 Euro pro Person inkl. Aperitif

Das Menü 2017 finden Sie unter www.alsterkrug.de/silvester

Övelgönne 13
22605 Hamburg


ZUM ALTEN LOTSENHAUS
SEIT 1801

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



HAMBURG GANZ(S) WEIHNÄCHTLICH

- **VORWEG**
Ein kleiner Gruß aus der Küche
- **VORSPEISE**
Crème brûlée von der Marone
mit gebratenen Jakobsmuscheln
auf süß-saurem Kürbis-Chutney
- **HAUPTGANG**
Knuspriger Braten von der Dithmarscher Gans
auf Calvados-Jus mit Rotkohl, Mandel-Rosenkohl
und in Butter geschwenkten Serviettenknödel
- **DESSERT**
Warmer Cheesecake im Glas
mit hausgemachtem Bratapfel-Eis und Lebkuchenschäum

37,90 EURO PRO PERSON

Öffnungszeiten:
Mo. - Do. ab 18:00 Uhr,
Fr. - So. ab 12:00 Uhr

Besuchen Sie uns an den Wochenenden auch auf unserem kleinen
Weihnachtsmarkt 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

Große Elbstraße 145 b-d
22767 Hamburg

Tel. (040) 380 377 30
www.au-quai.com



HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH

11. November - 22. Dezember 2017

- SMOKEY BEEF ROLL
Topinambur, Avocado, Sternanis, Teriyaki, Trüffel
- SCHWARZWURZELCREMESUPPE
Brunnenkresse, schwarze Nüsse, Kaffeeöl
- KNUSPRIGE ENTENKEULE
Petersilienkartoffelcreme, Rotkraut, Feigenchutney,
Röstschalotten, Portweinjus
- APFEL & MOHN
Butterkeks, Zwetschge, Macadamia

39,00 EURO PRO PERSON

Eine vegetarische Alternative ist möglich

Öffnungszeiten:

montags - samstags ab 17:30 Uhr

sonntags geschlossen

AU QUAI EVENT LOCATION

Direkt an der Elbe, mit seinem maritimen & eleganten Ambiente ist der Au Quai Club vielseitig zu nutzen.

Weihnachtsfeier - Firmenevent - Presse-Event - Hochzeit -
Show Case - Produktpräsentation - Geburtstag
Mehr Hamburg geht nicht!

Hagenbeckstr. 150
22527 Hamburg

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

LINDNER

PARK-HOTEL
Hagenbeck
Hamburg



HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH

- **VORSPEISE**
Hamburger Stulle mit dem Feinsten von der Gans, saftigem Wirsing, getrockneten Cranberries und einer leichten Mandelcreme
- **HAUPTGANG**
Gebackene Praline und rosa gebratene Brust von der Ente mit aromatischem Apfel-Calvadosschaum, klassischem Rotkohl und cremigem Selleriepüree
- **DESSERT**
Karamellisierte Bratapfel Crème brûlée mit hausgemachtem Nougateis

34,00 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.

Heiligengeistbrücke 4
20459 Hamburg

Tel. (040) 36 80 6-122
www.hamburg.steigenberger.de



GANS GENÜSSLICH

Unser Klassiker in der Vorweihnachtszeit

- **GÄNSEBRATEN**

Eine ganze Gans, im Ofen knusprig gebraten, Rotkohl, Kartoffelklöße und geröstete Maronen, duftender Bratapfel, gefüllt mit Marzipan, dazu eine Flasche Rotwein

37,00 EURO PRO PERSON (1 GANS FÜR 4 PERSONEN)

täglich ab 18:00 Uhr im Bistro am Fleet und Wintergarten.

Und weil so eine Gans kein Fast Food ist, sondern bei der Zubereitung neben viel Liebe auch eine gehörige Portion Zeit braucht, bitten wir um Reservierung mindestens 2 Tage im Voraus.

ADVENTSZAUBER-MENÜ

Ab Samstag, 2. Dezember bis Samstag, 23. Dezember 2017

- Nordmeerforelle, mariniert
Apfel-Radieschen-Marmelade
Wasabi, Thunfisch
- Gebratene Entenbrust
mit Sesam, Granatapfelsauce, Erbsenpüree
mit Speckstaub, Spitzkohl, Kartoffelbaumkuchen
- Bratpfeltarte auf Vanillecrème-Zimt-Walnussei

3-GÄNGE-MENÜ 42,00 EURO PRO PERSON

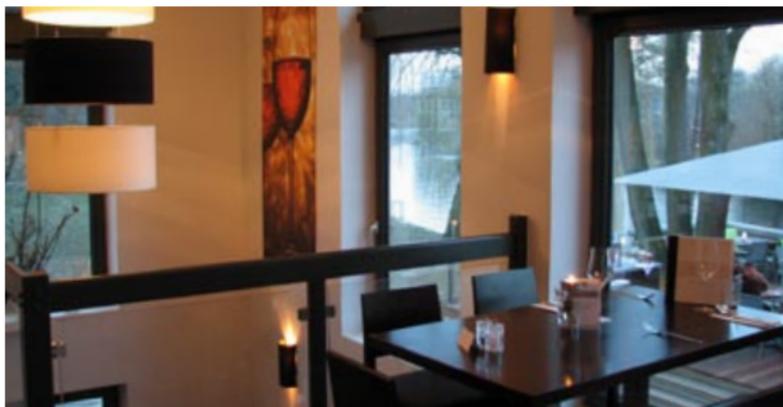
täglich ab 18:00 Uhr, sonntags ab 13:00 Uhr
im Bistro am Fleet und Wintergarten

Reservierungen auch per E-Mail an kulinarisch@hamburg.steigenberger.de

Alsterdorfer Damm 18
22297 Hamburg



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



„ENTLICH“ WINTERZEIT

14.11.2017 - 23.12.2017

- Feldsalat in Pflaumendressing mit Zimtcroûtons und gebratenen Schafskäse-Serrano-Röllchen
- Kürbiscrèmesuppe mit karamellisierten Maronen
- Mit Honig glasierte halbe Ente (Brust & Keule)
Cassis-Rotkohl, kleine Kartoffelklöße und Nuss-Butter-Brösel
- Weißes Lebkuchenmousse mit Macadamiaeis und Cognac-Kirschen

3 GÄNGE 36,00 EURO PRO PERSON

4 GÄNGE 42,00 EURO PRO PERSON

WINTERZAUBER IM BRABAND BISTRO & WEIN

Das Rundum-Sorglos-Paket für Ihre Firmen- oder Jahresfeier!

Genießen Sie mit Ihrem Team den Winterzauber am Alsterlauf. Kulinarisch verwöhnen wir Sie mit einem weihnachtlichen 3-Gang-Menü und erlesenen Weinbegleitern zum „all-inclusive-Preis“.

Weitere Informationen und Buchung über unsere Webseite
www.braband-bistro.de

Burchardstr. 13c (Chilehaus)
20095 Hamburg

Tel. (040) 70 29 99 94
www.brasserie-atlas.de



GANZ(S) WEIHNÄCHTLICH MENÜ 2017

- Gruß aus der Küche
- Hausgemachte Wildbratwurst
auf cremigem Selleriepüree und Preiselbeerjus
- Knusprige Entenkeule aus dem Ofen
mit Majoranjus auf Apfel-Rotkohl und Maronenknödel
oder
Gebratenes Kabeljaufilet
auf Kartoffel-Muschelragout und gebackener Winterrauke
- Topfenknödel
mit Vanilleeis und Rumtopf Früchten

32,00 EURO PRO PERSON

Das Menü ist ganztägig verfügbar.

Bitte unter dem Stichwort „Ganz(s) weihnachtlich“ reservieren.
Sonntag geschlossen.

Erikastr. 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

39,00 EURO PRO PERSON

nur auf Vorbestellung

ENTE GUT – ALLES GUT

- Schwarzwurzelcremesuppe
Praline von der Ente und Petersilie
- Knusprige Oldenburger Flugente
Fliederbeerkraut, Spitzkohl, Maronen, Preiselbeeren,
Kartoffelklöße und kräftige Entenjus
- Geflammtes Schokoladentörtchen
Apfelcreme und Zimteis

44,50 EURO PRO PERSON

FÜR 2 PERSONEN

Knusprige Oldenburger Flugente
Fliederbeerkraut, Spitzkohl, Maronen, Preiselbeeren, Kartoffelklöße
und kräftige Entenjus

29,50 EURO PRO PERSON

1 OLDENBURGER ENTE FÜR ZUHAUSE

Fliederbeerkraut, Spitzkohl, Maronen, Preiselbeeren, Kartoffelklöße
und kräftige Entenjus

59,00 Euro

Unsere Enten sind vorgegart und inklusive der Beilagen.
Bestellungen bitte mindestens 48 Stunden vor Abholung.

Bei den Mühlen 91
20457 Hamburg

BROOK

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



GÄNSEMENÜ

- Amuse-Bouche, Brot, Dip
- Gänse-Rillettes
mit Pfeffer-Stollen, Kaffee-Kümmel-Jus
und Hagebutten-Marmelade
- Rotkraut-Himbeersüppchen
mit geräucherter Gänsebrust
- Doradenfilet auf Schwarzwurzel-Risotto
mit Mandarinen-Chilisauce und Ringelbete
- Smoked-Orange-Caipirinha-Espuma
- Barbarie-Entenbrust auf Rosenkohlpurée
mit gebratener Pastinake, Champignons und Preiselbeerjus
- Gebackene Williamsbirne
mit Vanille-Mohncreme, Schwarzbier-Eis
und süßer Petersilie

39,90 EURO PRO PERSON

Bitte unbedingt unter dem Stichwort "Gänsemenu" vorbestellen

Das Menü läuft bis einschließlich 30.12.2017.

Große Bleichen
20354 Hamburg

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

broscheks
WEIN & GASTRO



GANZ(S) IM GLÜCK

Knusprige Hafermastgans mit Johannisbeerrotkohl, Birnen-Preiselbeerkompott, Bratenjus, Bratapfel und geschmolzenen Kartoffelklößen

26,00 EURO PRO PERSON

GANZ(S) IM GLÜCK – IN DREI GÄNGEN

- Portulak-Radicchiosalat, Brombeervinaigrette, Gänselebertartelette
- Knusprige Hafermastgans mit Johannisbeerrotkohl, Birnen-Preiselbeerkompott und Kartoffelklößen
- Lakritz-Birne mit Nougat-Mousse, Yuzu-Sorbet und karamellisierten Nüssen

38,00 EURO PRO PERSON

48,00 EURO PRO PERSON INKL. WEINBEGLEITUNG (2 Gläser à 0,1 l)

SCHLEMMEN ZU VIERT

Ab 4 Personen servieren wir eine Gans auch im Bräter, inkl. aller Beilagen

97,00 EURO PRO GANS FÜR 4 PERSONEN

Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort "Ganz(s) weihnachtlich".

