

Festliche Menüs
in der Adventszeit



Hamburg
kulinarisch

HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH

VOM 11. NOVEMBER BIS 23. DEZEMBER 2019

www.hamburg-kulinarisch.de



Tourismusverband
Hamburg e.V.

Wochenblatt

RINDCHEN'S
WEINKONTOR

www.rindchen.de

ab €10,50*



**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 2019 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 TISCHT AUF!

Die besten Angebote auf einen Blick.

Genießen 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" im Advent.

Auf unserer Website werden alle Menüs ausführlich beschrieben und Sie erhalten Informationen zum Preis des Menüs. Außerdem erfahren Sie, welche begleitenden Weine passend zum Menü angeboten werden.

Mit wenigen Klicks finden Sie Ihr Lieblingsmenü!

Für Tablet und Smartphone optimiert bietet Ihnen das Portal auch unterwegs alles Wissenswerte sowie 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
Alsterkrug.....	8
Altes Lotsenhaus	9
Augila im Lindner Park-Hotel Hagenbeck.....	10
BASIL & MARS.....	11
BAF - Bistro am Fleet im Steigenberger Hotel Hamburg.....	12
Braband.....	13
Brechtmanns Bistro.....	14
Brook.....	15
Broscheks Sea to Table im Renaissance Hamburg Hotel.....	16
Brüdigams	17
Brüdigams Wildwechsel Landgasthof in Kaaks.....	18
CARLS Brasserie	19
Cast Iron Grill im Hamburg Marriott Hotel	20
Concorde im Courtyard by Marriott Hamburg Airport.....	21
das weisse haus	22
Deichgraf	23
Der Seehof	24
DIE GUTE BOTSCHAFT	25
Engel.....	26
FAVOLOSO.....	27
Fischbeisl.....	28
Gong	29
heimat Restaurant.....	30
Heinsens Ellerbek.....	31
il campo	32
IMARA.....	33
KehrWiederSpitze Hafen Hamburg	34
King of India	35
Klassenzimmer Restaurant und Festsaal.....	36
Kleinhuis' Historischer Gasthof an der Mellingburger Schleuse	37
Kleinhuis' Restaurant im Baseler Hof.....	38
La Chance Café Bistro Restaurant.....	39





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

La Fée auf der Uhlenhorst Restaurant Bistro	40
L' Auberge Française	41
La Vela Ristorante & Weinbar	42
Lenz	43
Literaturhauscafé	44
Marbella	45
Marktplatz	46
MENDELSSOHN'S im NewLivingHome	47
Mövenpick Restaurant	48
Mozzer's	49
Papillon im Hotel Engel	50
Parkview in THE FONTENAY HOTEL	51
petit bonheur	52
piccolo amore	53
Restaurant Port im Hotel Hafen Hamburg	54
Restaurant blue im Nordport Plaza Hotel	55
Restaurant Rexrodt	56
Restaurant Vesper	57
Ristorante Ticino im Sofitel Alter Wall	58
River View Restaurant im The Rilano Hotel Hamburg	59
San Michele	60
Schloss Tremsbüttel Restaurant Louise	61
SPEISEKAI Restaurant & Events	62
Stadt Restaurant im Reichshof Hamburg	63
Tyo Tyo	64
VLET an der Alster	65
VLET in der Speicherstadt	66
WANDRAHM	67
Weinwirtschaft Kleines Jacob	68
Wolfs Junge	69
Yoshi im Alsterhaus Japanisches Kaiseki Restaurant	70

IMPRESSUM

Konzept und Organisation: Hartung PR & Projektentwicklung, Ivo Hartung
Postfach 57 04 04 · 22773 Hamburg · info@hartungpr.de

Foto Titel: Wilddrago / Adobe Stock

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.barcelohamburg.com



HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH 2019

- **VORSPEISE**
Garnelenpuffer | Mangoldsalat | Escabeche
- **SUPPE**
Mandelsuppe | Olivenchip | Tomatensalsa
- **HAUPTGANG**
Hirschmedaillons | Riojajus | Orangen-Rotkohl | Kartoffelklöße
- **DESSERT**
Maronentarte | Sanddornsorbet | Marshmallows

39,90 EURO PRO PERSON

KORRESPONDIERENDE WEINBEGLEITUNG
(0,1l pro Gang, 5cl Dessertwein) 16,00 Euro pro Person

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung mit dem Stichwort
"Weihnachtsmenü" telefonisch unter (040) 22 63 62-126
oder per E-Mail hamburg@barcelo.com.

Alsterkrugchaussee 277
22297 Hamburg

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



WINTERMENÜ

- **VORSPEISE**
Orangengebeizter Winterlachs
mit Feigen-Senf coulis und mariniertem Fenchel
- **SUPPE**