THANKSGIVING IM BROSCHCKS - 23. NOVEMBER

Erntedankfest „The American Way“ - Wir übernehmen den amerikanischen Brauch und feiern den US-Feiertag mit einem großzügigen Buffet rund um den „Turkey“.

45,00 Euro pro Person inkl. Wein, Bier und Softgetränken

Eppendorfer Weg 98
20259 Hamburg

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



Frank Brüdigam

BRÜDIGAMS HAMBURG GANZ(S) WEIHNÄCHTLICH 2017

- Amuse Gueule
- Gratiniertes Ziegenkäse auf Salat von Steckrüben, Quitte und Cranberries
- Perlhuhnbouillon mit Steinpilzravioli und Portwein
- Flugentenkeule in Fliederbeersauce mit Apfel-Rotkraut und Kartoffelgratin oder Doradenfilet auf Heidekartoffel-Grünkohlstampf und Dijonsensauce
- Weihnachtliche Schokoladentarte mit Vanille-Mascarpone und Safranfeige

3-GANG-MENÜ 36,50 EURO PRO PERSON

4-GANG-MENÜ 42,50 EURO PRO PERSON

Dazu kredenzen wir auf Wunsch korrespondierende Weine (0,1l pro Gang, 5 cl Dessertwein)

3 Gänge 16,50 Euro pro Person

4 Gänge 20,50 Euro pro Person

Auf Wunsch ist ein vegetarisches Menü möglich.
Bitte bei der Reservierung „Hamburg kulinarisch“ angeben.

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:

GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.



LANDGASTHOF

Waidmannsweg 2
25582 Kaaks

Tel. (04893) 93 73 128



Frank Brüdigam

KAAKS GANZ(S) WEIHNACHTLICH

- Amuse Gueule
- Gratinierter Ziegenkäse auf Salat von Steckrüben, Quitte und Cranberries
- Wildbouillon mit Steinpilzravioli und Portwein
- Flugentenkeule in Fliederbeersauce mit Apfel-Rotkraut und Kartoffelgratin .
oder
Heilbuttfilet auf Kaakser Kartoffel-Grünkohlstampf und Dijonsensauce
- Weihnachtliche Schokoladentarte mit Vanillemascarpone und Safranfeige

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

4-GANG-MENÜ 39,50 EURO PRO PERSON

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

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

Unsere Öffnungszeiten:
Freitag bis Sonntag und für Gruppen auf Anfrage.

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

- Maronencremesuppe mit Trüffelschaum
- Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Rotkohl, pochierter Apfel & Kartoffelklößen
- Winterliches Tiramisu mit Lebkucheneis

3-GANG-MENÜ 39,00 EURO PRO PERSON

Weinbegleitung 19,00 Euro

2016 Weißburgunder QbA Trocken | Martin Wassmer | Baden (0,1l)

2015 Chateau L'Hospitalet "L'Art de Vivre" La Clape AOC | Gérard Bertrand | Languedoc (0,2l)

Antica Formula (0,05l)

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

Flughafenstraße 47
22415 Hamburg

Tel. (040) 53 10 23 57
www.restaurant-concorde.de

RESTAURANT
CONCORDE



HAMBURG GANZ WEIHNACHTLICH

MENÜ I

- Feldsalat mit Orange, Filet vom Felchen und Himbeerdressing
- Cappuccino von der Marone mit Milchschaum
- Gans in zwei Gängen serviert
 1. Service: Gänsekeule leicht geräuchert, auf glasiertem Grünkohl
 2. Service: Gänsebrust gefüllt mit Rumtopfpläumen auf Ingwer-Mango-Rotkohl
 dazu servieren wir Honigkuchenknödel
- Marzipan-Bratpfel-Tiramisu mit Spekulatius

4-GANG-MENÜ 43,00 EURO PRO PERSON

Korrespondierende Weinempfehlung (3 Gläser à 0,1 l) 14,00 Euro

MENÜ II

- Crèmesuppe vom Hokkaido-Kürbis mit Steirischem Kürbisöl
- Vierländer Ente – kross gebraten aus dem Ofen – mit Lebkuchen-Rotkraut, Johannisbeersauce und Serviettenknödel
- Kabinettpudding vom Christstollen mit Quittengelee und kandierten Datteln

3-GANG-MENÜ 35,00 EURO PRO PERSON

Korrespondierende Weinempfehlung (2 Gläser à 0,1 l) 9,00 Euro

GROSSER ADVENTSBRUNCH AM 03., 10., UND 17. 12. 2017

Genießen Sie exzellente Vorspeisen wie Räucherfischspezialitäten und Salat von gepuzpter Ente, klassische Festtagsgerichte von Gans und Ente sowie feine Desserts und süße Leckereien von Apfel, Nuss und Mandelkern.

33,00 Euro p.P. inkl. Begrüßungssekt, Kaffee, Tee und Säften

Parnaßstraße 29
22880 Wedel

Tel. (04103) 92 00 0
www.schulauer-faehrhaus.de

Schulauer FÄHRHAUS
Das NEUE *Willkomm Höft*



Essen direkt an der Elbe.

65. JUBILÄUMSMENÜ

Anlässlich des 65-jährigen Geburtstags der Schiffsbegrüßungsanlage Willkomm Höft bieten wir das Menü zum Jubiläumspreis an.

- Terrine von der Schönmoorer Gans mit ihrer Leber
Pflaumen Chutney, Walnuss-Brioche, Consommé mit Sherry
- Brust und Keule in zwei Gängen serviert:
 - Krosse Brust, Rotkohl, Maronen, Kartoffelklöße
 - Geschmorte Keule, Quitten, Semmelknödel, Rosenkohl
- Opera, Portwein-Birne, Karamelleis

65,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

GANZE GANS / MARTINSGANS

Wir bieten auch dieses Jahr wieder unser beliebtes Gänse-Essen an!
Wir tranchieren die Gans am Tisch und servieren dazu klassische Beilagen.

28,00 EURO PRO PERSON

ab 2 Personen

GANS UND ENTE „TO GO“ - GEMÜTLICH ZU HAUSE GENIEßEN

Sehr beliebt ist unsere frisch zubereitete, krosse Gans zum Mitnehmen für vier Personen. Dieses Jahr bieten wir auch eine Ente für zwei Personen an. Bestellen Sie ab Anfang November Ihre Gans oder Ente inklusive Beilagen und schmausen Sie ganz entspannt zu Hause.

GANS für 4 Personen 109,00 Euro

Beilagen: Kartoffelklöße, Apfel-Rotkohl, Maronen

ENTE für 2 Personen 54,00 Euro

Beilagen: Semmelknödel, Cranberry-Rotkohl, Orangen-Kompott

Neumühlen 50
22763 Hamburg

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



HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH

vom 11. November bis 30. Dezember 2017

Hausgebackene Bauernbrötchen
mit handgeschlagenem Gänseschmalz

- Schaumsüppchen von der Petersilienwurzel und Granny Smith Apfel mit Bresaola Schinken, Meerrettich und Wintertrüffel
Grauburgunder Hauck, (0,125l)
- Gebratene Black Tiger Prawns an handverlesenen Blattsalaten mit Avocado-Spalten, Hummerschaum und Parmesan
Riesling, Hauck (0,125l)
- Zweierlei von der Oldenburger Ente "Brust und Keule" an Cassis-Rotkohl mit handgeriebenem Kartoffelkloß, Kronsbeeren und Grand-Marnier-Jus
Liaison Rot, Dornfelder & Cabernet, Hauck (0,125l)
oder
Filet vom Zander auf der Haut gebraten in Rosmarinaromen auf Champagnersauerkraut mit Kartoffel-Senfpuree und Schalottenjus
Dornfelder & Spätburgunder, Rosé, Hauck (0,125l)
- Halbflüssiges "Valrhona Schokoladenküchlein" mit Spekulatiusaromen, Glühweinkirschen, Zimtsauce und Walnussei
Spätlese Hauck, (0,1l)

4-GANG-MENÜ 45,00 EURO PRO PERSON EXKL. WEINBEGLEITUNG

4-GANG-MENÜ 59,00 EURO PRO PERSON INKL. WEINBEGLEITUNG

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:

GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.



MARKET RESTAURANT

Süllbergsterrasse 12
22587 Hamburg

Tel. (040) 866 252-77
www.karlheinzhauser.de



HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH

- Wallerfilet - leicht geräuchert -
Rote Beete | Zuckerschoten | Culatello Schinken
- Zweierlei von der Schwarzwurzel
- Schaumsüppchen und Salat -
Lackierte Wachtelbrust | Birne | Tahoon
- Hirschrücken
Haselnuss | Dörrfruchtmosaik | Wirsing | Gewürzbricchoe
- Nougat Krokant
Zitrusfrüchte | Bisquit | Vanille

4-GÄNGE-MENÜ 52,00 EURO PRO PERSON

DECK 7 – GANZ(S) TRADITIONELL

- Portion knusprige Freilandgans aus Oldenburg
Preiselbeer-Cassis-Rotkohl | gefüllter Bratapfel
mit Marzipan und Rosinen | Maronen | Kartoffelklöße

33,50 EURO PRO PERSON

Reservierung unter dem Stichwort „Ganz(s) traditionell“ erforderlich.

Sie möchten eine ganze Gans und haben bestimmte Vorstellungen, was es für Beilagen sein dürfen? Wir beraten Sie gerne und stellen Ihnen ein perfekt auf Sie abgestimmtes Festessen zusammen.

Deichstr. 23
20459 Hamburg

Deichgraf

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



Magret Ismer und Thies Conle

HAMBURG GANZ WEIHNACHTLICH

Feiern in weihnachtlicher, hanseatischer Atmosphäre

- **VORSPEISE**
Pastinaken-Crèmesuppe mit Krabben-Kroketten
- **HAUPTGANG**
Gänsebraten
mit Rotkohl, Rosenkohl und Kartoffelkloß
- **DESSERT**
Schokoladen-Orangen-Tarte
mit Limonen-Joghurteis

38,50 EURO PRO PERSON

Unser Restaurant bietet den passenden Rahmen für Ihre Betriebsfeier und Weihnachten im Herzen der Hamburger Altstadt.
Das Restaurant bietet Plätze bis 50 Personen, die Fleetdiele von 20 bis 50 Personen

Öffnungszeiten an Weihnachten
Heiligabend ab 17:00 Uhr
1. Weihnachtstag ab 12:00 Uhr
2. Weihnachtstag geschlossen

Magret Ismer und Thies Conle freuen sich auf Ihren Besuch.

Lüneburger Damm 1-3
23909 Ratzeburg

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

DER SEEHOF
Das Hotel im See



HAMBURG GANZ WEIHNACHTLICH 2017

- Consommé vom Holsteiner Ochsen
Wurzelgemüse und Ravioli mit getrockneter Feige
- Konfierte Gänsebrust
Johannisbeer-Rotkohl, hausgemachte Maronen Knödel
und Zwergorangen-Sauce
- Crème brûlée
mit Lübecker Marzipan

34,50 EURO PRO PERSON

UNSERE GANZE GANS

- Gänsebraten klassisch
Rotkohl, Knödel, glasierte Maronen
in 2 Gängen serviert
*inkl. 1 Flasche 2014er Spätburgunder „von Kalkstein“
Weingut Neiss, Pfalz
oder 1 Flasche Cabernet Sauvignon Phinda Mountain,
Südafrika*

29,00 EURO PRO PERSON

auf Vorbestellung
buchbar ab 4 Personen

Bitte reservieren Sie frühzeitig, damit wir Ihren "Gans entspannten Abend"
vorbereiten können.

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

Martinstraße 72
20251 Hamburg

Tel. (040) 570 150 - 285
www.dorint.com/hamburg



EPPO GANZ(S) WEIHNACHTLICH

- Gamba-Croûstillant/ Ananas-Paprikarelish/
Kefirbrot/ Orange/ Kresse
- Brust und Keule von der Vierländerente/ Korinthenjus/
Preiselbeerrotkohl/ Quittenkompott/ Kartoffelknödel
- Eppos Schokoladenkugel
Mandelmousse/ Pralinenparfait/
Birnen-Kardamomconfit/ lauwarmer Bratapfelsauce

35,00 EURO PRO PERSON

Auf Wunsch bereitet unsere Küche natürlich auch eine vegetarische Variante zu.

Bitte reservieren Sie unter "Hamburg Ganz(s) weihnachtlich"
Das Restaurant ist Samstag und Sonntag (Ruhetag) geschlossen.

Das gesamte Team des EPPO freut sich auf Ihren Besuch.

Kurt-Schumacher-Allee 14
20097 Hamburg

ESSRAUM

Tel. (040) 419 23 - 0
www.essraum-restaurant.de



HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH 2017

- **VORSPEISE**
Hausgemachte Terrine von Ente und Trüffel
mit karamellisiertem Apfel, Cumberlandsauce
und Briochecroûtons
- **SUPPE**
Gebratener Scampi in Zitronengrasbisque
mit gegrilltem Kürbis
- **HAUPTGANG**
Gebratener Wildschweinerücken
mit Lardochips auf hausgemachtem Rotkohl
dazu Kaffeeschaum, gebratene Kräuterseitlinge
und Pastinaken-Kartoffelpüree
- **DESSERT**
Spekulatius-Crêpe-Cake
mit Schokolade und Walnusseis

**4-GANG-MENÜ 39,00 EURO PRO PERSON
FÜR 2 PERSONEN 68,00 EURO**

Auf Anfrage bieten wir auch eine vegetarische Menüauswahl oder
Fischhauptgang an.

Bitte reservieren Sie unter "Hamburg Ganz(s) weihnachtlich".

Öffnungszeiten

Montag bis Samstag 12:00 bis 14:30 und 17:00 bis 22:00 Uhr
Sonntag 12:00 bis 21:00 Uhr

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Dammtorstr. 25
20354 Hamburg

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



MENU HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH

- **VORSPEISE**
Italienische Antipasto Misto,
Vitello tonnato und Carpaccio di Bresaola
oder
Vorspeise von gegrilltem Gemüse mit Schafskäse
- **ZWISCHENGERICHT**
Hausgemachte Trofie-Nudeln
mit Basilikumcreme-Pesto
oder
Hausgemachte Fisch-Ravioli
mit sautierten Kirschtomaten und Thymian
- **HAUPTGANG**
"Saltimbocca alla romana" aus Kalbfleisch
mit Ratatouille-Gemüse
oder
Doradenfilet alla genovese mit Kartoffeln,
Oliven und Pinienkerne
oder
Auberginentörtchen mit Büffelmozzarella und Tomatensauce
- **DESSERT**
Hausgemachte Desserts: Panna Cotta oder Tiramisu oder Sorbetto

42,00 EURO PRO PERSON

Sie suchen das besondere Ambiente in der die 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 Weihnachtsfeier oder andere festliche Events mieten.

Deichtorstraße 2
20095 Hamburg

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



Fillet of Soul

GANZ WEIHNACHTLICH

Auch in diesem Jahr beteiligt sich das Restaurant Fillet of Soul in der Vorweihnachtszeit wieder an der Aktion "Hamburg - Ganz(s) weihnachtlich" Vom 11.11.17 - 23.12.17 bieten wir ein Weihnachtsmenü mit all den leckeren Zutaten, weshalb wir die Weihnachtszeit so lieben. Unser Serviceteam hat dazu korrespondierende Weine aus unserer Flaschenweinkarte ausgesucht. Diese wird es exklusiv dazu im offenen Ausschank geben.

DAS MENÜ

- Lachs-Ingwer-Tatar
mit Rock Chive-Kresse, geröstetem Sesam,
Thaibasilikum-Friseesalat & Zitrusdressing
- Zweierlei Ente aus dem Rohr
mit Pinienkernfüllung und Confit mit *Lecker*Rotkohl,
Servietten-Briocheknödel, Haselnuss-Aprikosen
& Balsamicojus
- Weißes Schokoladen-Spekulatius-Malheur
mit Gewürzbirnen, Punschsabayone
& Klößensteener Honigmilcheis

3 GÄNGE 39,00 EURO PRO PERSON

Um Reservierung unter den Stichwort „Ganz weihnachtlich“ wird gebeten.

Große Elbstraße 131
22767 Hamburg

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

FISCHBEISL



Volkmar Preis

GANZ WEIHNACHTLICH

- Lauwarme Zander-Lachsroulade mit Tomaten-Koriandersauce und Fenchel-Orangenfilet-Salat
- Filet vom Lumb (klasse Fisch!) mit Hummer-Chilisauce, Kürbis-Ingwer-Gemüse und Kurkuma-Reis oder Entenbrust mit Preiselbeersauce, Kürbis-Ingwer-Gemüse und Bratkartoffeln
- Frische Datteln mit Marzipan gefüllt, Karamellsauce und hausgemachtes Zimteis

32,00 EURO PRO PERSON

44,50 EURO PRO PERSON MIT BEGLEITENDEN WEINEN UND WASSER

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

RINDCHEN'S
WEINKONTOR

Strandweg 30a
22587 Hamburg

Tel. (040) 86 99 62
www.restaurant-fischclub.de

FISCHclub
Blankenese



Costa Blankenese

GANZ(S) WEIHNACHTLICH 2017

- Gebratene Riesengarnelen auf einem marinierten Winterrübchen-Bulgursalat
- Gänsebraten von der Freilandgans vom Schönmoorer Hof mit Apfelrotkohl und hausgemachtem Kartoffelkloß oder Zanderfilet vom Grill mit Schwarzwurzel und sautierten Rosenkohlblättern Krustentierschaum
- Orangen-Zimtküchlein mit warmen Rumfrüchten

65,00 EURO FÜR ZWEI PERSONEN

WEIHNACHTSBRUNCH

Auch dieses Jahr bieten wir wieder an den ersten beiden Weihnachtsfeiertagen unseren beliebten Brunch an. Von 10:30 bis 13:00 Uhr können Sie bei uns Schlemmen und Genießen.

32,50 Euro pro Person

Im Preis sind Filterkaffee, verschiedene Teesorten, heiße Schokolade, Orangensaft sowie unser FISCHclub Tafelwasser schon inkludiert.

Mittelweg 172
20148 Hamburg

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



GANZ WEIHNACHTLICH

DAS UNGLAUBLICHE ALL-YOU-CAN-EAT-MENÜ

- **APERITIF:**
Mango Hugo
- **VORSPEISE:**
Carpaccio vom Lachs mit Wasabi Mayonnaise
Rucola mit Teriyakidressing
- **HAUPTGANG:**
Wählen Sie Gang für Gang
aus unserem All-you-can-eat-Menü
aus über 90 asiatischen Köstlichkeiten -
so lange Sie möchten!
- **DESSERT:**
Dessertvariation aus Matcha und Sesameis,
Kokos Panna Cotta und Schokobrownie
mit Marshmallows

29,90 EURO PRO PERSON

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



Neanderstraße 20
20459 Hamburg

Tel. (040) 30 70 67-150
www.lindner.de



Hamburger Stube

GÄNSEMENÜ AM MICHEL

- Rinder Carpaccio "Rossini"
mit Gänseleber Eis, Trüffel und Madeira Vinaigrette
und/oder
Leichte Cremesuppe von der Artischocke
mit gebackener Gänsepalatine
- Offener Ravioli mit Kürbis und Ragout vom Gänseklein
und/oder
Geschmorte Brust und Keule von der Gans
auf Portweinjus mit Rotkraut, Marone und
gebackenem Kartoffelkloß
- Topfensoufflé mit Quittensorbet und Haselnuss Crumble

3-GANG-MENÜ 38,00 EURO

4-GANG-MENÜ 46,00 EURO

5-GANG-MENÜ 54,00 EURO

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

Öffnungszeiten:

montags bis samstags von 18:00 bis 22:30 Uhr

SIE PLANEN EINE WEIHNACHTSFEIER?

Wir haben den richtigen Ort!

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage und stellen Ihnen gerne Ihr individuelles Arrangement zusammen.

Hauptstraße 1
25474 Ellerbek

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



Heinsens Ellerbek

HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH 2017

- Kürbis-Süppchen mit Kernen und Öl
à la carte 8,20 Euro
- Krosse Holsteiner Gänsekeule mit Soße,
Cassis-Rotkohl und handgedrehten Kartoffelklößen
à la carte 19,90 Euro
oder
Gegrilltes Filet von der Dorade
auf Sellerie-Kartoffelpüree und Roter Bete
à la carte 18,20 Euro
- Mascarpone Crème mit marinierten Pflaumen
à la carte 8,20 Euro

33,60 EURO PRO PERSON MIT DORADE
35,40 EURO PRO PERSON MIT GÄNSEKEULE



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 Parmesansegel
- **VORSPEISE**
Büffelmozzarella mit Cantaloup-Melone, gerösteten Macadamia Nüssen und Rosé-Pfeffer-Sirup
Garnelentatar im orientalischen Knusperteig gebacken
Datteln mit Ziegenkäse gefüllt im Baconmantel
Knusperröllchen gefüllt mit Spinat, Schafskäse, Gemüsestreifen und frischen Kräutern
Kleiner winterlicher Salat mit Granatapfel-Dressing
- **HAUPTGANG**
Rosa gebratene Entenbrust mit Orangenzeste, Datteln und Honig
Zimt-Feigen-Rotkohl
Kross gebratene Mandel-Kartoffeln
Rinderhackbällchen im Tomaten-Sud mit Koriander, Petersilie und Pinienkernen
- **DESSERT**
Cheesecake Mousse mit orientalischem Kaffeegewürz
Portwein-Kirschen
Gesalzenes Pistazien-Krokant

38,50 EURO PRO PERSON

ab 2 Personen

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



Am Sandtorkai 77
20457 Hamburg

Tel. (040) 519 03 061
www.kehr-wieder-spitze.de

STRICKER'S
*Viehr
Wieder
Spitze*
HAFEN HAMBURG



HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH 2017

- **Trilogie vom Edelfisch auf Belugalinsen und Trüffel Balsamico-Glace**
2015er Sauvignon Blanc - Oliver Zeter, Pfalz
- **Kürbiscremesuppe mit Steirischem Kernöl**
2016er Mesta Rosé Tempranillo - Uclés, Spanien
- **Gänsekeule in Orangensauce auf Apfelrotkraut oder Speckrosenkohl, wahlweise hausgemachte Knödel oder geröstete Kartoffelwürfel**
*2011er Hamburger Rotspan - Coteaux de Peyriac, Languedoc
Gereift im Oxhoft (Barrique) in der Speicherstadt*
- **Lauwarmes Apfel-Zimt-Süppchen mit Grießnockerl**
*2015er Gelber Muskateller Q.b.A. - *Weingut Kruger, Nahe*

WEIN-MENÜ 59,00 EURO PRO PERSON

inkl. 4 begl. Weine (0,1l/*0,05l)

3 GÄNGE OHNE WEIN 36,00 EURO

4 GÄNGE OHNE WEIN 42,00 EURO

- Weinservice nach Wunsch + 12,00 Euro -

Das Angebot gilt täglich ab 17:30 Uhr

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

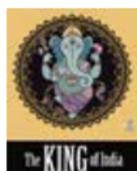
RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:

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

- **PAPADAM CHIPS** (knusprige Chips aus Linsenmehl)
mit drei verschiedenen Chutneys und Naan Brot
- **GEMISCHTE FLEISCH- UND FISCHPLATTE**
aus dem Tandoori Lehmofen und Vegetarisches
oder nach Wunsch eine gemischte vegetarische Platte
- **EXOTISCHE NORDINDISCHE HÄHNCHENSUPPE**
mit verschiedenen Gemüse und exotischen Gewürzen
oder nach Wunsch eine vegetarische Suppe
- **MAKHAN CHICKEN:**
Hähnchenfiletstücke Tandoori
mit Joghurt und roter Tomaten-Currysauce
- **LAMB SAAG:**
Lammfleisch in frischer Spinatsauce
mit Ingwer, Peperoni und indischen Gewürzen
- **BEEF MADRAS:**
Rindfleisch in roter Curry-Kokosnuss-Sauce
- **VEGETABLE SHAHI KORMA:**
Verschiedene Gemüse und Chashewnüsse, Rosinen und
einer milden und gelben Currysauce
- **PULAO REIS**
Gebratener Basmati Reis, mit Safran, Erbsen und Kreuzkümmel
- **KULFI EIS**
Hausgemachtes indisches Eis mit Pistazien, Kardamom
und Rosenwasser

29,90 EURO PRO PERSON

35,90 EURO PRO PERSON MIT WEINBEGLEITUNG

(2 Gläser Weiß- oder Rotwein)

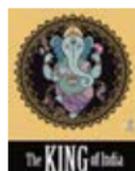
RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:

GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.

RINDCHEN'S
WEINKONTOR

Maienweg 320
22335 Hamburg

Tel. (040) 46 64 50 23
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 VORSPEISENTELLER**
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.



RESTAURANT UND CAFÉ

Hauptstr. 14
22941 Hammoor

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



KLASSENZIMMER
Restaurant und Café



MARTINGANS NACH "KLASSENZIMMER ART"

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

99 EURO FÜR 4 PERSONEN

„GANS TO GO“

Sie können Ihre Gans auch gerne zum Mitnehmen für Daheim bestellen.

"DORFSCHULE WEIHNACHTSMENÜ"

- Wildes Vitello mit winterlichem Salatbouquet
- Schaumsüppchen von Steinpilzen mit Kichererbsenbällchen
- Filet vom Flußwels im Krabbenchipsmantel mit süß-scharfer Melonensauce und Kürbisragout
- "Frisch vom Jäger"
Zart geschmorter Hirschkalbsbraten mit Rotweinpflaumen, Rahmspitzkohl und Briocheknödel
- Pfannenfrischer Kaiserschmarrn mit Rumrosinen, Gewürzkirschen und Vanilleeis

4 GÄNGE 32,00 EURO PRO PERSON

5 GÄNGE 39,00 EURO PRO PERSON

Stundenplan:

Montag schulfrei

Dienstag bis Samstag 17:00 bis 22:00 Uhr

Sonntag 12:00 bis 20:00 Uhr

Neanderstr. 27
20459 Hamburg

KLEINHUIS'
CAFE & WEINSTUBE
im KomponistenQuartier

Tel. (040) 35 33 66
www.kleinhuis-weinstube.de



GANZ(S) WEIHNACHTLICH

- Amuse Bouche
- Törtchen von der Wachtel
mit Gänseleber und Kürbissalat
- Selleriesuppe mit Ceylon-Zimt-Apfel und Nüssen
- Sauerbraten vom Hirsch
mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl und Pastinakenpüree
- Schokoladen-Soufflé
mit Pistazien, Orangen-Röster und Whisky-Eis

3-GANG-MENÜ 34,50 EURO

4-GANG-MENÜ 39,90 EURO

Wir bitten um Reservierung.

Öffnungszeiten:

Dienstag 10:00 - 18:00 Uhr

Mittwoch bis Samstag 10:00 - 22:30 Uhr

Sonntag 10:00 - 17:00 Uhr

Mellingburgredder 1
22395 Hamburg

KLEINHUIS'
HISTORISCHER GASTHOF
an der Mellingburger Schleuse

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



GANZ(S) WEIHNACHTLICH

- Amuse Bouche
- Warmes Tatar von der norddeutschen Freilandgans auf Schwarzbrotacker und Apfel-Sternanis-Coulis
- Selleriecreme Suppe mit eingelegten schwarzen Walnüssen und Schnittlauch Öl
- Konfierte Entenkeule auf Rahmwirsing, Kartoffel Gratin und Kronsbeeren Enten Jus
- Weißes Zimt Tiramisu mit Punscheis und Würzmandarinen

3-GANG-MENÜ 34,50 EURO PRO PERSON
4-GANG-MENÜ 39,90 EURO PRO PERSON

Wir bitten um Reservierung.

Öffnungszeiten:
Montag bis Sonntag 12:00 bis 22:00 Uhr

Fehlandtstraße 26
20354 Hamburg

Tel. (040) 35 33 99
www.weinrestaurant-kleinhuis.de



GANZ(S) WEIHNACHTLICH

- Amuse Bouche
- Zweierlei von der Ente
mit Apfel, Linsen und Feldsalat
- Steinpilz-Kraftbrühe
mit Morchelflädle
- Gänsekeulen Hamburger Art
mit Apfelrotkohl, Serviettenknödel und Cassis-Jus
- Gâteau von der Williams Christ Birne
mit Haselnusseis und Birnenconfit

3-GANG-MENÜ 34,50 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

Rutschbahn 34
20146 Hamburg

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

l'Auberge
RESTAURANT



WEIHNACHTSMENÜ – LE PALAIS DES ARÔMES

- Méridional Amuse Bouche
- Rote Bete-Suppe mit Kaviar
oder Kartoffelsuppe mit Trüffelolivenöl
oder Hausgemachte Entenleberterrinen mit Orangen-Jus
oder Linsensalat mit Flusskrebse
- Jacobsmuscheln mit Champagner-Sauce und Sauerkraut
oder Gratiniertes Ziegenkäse mit Früchten
- Gänsebrust aus dem Ofen
mit Maronen-Zimt-Sauce, Apfelweinrotkohl und Butter-Kartoffeln
oder Rinderfilet mit Rotwein-Sauce, Kartoffel rissolées
und Marktgemüse
oder Doradenfilet mit Chardonnay-Sauce, Kartoffeln
und Kürbisratatouille
oder Steinpilzravioli mit Trüffel-Thymian-Sauce und Marktgemüse
- Crème brûlée à la lavande
oder Tarte Tatin
oder Sorbetvariation
oder Duett von schwarzem und weißem Schokoladenmousse
mit Orangen-Sauce

4 GÄNGE 36,00 EURO

3 GÄNGE 32,00 EURO

Bitte wählen Sie aus jedem Gang ein Gericht!

Zimmerstraße 30
22085 Hamburg

Tel. (040) 22 56 30
www.la-fayette-hamburg.de

LaFayette



Nathalie und Richard Röhrich

GANS-MENU

- Kleiner Gruß aus der Küche
- Terrine vom Eismeersaibling
mit einer pikanten Avokadosalsa und Salat
- Knusprige Bauerngans mit handgeriebenem
Kartoffelknödel, Rotkohl, Rosenkohl und Preiselbeeren
- Zwetschgenravioli mit Röster und Eis

39,00 EURO PRO PERSON

Oder bestellen Sie sich Ihre Gans zum Abholen.

ADVENTSMENU

vom 27. November bis 23. Dezember 2017

- Kleiner Gruß aus der Küche
- Rehterrine mit einem Kirschrelish und Salat
- Filet vom Ostseebutt auf einem Gemüsecausoulet
- Gebratener Ochsenspitz in der Kartoffelkruste
auf Garganelli und Waldpilzen
- Gorgonzola dolce mit einer Feigenmarmelade
oder Südfranzösische Mandeltarte
mit einem Zwetschgenragout und Eis

44,00 EURO PRO PERSON

Unsere Öffnungszeiten an den Feiertagen:
Heiligabend ab 18:00 Uhr
25. + 26. 12. ab 18:00 Uhr
Silvester ab 18:00 Uhr

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:

GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.

RINDCHEN'S
WEINKONTOR

Große Elbstraße 27
22767 Hamburg

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



HAMBURG GANZ WEIHNACHTLICH

- **Gebackener Ziegenkäsetaler auf Safran-Apfel & Trüffel-Honig**
Baked goat cheeses saffron apple & truffle honey
oder/or
Kürbis-Ravioli in Butter-Salbei mit Amarettini
Pumpkin ravioli in butter sage with amarettini
- **Gebratenes Zanderfilet auf Castelluccio Linsen-Sellerie & weißem Balsamico-Schaum**
Fried pike-perch fillet on castelluccio lentil celery & white balsamic foam
oder/or
Rosa gebratene weibliche Barbarie Entenbrust auf Rotkohl-Kartoffel-Püree & Orange-Lavendel-Jus
Pink roasted female barbaria duck breast on red cabbage mashed potato & orange lavender jus
- **Mascarpone-Lebkuchen-Mousse auf Rotwein-Pflaumen**
Mascarpone gingerbread mousse on red wine plums

4-GÄNGE-MENÜ 49,50 EURO PRO PERSON

3-GÄNGE-MENÜ 43,50 EURO PRO PERSON

Lübecker Str. 10a
22926 Ahrensburg

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

le Marron
- mediterrane Lebensfreuden & mehr -



MENÜ GANS WEIHNACHTLICH

Christmas Goose Menu

- **Rote Bete Carpaccio mit gerösteten Nüssen und Kernen, körnigem Frischkäse und Blattpetersilie**
*Beetroot carpaccio with roasted nuts and cottage cheese
à la carte 6,80 Euro*
- **Cremesuppe von der Petersilienwurzel mit getrocknetem Holsteiner Schinken**
*Cream of parsley root with air-dried ham-
à la carte 7,60 Euro*
- **Das Beste von der Gans mit Rotkohl, kleinem Kartoffelkloß und reichlich Sauce**
*goose with red cabbage, potato dumpling
and gravy
à la carte 24,60 Euro*
- **Friesentorte im Glas mit eingemachten Zwetschgen**
*Biskuit cake with preserved plums
à la carte 7,60 Euro*

MENÜPREIS 39,00 EURO PRO PERSON

Poppenbüttler Chaussee 3
22397 Hamburg

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



HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH 2017

MENÜ

- Maronenschaumsüppchen mit Portwein und Trüffel
- Barbarie Entenbrust mit Rotkohl, Apfelkompott und Kartoffelklößen
- Mascarpone-Zimt-Mousse mit Zwetschgen und Bratpfeleis

34,50 EURO PRO PERSON

VIERLÄNDER ENTE

vom Geflügelhof Bokelholm

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

32,50 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 mit Reservierung unter dem Stichwort „Hamburg ganz(s) weihnachtlich“ buchbar.

Schwanenwik 38
22087 Hamburg

Tel. (040) 220 13 00
www.literaturhauscafe.de

Literaturhauscafé
RESTAURANT WEINKONTOR



HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH

- Cappuccino vom Kürbis
Rotkohllack & Apfel-Granité
- Zur Wahl:
Rote Bete Ravioli
mit Orangen-Walnussbutter & Salbeischaum
oder
Zweierlei von der Ente
Tranchen von der Brust & geschmorte Keule
mit Kartoffelpoulet, Rosenkohl
& gebackener Petersilienwurzel
- Mandarinsorbet mit eigenem Likör
& Sternanischaum

33,00 EURO PRO PERSON

Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort "Ganz weihnachtlich"
unter 040-2201300 oder hallo@literaturhauscafe.de

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

RINDCHEN'S
WEINKONTOR

Dorotheenstr. 104
22301 Hamburg

Tel. (040) 27 57 57
www.restaurant-marbella.de



WEIHNACHTSMENÜ

Saludo de la cocina
Unser Gruß aus der Küche

- **VORSPEISE**
Räucherlachs
mit Rote Beete & Kräutersalat
- **FISCH/FLEISCH**
Kabeljauloins
mit Blattspinat & Dijon Senf-Sauce
oder/und
- Geschmorte Entekeule
dazu Rotkohl mit Birne & gebratene Polenta
- **DESSERT**
Christollen Parfait
dazu Schattenmorellen

MENÜ

3 GANG MENÜ PRO PERSON 32,00 EURO

4 GANG MENÜ PRO PERSON 39,00 EURO

MENÜ MIT WEINBEGLEITUNG

3 GANG MENÜ PRO PERSON 40,00 EURO

4 GANG MENÜ PRO PERSON 47,00 EURO

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



Bahrenfelder Straße 67
22765 Hamburg

Tel. (040) 881 75 475
www.ristorante-marilu.de



Marilü
RISTORANTE



MARILÜ GANZ(S) WEIHNACHTLICH

MENÜ I

- Kürbiscremesuppe
mit gerösteten Kernen und Öl
- Krosse Martinsgans mit Rotkohl
und Kartoffelkloß
- Gefüllter Bratapfel mit Vanillesauce
und Zimt-Pflaumeneis

34,50 EURO PRO PERSON

MENÜ II

- Kalbs-Jakobsmuscheltatar
mit Gurken-Kaperndip
- Klare Tomatenessenz
mit Garnelen-Gemüsewürfeln
- Krosse Martinsgans mit Rotkohl
und Kartoffelkloß
- Gefüllter Bratapfel mit Vanillesauce
und Zimt-Pflaumeneis

44,50 EURO PRO PERSON

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



Nienstedtener Marktplatz 21
22609 Hamburg

Marktplatz

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



UNSER GANZ(S) WEIHNACHTLICHES MENÜ

AM KNISTERNDEN KAMINFEUER

- Carpaccio vom Honig-Ingwer-Lachs mit Radicchio-Fenchel-Orangen-Salat oder Rote-Bete-Carpaccio mit Feldsalat, Walnüssen und mit Honig gratiniertem Ziegenkäse
- Sellerie-Kartoffel-Schaumsuppe mit Trüffelsalsa oder Muskatkürbis-Cremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl
- **KROSSE GANS ODER VIERLÄNDER ENTE** mit Bratapfel, Quitten-Rotkohl, Preiselbeersauce und Kartoffelkloß oder **WINTER-KABELJAU** mit Dijonsensauce, Blattspinat und Röstkartoffeln oder **GELBES KOKOS-KÜRBISGEMÜSE-CURRY** mit Koriander, gerösteten Cashew-Nüssen und Basmati-Reis
- Bratapfelstrudel mit Zimtsauce und Vanille-Eis oder Zweierlein Parfait von gebrannter Mandel und Zartbitterschokolade auf warmen Portweinkirschen oder Beeren-Sorbet mit Prosecco aufgefüllt oder Käseauswahl mit Weintrauben

MENÜ I ALS 3-GANG-MENÜ MIT SUPPE 33,00 EURO P.P.

MENÜ II ALS 3-GANG-MENÜ MIT CARPACCIO 36,00 EURO P.P.

MENÜ III ALS 4-GANG-MENÜ 39,00 EURO P.P.

Das Menü bieten wir vom 01. November bis zum 23. Dezember 2017 an.

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:

GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.

RINDCHEN'S
WEINKONTOR

Julius-Vosseler-Straße 40
22527 Hamburg

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

Mendelssohn's
RESTAURANT



Restaurant Mendelssohn's im NewLivingHome

ENTENMAHL GANZ WEIHNACHTLICH BEI MENDELSSOHN'S

- Ofenfrisches Krustenbrot mit Griebenschmalz
- Gebundenes Ochsenschwanzsüppchen mit Kräuterschmand
- Ganze ofenfrische Bauernente mit Kartoffel-Kräuterknödeln, Apfel-Glühweinrotkohl, glasierten Maronen und Wildpreiselbeersauce
- Lebkuchen-Walnuss-Parfait an Gewürzzwetschgen und Baumkuchen (nur im 3-Gang-Menü)

2-GANG-MENÜ (SUPPE & HAUPTGANG) 30,50 EURO PRO PERSON
3-GANG-MENÜ (INKL. DESSERT) 34,50 EURO PRO PERSON

Vom 11.11. bis 23.12.17, täglich ab 16:30 Uhr bis 20:30 Uhr.
Ab 2 Personen

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

Sternschanze 6
20357 Hamburg

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

MÖVENPICK
HOTEL HAMBURG



Mövenpick Hotel

HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH

- Semerrolle vom Kalb
mit geräucherten Garnelen, gebeizten Lachswürfeln,
marinierten Rosenkohlblättern und Thunfischmayonnaise
- Geflämmte Entenbrust mit Portweinzwiebeln,
Rotkohlsalat mit Kalbsbacon und
Kartoffelpüree mit Parmesan und Schwarzwurzeln
- Zimt-Tarte und Zimt-Panna Cotta
mit Mandarinen-Gewürz-Parfait

Dazu wahlweise eine Flasche
2015er Bianco Vergine oder 2016er Chianti Rufina

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

mozzers' finest
finest culinary art

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



MOZZER'S GÄNSEMENÜ 2017

Herzlich willkommen in Mozzers Winter-Wonderland - dem Wohnzimmerbistro in der Hamburger Altstadt.

Als Aperitif servieren wir unseren Mozzers Winter Spirit - Gin, Tonic, Apfel, Gurke, Nelken

- Dreierlei von der Gans
Gänsefrühlingsrolle mit Birnen-Sternanis-Chutney
Gänse Essenz mit Serviettenknödel
Gänseklein mit Rotkohlsalat und Rosenblütenvinaigrette
- Mozzers "Gänsecurry"
mit Backobst, Haselnuss-Rosenkohl und Maronen-Kartoffeltaler
oder
mariniertes Schollenfilet mit Rotkohl-Tintenfisch-Kartoffelpüree
dazu Weißweinelouté und Wirsing
oder
Graupen-Kürbis-Strudel
auf Rote Bete-Carpaccio und Apfel-Vanille-Sauce (vegan)
- Lebkuchen-Schokoladen-Mousse
mit Quitten-Ingwer-Kompott und Mandel-Vanille Eis

35,00 EURO PRO PERSON

inkl. Aperitif

Das Menü ist auch vegetarisch zu bestellen.
Von Donnerstag bis einschließlich Samstag 18:00 Uhr.

Ideal auch für Ihre Weihnachtsfeier.
Bitte reservieren Sie vorab Ihren Tisch unter (040) 22 602 101
oder per Mail an isabelle.schwarz@mozzersfindest.de.

Wir freuen uns auf Sie!

Wandsbeker Zollstr. 25-29
22041 Hamburg

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

NI HAO



HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH

DAS MENÜ

- Riesengarnelen leicht paniert
mit süßsauer Sauce und eingelegte Gurken
- Jiaozi Rendezvous
mit hausgemachter Dip
- Fein geröstete Entenbrustscheiben auf Saison Gemüse
- Szechuan-Style Rinderfilet
mit hausgemachten Nudeln
- Kleberreisbällchen mit karamellisierten Walnüssen und Obst

37,50 EURO PRO PERSON

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

RINDCHEN'S
WEINKONTOR

Rutschbahn 17
20146 Hamburg

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



HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH

- Ceviche vom Kabeljau mit Orangen-Vinaigrette, Meerrettich-Panna Cotta und Frisée
- Linguine mit Fasanbrustfilet, Zitronencreme und Cranberry
- Geschmorte Iberico Bäckchen mit Apfel-Spitzkohl und Selleriecreme
- Nougat Tartelette mit Amarena Kirschen und Pekannüssen

Fisch oder vegetarisch geht immer!

39,00 EURO PRO PERSON

Begleitende Weine zum Menü inkl. Aperitif für 19,60 Euro pro Person

Angebot gültig bis zu 8 Personen.

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

Niendorfer Straße 55-59
22529 Hamburg

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

RESTAURANT
PAPILLON
IM HOTEL ENGEL



MENÜ HAMBURG GANS(Z) WEIHNACHTLICH

- Gänsepraliné mit Sauce Cumberland und warmem Brioche
- Pastinaken-Cremesuppe mit gebratenen Steinpilzen
- Krosse Gänsekeule „Hamburger Art“ an Boskopsauce mit Schmorapfel, Apfelrotkohl und Kartoffelklößchen oder
Krosses Skreifilet mit Lardo auf Bouillon-Kartoffelgemüse mit Pommery-Senfsauce
- Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Walnusseis

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

inkl. einer Flasche Wein zum Essen

OFENFRISCHER GÄNSEBRATEN AM TISCH TRANCHIERT

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

139,99 EURO FÜR 4 PERSONEN

inkl. einer Flasche Merlot

Auf Vorbestellung



Hütten 85-86
20355 Hamburg

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



Ergün M. Uysal und David Rohlfiing

HAMBURG GANZ WEIHNACHTLICH

MENÜ VOM 01. NOVEMBER BIS 30. NOVEMBER 2017

- Maronen-Crème-Suppe mit Mandel-Vanille-Espuma
- Rosa gebratene Entenbrust mit Feigen-Jus, Rosenkohl, kandierte Walnüsse und Gratin Dauphinois
- Granatapfelsorbet mit Ananas-Carpaccio und Schokoladen-Whiskey-Sauce

MENÜPREIS 44,00 EURO PRO PERSON

MENÜ VOM 01. DEZEMBER BIS ZUM 30. DEZEMBER 2017

- Steckrüben-Crème-Suppe mit gebratener Boudin Noir
- Ausgelöste Gänsekeule mit Aprikosen-Jus, Orangen-Zimt-Rotkohl und getrüffeltem Kartoffelklößchen
- Spekulatius-Mousse mit Kaffee-Espuma

MENÜPREIS 44,00 EURO PRO PERSON

GEÄNDERTE ÖFFNUNGSZEITEN IM DEZEMBER

Mo - Fr 12:00 - 24:00 Uhr (Küchenschluss 22:30 Uhr), Sa 17:00 - 24:00 Uhr (Küchenschluss 22:30 Uhr) und "Special" an den Adventssonntagen von 17:00 - 24:00 Uhr (Küchenschluss 22:00 Uhr)

24. 12. von 17:00 - 24:00 Uhr (Küchenschluss 22:30 Uhr)

25. 12. + 26. 12. von 12:00 - 24:00 Uhr (Küchenschluss 22:30 Uhr)

Silvester ab 18:00 Uhr geöffnet. Spezialmenü 118,00 Euro pro Person.

Schauenburger Str. 49
20095 Hamburg

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

RED CHAMBER



GANZ WEIHNACHTLICH MENÜ

- Black Tiger Prawns, Avocado, Mango
- Gegrilltes Kabeljaufilet
Erbsen-Spinat-Püree, Rettich
- Geröstete Entenbrust mit Hoisin-Sauce
Asiatisches Risotto, Grillgemüse
- Apfel-Crème brûlée
mit frischem Obst

37,50 EURO PRO PERSON

Eine vegetarische Alternative ist möglich

Wir bitten um Tischreservierung vorab unter dem Stichwort
„Hamburg Ganz(s) weihnachtlich“ unter (040) 37 50 20 20
oder an info@red-chamber.de

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

RINDCHEN'S
WEINKONTOR

Schloßstraße 10
22967 Tremsbüttel

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



Hotel Schloss Tremsbüttel



HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH 2017

15. November bis 23. Dezember

- Pilzconsommé / Ricottaravioli / Kräuter
- Entenbrust und Keule / Holundersauce /
getrüffelter Rahmwirsing / Serviettenknödel / Maronen
- Schokoladentarte / Gewürzbirne / Walnußeis

39,00 EURO PRO PERSON

Restaurant „Louise“: Di. bis Sa. ab 18:00 Uhr
Schloßcafé: Sa. und So. 14:00 bis 18:00 Uhr

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

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



Seewartenstraße 9
20459 Hamburg

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



© Andrea Flak

AHOI WEIHNACHTSMENÜ

- Rauchiger Gelbflossen-Thunfisch
Feldsalat, süß-saurer Hokkaido-Kürbis, Pflaumenrelish,
schwarzer Sesam
- Rosa gebratenes Kalbsfilet
Getrüffeltes Kartoffelkloß, cremiger Wirsing, Jus
- Vanille Crème brûlée
Apfelstrudel-Eis, gebrannte Mandeln

3-GANG-MENÜ 42,00 EURO PRO PERSON

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

Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort „Ahoi Weihnachtsmenü“.

Papenhuderstraße 35
22087 Hamburg

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



HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH 2017

MENÜ I

- Tatar von Lachs
auf Rote Bete-Ingwerschaum
mit Tempura von der Wildgarnele
- Tranchen vom Holsteiner Hirschfilet auf Granatapfeljus
mit knusprigem Strudel von geräucherter Schwarzwurzel
& Confit von Rosmarin-Quitte
- Weihnachtliche Schokoladen-Variation

39,00 EURO PRO PERSON

MENÜ II

- Süppchen vom Hokkaido-Kürbis
mit gebratener Wildgarnele & Kokos-Schaum
- Zweierlei von der Dithmarscher Gans aus bäuerlicher Haltung
auf Majoranjus, mit Quitten-Rotkohl,
Kartoffelknödel & glasierten Maronen
- Panna Cotta von der Tonkabohne
mit Gewürz-Orangen-Sorbet & Spekulatius-Hippe

48,00 EURO PRO PERSON

Die Menüs servieren wir vom 11.11.17 - 23.12.17
Montag - Samstag ab 18:30 Uhr

Alter Wall 40
20457 Hamburg

Tel. (040) 369 50 1748
www.sofitel.com



HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH

- Gebeizter Glühweinflachs
Rote Bete | Apfel
- Vierländer Ente serviert in 2 Gängen
1. GANG
Entenbrust | Rosenkohl | Semmelknödel | Beifussjus
2. GANG
Entenkeule | Rotkohl | Kartoffelknödel | Cassisjus
- Schokoladen Crème brûlée
Weihnachtskirschen | Vanillecrumble

MENÜ MIT GETRÄNKEN 59,00 EURO PRO PERSON

inklusive 1 Glas Sekt zum Empfang, eine von unserem Sommelier abgestimmte Weinbegleitung (0,1l pro Gang) und Mineralwasser

MENÜ OHNE GETRÄNKE 39,00 EURO PRO PERSON

Wir bitten um Tischreservierung vorab unter dem Stichwort "Hamburg Ganz(s) weihnachtlich" unter Tel. 040-36950-1748 oder -2965.

Hein-Saß-Weg 40
21129 Hamburg

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

The Rilano
HOTEL HAMBURG



The Rilano Hotel Hamburg

HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH AN DER ELBE

- Amuse-Bouche | Graisse de Canard
Hausgemachtes Enten-Schmalz |
Mehrkornbrot vom Finkenwerder Bäcker Körner
- Samtsuppe „Dubarry“ | geröstete Blumenkohlröschen | Sesam
- Brust und Keule von der Ente vom Cassenshof, Inzmühlen in der
Lüneburger Heide | Hagebuttensauce | Kartoffelpüree
Apfel-Rotkohl vom Finkenwerder Herbstprinz aus
dem Alten Land
- Zimt-Crème brûlée | Quitten-Mousse | Johannisbeer-Gelée
- Kaffeespezialität nach Wahl | Pralinen aus der Pâtisserie

33,50 EURO PRO PERSON

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

Wir servieren unser Menü von Montag bis Sonntag ab 18:00 Uhr
Gerne servieren Ihnen unser Menu auch nach Absprache,
bitte kontaktieren Sie uns!

The Rilano Hotel Hamburg – Von hier aus genießen Sie den schönsten
Blick auf die Luxusliner und Frachtschiffe.

Kanalstr. 22
22085 Hamburg

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



GANZ WEIHNACHTLICH

- Getrüffelte Kastaniencreme-Suppe
- Carpaccio di Carne Salada
getrüffelt auf Rucola und Parmesanspäne
- Papardelle
an Rinderfilet-Spitzen und frischen Pilzen der Saison
- Nantes Ente aus dem Backofen
an hausgemachtem Rotkohl, Gemüse der Saison
und getrüffeltem Kartoffelpüree
oder
Seeteufel Filet nach Saltimbocca Art
an Beluga Linsen, gelben Karotten
und Rosmarin Kartoffeln
- Orangen-Zimt-Panna Cotta

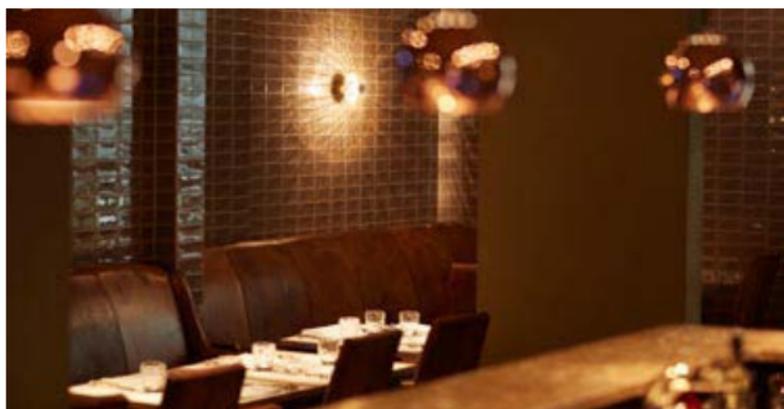
74,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

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

Eppendorfer Landstr. 165
20251 Hamburg

SCHUBACK
CAFÉ & RESTAURANT

Tel. (040) 47 66 70
www.restaurant-schuback.de



SCHUBACK MENÜ GANS(Z) WEIHNACHTLICH

- Winterlicher Salat
mit Granatapfel-Wasabi-Dressing, Orangen,
Rote Bete und Walnusskernen
- Steinpilzconsommé
- Knusprige Gänsekeule
auf Calvados-Rotkohl und Speckkartoffel-Knödel
oder
Lachsforellenfilet
auf getrüffeltem Apfel-Lauch-Gemüse
und Pastinaken-Kartoffel-Püree
- Schoko Brownie
auf Rumtopfrüchten mit Honigmohn-Parfait

4 GÄNGE 32,00 EURO PRO PERSON

Das Menü servieren wir täglich ab 18:00 Uhr.
Sonntags ab 12:00 Uhr

Bitte reservieren Sie unter "Ganz(s) weihnachtlich".

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

RINDCHEN'S
WEINKONTOR

Winsener Str. 23
21271 Hanstedt/Nordheide

Tel. (04184) 80 10
www.hotel-sellhorn.de

SELLHORN
RINGHOTEL & RESTAURANT
★★★★



GÄNSEZEIT IM SELLHORN

- Gebratene Gänseleber und Gänseleber-Himbeer Lolly Pop
Rosenkohlsalat | Kartoffelblini | Zwiebel-Kirschchutney
- Consommé von der Gans
Ravioli | Gänsebrust | Pflaume
- Pommerscher Gänsebraten
Rotkohl | Kartoffelkloß | Semmelbrösel | Apfel
Rosinen | Orangensauce
- Mandel-Nougat-Soufflé mit flüssigem Kern
Pflaumen-Zimtkompott | Sauerrahmeis

55,00 EURO PRO PERSON

GANZE GANS AM TISCH TRANCIERT FÜR 4 PERSONEN

vom 01.10.2017 bis zum 28.2.2018

Rotkohl | Rosenkohl | Maronen | Semmelknödel |
Salzkartoffeln | Sauce

PREIS FÜR 4 PERSONEN 112,00 EURO

Bitte reservieren Sie rechtzeitig und teilen Sie uns mit, wann die Gans serviert werden darf. Beide Menüs sind ganztägig buchbar von 11:30 bis 22:00 Uhr.

Gerne servieren wir auch vegane Menüs.

SEIT AUGUST NEU:

Unser Restaurant erstrahlt jünger, moderner und lichtdurchflutet.

ABC-Straße 52
20354 Hamburg

Tel. (040) 35 05 1735
www.speicher52.de



GANZ(S) KLASSISCH – IM SPEICHER 52

Knusprige Hafermastgans an Beifußsoße mit glasierten Maronen, Apfelrotkohl und geschmolzenen Kartoffelklößen
26,00 EURO PRO PERSON

GANZ(S) KLASSISCH – UNSER MENÜ

- Gänse-Consommé mit Kräuterseitlingen, Schnittlauch und Klößchen
 - Knusprige Hafermastgans an Beifußsoße mit glasierten Maronen, Apfelrotkohl und geschmolzenen Kartoffelklößen
 - Gebrannter Mascarpone-Crêpe mit Bratäpfel-Walnuss-Salat
- 38,00 EURO PRO PERSON**

GANZ(S) IM FAMILY STYLE

Ab 4 Personen servieren wir eine Gans inklusive Beilagen im gemütlichen Family Style: Schüsseln und Platten kommen direkt auf den Tisch und es darf geteilt werden.

- Gans im Bräter serviert an Beifußsoße mit glasierten Maronen, Apfelrotkohl, Bratäpfeln und geschmolzenen Kartoffelklößen
- 97,00 EURO PRO GANS INKLUSIVE BEILAGEN FÜR 4 PERSONEN**

TAKE ME HOME BIS ZUM 26. DEZEMBER

Zum Abholen und Zuhause-Genießen

100,00 Euro pro Gans inklusive Beilagen für 4 Personen

Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort "Ganz(s) weihnachtlich".

THANKSGIVING IM SPEICHER 52 AM 23. NOVEMBER

Genießen Sie ein ganz besonderes Buffet rund um den typischen Fest-Truthahn mit vielen originalen Highlights.

45,00 Euro pro Person

inklusive Wein, Bier und Softgetränken

Isekai 12
20249 Hamburg

SPEISEKAI
RESTAURANT & EVENTS

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



HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH

- Rinderconsommé vom Holsteiner Rind mit einer Einlage aus frischem Marktgemüse
- Konfierte Gänsekeule mit Rotweinjus, Kartoffelknödel und Apfelrotkohl
- Nougat-Honigparfait an einem Spiegel aus frischen Zimtpflaumen

31,90 EURO PRO PERSON

WEIHNACHTSMENÜ

- Kartoffel-Maronen-Suppe
- Barberie-Entenbrust auf Jus mit Pommes Macaire und Apfelrotkohl
- Orangen-Schoko-Tarte auf Vanille-Sabayon

33,50 EURO PRO PERSON

Feiern Sie Ihre Betriebs- oder Familienfeier in einem unvergleichbaren Ambiente direkt am Isekai in Eppendorf.
Reservierungen bis 50 Personen möglich.

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

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Kirchenallee 34-36
20099 Hamburg

Tel. (040) 37 02 59 0
www.stadtrestaurant-hamburg.de

STADT RESTAURANT

im Reichshof Hamburg



WEIHNACHTSMENÜ

13. November - 30 Dezember 2017

- **HEISS VS. KALT**
Gänseleberparfait
Haselnuss/Quitte/Sauerrahmeis/Brioche
- **FÜR SUPPENKASPER**
Kastaniensamtsuppe
Topinambur/Madeira
- **NO BONES INSIDE**
Filet vom Karpfen blau
Wurzelsud/Meerrettich/Ackergemüse
- **ENTE GUT - ALLES GUT**
Knusprige Ente vom Cassenhof
Blaukraut/Rosenkohlblätter/Kartoffelknödel/Berglinsen
- **DER APFEL FÄLLT NICHT WEIT VOM STAMM**
Ingrid Marie/Rumfrüchte/Spekulatiuscreme/Zimteis

3-GANG-MENÜ 39,00 EURO PRO PERSON

4-GANG-MENÜ 49,00 EURO PRO PERSON

5-GANG-MENÜ 59,00 EURO PRO PERSON

Montag - Samstag (außer am 25. und 26. Dezember) ab 18:00 Uhr

THANKSGIVING IM REICHSHOF HAMBURG -

Ein Fest für die ganze Familie
23. November 2017, 18.00Uhr
Dinner im "Family Style"

59,00 Euro pro Person
inklusive korrespondierenden Weinen, Reichshof Quelle und Kaffee

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

Parnaßstr. 29
22880 Wedel

Tel. (04103) 92 000
www.schulauer-faehrhaus.de



URIGE ATMOSPHERE EINER ALMHÜTTE DIREKT AN DER ELBE

STÜBERL MENÜ

ab 18 Uhr im Kaminzimmer an der Schiffsbegrüßungsanlage

- Gebeiztes Forellenfilet
Feldsalat, Meerrettich-Schaum
- Ganze Ente am Tisch tranchiert
Orangenkompott, Apfel-Rotkohl, Semmelknödel
- Kaiserschmarrn im Pfandl serviert
mit Rosinen, Mandeln & Vanilleeis

3 GÄNGE 29,50 EURO PRO PERSON

KÄSEFONDUE

Den ganzen Tag über servieren wir das gemütliche und typische Gericht aus den Alpen: Käsefondue aus erlesenen Käsesorten mit Kirschwasser. Dazu reichen wir Weißbrot & Blattsalat

21,50 EURO PRO PERSON

Ab 2 Personen

STÜBERL-BRUNCH IM DEZEMBER

Jeden Sonntag (auch am 24. und 31. 12.) bieten wir von 10 bis 14 Uhr im neuen Stüberl unseren Brunch an.

24,50 Euro pro person

inkl. Filterkaffe, versch. Teesorten, Apfel- und Orangensaft sowie Tafelwasser

Kinder zahlen nur 1 Euro pro Lebensjahr! Die jüngsten Gäste (4 Jahre) können derweil kostenfrei (!) in unserer Konditorei Advents-Plätzchen backen.

RESTAURANT AM ELBSTRAND

Övelgönne 38
22605 Hamburg



Tel. (040) 880 12 42
www.suesswasser-hamburg.de



GANZ WEIHNACHTLICH

- Pikantes Süßkartoffelsüppchen mit Teryaki-Hähnchen-Spieß
- Knusprig gebackene Panko-Entenbrust auf Quinoa-Salat mit winterlichen Aromaten
- Auf der Haut kross gebratenes Kabeljaufilet, dazu sanft gedünsteter junger Grünkohl, Hummer-Anis-Sauce und Vanille-Kartoffelpüree
- Schokoladen-Parfait mit Brombeer-Lavendelsauce und Mandarinen-Eis

4-GANG-MENÜ 32,00 EURO PRO PERSON

Öffnungszeiten:
Freitag bis Sonntag ab 12:00 Uhr

Wir bitten um Tischreservierung vorab unter dem Stichwort "Hamburg Ganz(s) weihnachtlich" unter www.suesswasser-hamburg.de/Reservierungen, telefonisch unter (040) 880 12 42 oder per Mail an: info@suesswasser-hamburg.de

Lemsahler Landstraße 45
22397 Hamburg

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



HAMBURG GANS WEIHNACHTLICH 2017

- Hausgemachte Gänseleberterrine mit lauwarmem Gänseklein und winterlichem Feldsalat
- Kleiner Eintopf von der Gans
- Treudelberger Gänsebraten mit Preiselbeerrotkohl, Apfelauflauf im Glas und Kartoffelklößen
- Törtchen von zweierlei Schokolade und Johannisbeere mit Honigparfait und Gewürz Apfel

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 Preiselbeerrotkohl, Semmelknödel und Apfelauflauf

Letzte Bestellmöglichkeit für die Weihnachtstage: 17. 12. bis 18:00 Uhr

Bestellung unter: 040 60822-8840.

"TOP" - TREUDELBERGER OFFICE PARTY

Weihnachtsfeier mal ganz anders am 7. Dezember 2017 ab 19:00 Uhr.

79,00 Euro pro Person

Reservieren Sie direkt unter: 040 60822-8840

Jungfernstieg 7
20354 Hamburg

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



GÄNSEMENÜ 2017

- **GERÄUCHERTE GÄNSEBRUST**
marinierte Rosenkohlblätter, Speck und Kräutercreme
- **GÄNSEESSENZ**
Gänseklein, Gewürzbrot, Pastinake
- **GÄNSEKEULE**
Confierte Gänsekeule, Langpfefferjus, gefüllter Kartoffelkloß, Apfelrotkohl, eingemachte Quitte
- **NOUGATMOUSSE**
Glühweingelee, eingelegte Birne und Milchknusper

DREI-GÄNGE-MENÜ 46,00 EURO PRO PERSON (OHNE SUPPE)
VIER-GÄNGE-MENÜ 59,00 EURO PRO PERSON

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag 11 bis 24 Uhr
Samstag und Sonntag 10 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



© Markus Tollhopf

„GAN(S)Z WEIHNACHTLICH“ 2017

- Amuse Gueule
 Surprise
- Kürbis-Kokos-Suppe
 Riesengarnele | Banane
- Ochsenbäckchen
 Süßkartoffel | Estragon
 oder
 Färörer Lachs Sashimi
 Soba Nudeln | Ingwer
- Blaubeere | Birne | Hafer

39,00 EURO PRO PERSON

Das Menü servieren wir Ihnen gerne von Mittwoch - Samstag ab 18:00 Uhr.

Reservieren Sie bitte unter dem Stichwort „Gans(z) weihnachtlich“.

Dienierreihe 4
20457 Hamburg

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



GANS WEIHNACHTLICH

- **VORSPEISE**
BUNTE BETE MIT ZIEGENKÄSE
Balsamico, Olivenöl, Fleur de Sel, Affla,
Venenkresse & Pastinakenpüree
9,00 Euro (bei Einzelbestellung)
- **HAUPTGERICHT**
BRUST UND KEULE VON DER GANS
Rotkohl, Kloß, Maronen & Preiselbeeren
22,00 Euro (bei Einzelbestellung)
- **DESSERT**
KARAMELLISIERTES ORANGENPARFAIT
Physalispaste, schwarze Johannisbeere
& Brownie
6,00 Euro (bei Einzelbestellung)

3-GANG-MENÜ 32,00 EURO PRO PERSON

Getränkeempfehlung zum Menü

2016 WEIßBURGUNDER
Weingut Lieblingswein, Rheinhessen - Deutschland
0,2 | 5,50 Euro

2011 HAMBURGER ROTSPON GRAND CUVÉE
Coteaux de Periac, Frankreich
0,2 | 7,50 Euro

WASSERSCHLOSS SCHOKOLADEN-ORANGENLIKÖR
Spezialitäten Manufaktur Collier, Oststeinbeck - Deutschland
4 cl | 4,00 Euro

Bernhard-Nocht-Straße 97
20359 Hamburg

Tel. (040) 31 119 70 480
www.restaurant-waterkant.de



© Stefan Karstens

GANZ WEIHNACHTLICH

- Entenbrust "kaltgeräuchert"
Sellerie | Walnuss & Sauce Cumberland
- Schwarzwurzelcrèmesüppchen
Rote Bete & Zitrus
- Winterkabeljau Sous Vide
Bauchspeck | schwarze Belugalinsen & Rosenkohl
oder
Filet vom Müritz Zander
Pommes Dauphine | Steckrübe & Himbeeressig
- Variation von Bratapfel & Tonkabohne

**4-GANG-MENÜ 49,00 EURO PRO PERSON
MIT WEINBEGLEITUNG 85,00 EURO**

Reservierungen unter dem Stichwort Hamburg Ganz(s) weihnachtlich.
Täglich zwischen 17:30 bis 23:00 Uhr

HAMBURGS NEUES FISCHRESTAURANT DIREKT AM HAFEN!

Mitten im belebten Stadtteil St.Pauli befindet sich das Restaurant waterkant im Lifestyle- und Design-Hotel Empire Riverside Hotel. Erleben Sie Fisch auf eine neue Art und Weise, vor Ihren Augen wird in der offenen Showküche gegrillt und im Ganzen serviert.

Blicken Sie aus den Panoramafenstern in der ersten Etage direkt auf die Docks von Blohm und Voss und beobachten Sie vorbeifahrende Schiffe und Kreuzfahrtriesen. Auch der Blick nach Innen fasziniert. Der britische Star-Architekt David Chipperfield führt die klaren Linien und hochwertigen Materialien, welche bereits im Hotel zu finden sind, weiter. Das waterkant bietet in gemütlich, modernem Ambiente Platz für insgesamt 115 Personen.

Elbchausee 404
22609 Hamburg

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



HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH

vom 11. November bis 23. Dezember 2017

CASSENSHOFER FREILANDGANS

- Zweierlei von der Gans mit eingelegtem Gemüse und Holzofenbrot
- Kürbissuppe mit hausgemachtem Gänsebrustschinken und Preiselbeeren
- Gebratene Brust und konfierte Keule mit Rotkohl, Semmelknödel und Gewürzquitte
- Nusskuchen mit Honigschaum, Vanilleis und Bratapfelragout

48,00 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 Tel. (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

WITTHÜS
Restaurant · Café · Terrasse



GANS IM PARK

- Ziegenkäse unter der Walnusskruste mit Kürbis-Ingwer-Marmelade
- Schwarzwurzelconsommé mit Trüffelraviolini
- Nach Omas Rezept gefüllte heimische Freilandgans an Apfelrotkohl, Zwergkartoffelklößchen und Maronen-Vanillechutney
- Variation von Bratapfel und Quitte

42,00 EURO PRO PERSON

GANS NACH HAUS

Ganze heimische Freilandgans
frisch aus dem Ofen (für 4 Personen)
abholfertig für Sie bereit

120,00 Euro

Wir freuen uns auf Sie!

Poststraße 8
20354 Hamburg

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



GANZ(S) WEIHNACHTLICH JAPANISCH

MENÜ 1. WAGYU YAKINIKU

- Miso-Suppe mit Tofu, Seetang und Lauchzwiebeln
- Kenko, Gemüse mit Thunfisch und Seetangsprossen gekocht, auf Sushi-Reis mit Salat serviert, Spezial-Haus-Dressing
- New Style SASHIMI
Thunfisch, Lachs und Gelbschwanzfisch
- Wagyu YAKINIKU
dünn geschnittenes Wagyu-Rind mit Gemüse gebraten
- Matcha Eis

39,00 EURO PRO PERSON

MENÜ 2. KOBE-BEEF

- Miso-Suppe mit Tofu, Seetang und Lauchzwiebeln
- Kenko, Gemüse mit Thunfisch und Seetangsprossen gekocht, auf Sushi-Reis mit Salat serviert, Spezial-Haus-Dressing
- SASHIMI Klassik
Lachs, Thunfisch und das "Beste des Tages"
- KOBE Beef, original aus Japan,
dünn geschnitten, Steak-Art gebraten
- Matcha Eis

85,00 EURO PRO PERSON

Als Begleitung bieten wir:

3 Becher Reiswein nach Ihrer Wahl aus 12 Sorten Original-Sake aus Japan (15,00 Euro) oder Atsukan, heißer Sake (7,80 Euro)

Bitte mit Menü-Auswahl reservieren.

Sierichstr. 112
22299 Hamburg

Tel. (040) 46 65 35 31
www.zeik.de



GANZ WEIHNACHTLICH

- **MARONEN SUPPE**
mit Trüffel
- **LACHS IN GIN UND STERNANIS GEBEIZT**
Blattsalate und gebackene Avocado-Preiselbeer-Orangesauce,
Grüner Pfeffer und Cornwall-Seaflakes
- **BAUERNENTE**
mit Kirsch-Rotkohl und Sahnewirsing
Kartoffelklöße und Bratapfel
- **GEEISTER MARILLENKNÖDEL**
mit Vanilleschaum und Marillen Kompott

49,00 EURO PRO PERSON

Das Menü ist für Dienstag, Mittwoch und Donnerstag telefonisch unter dem Stichwort „Ganz weihnachtlich“ buchbar.

Eppendorfer Landstr. 176
20251 Hamburg

Zur alten Mühle
Eppendorf

Tel. (040) 51 78 20
www.zuraltenmuehle-eppendorf.de



GANS WEIHNACHTLICH

- Geräucherte Gänsebrust auf einer Salatrose
- Geschmorte Gänsekeule auf Rotweinjus, dazu hausgemachter Apfelrotkohl und hausgemachte Semmelknödel
- Marzipan-Carpaccio an Himbeermus mit Vanilleeis

28,90 EURO PRO PERSON

Verfügbarkeit mit vorab Reservierung telefonisch oder direkt im Restaurant unter dem Stichwort "Hamburg Ganz(s) weihnachtlich".

Unser Menü bieten wir Ihnen Montag - Samstag ab 18:00 Uhr und sonntags schon ab 12:00 Uhr an.

RINDCHEN'S

WEINKONTOR

www.rindchen.de

Stellenbosch at its best!

2014 Syrah „Tamboerskloof“ Weingut Kleinood, Stellenbosch, Südafrika



Winzer Gerard de Villiers ist kein Aufwand zu hoch, um einen der weltbesten Syrah-Weine zu produzieren. Die Parzellen sind maximal einen halben Hektar groß und mit den besten französischen Syrah-Klonen bepflanzt. Das faszinierende Ergebnis: Tiefschwarz, mit überwältigender Nase nach Pflaumen, Rumtopf und roten Beerenfrüchten, ein Hauch weißer Pfeffer, im Mund ungemein noble, dicht gewobene Tannine. Kurzum: Ein opulentes und im schönsten Sinne betörendes Geschmackserlebnis.

12%
SPAREN

21,90 €

0,75 Liter
1 Liter 29,20 €

~~statt 24,80 €~~

1 Liter 33,07 € · Art.Nr. 600900114

Hier können Sie bestellen:



040-556 20 20



info@rindchen.de



www.rindchen.de/hochgenuss



www.rindchen.de/kontore

Angebot gültig bis zum 31.12.2017, solange der Vorrat reicht.

Der Wein enthält Sulfite. Detaillierte Angaben zu Weingut/Abfüller erhalten Sie unter www.rindchen.de.

Cornelia Poletto



PALAZZO

Die aufregende Dinner-Show im Spiegelpalast



Ein Fest
für alle

Sinne!

Hamburg

12.11.2017 bis 04.03.2018

Info & Tickets:

01806.388 883* • www.palazzo.org

* (0,20 €/Anruf aus dem Festnetz; Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)

Das
perfekte
Weihnachts-
geschenk!

RINDCHEN'S

WEINKONTOR

www.rindchen.de



40 Jahre Leidenschaft für Wein

Rindchen's Weinkontor – seit 1977 für Sie da!

Das beste Preis-Genuss-Verhältnis
auch in Ihrer Nähe:

EIMSBÜTTEL · EPPENDORF · GROß FLOTTBEK · SASEL · UHLENHORST
RELLINGEN · BÖNNINGSTEDT · HITTFELD · LÜNEBURG

www.rindchen.de/kontore



7 × „Beste Fachhändler
International“
Berliner Wein Trophy
2011 – 2017



14 Kontore
deutschlandweit
mehr Infos unter
rindchen.de/kontore



Über 600 Weine
im Sortiment
nationale + internationale
Spitzenweine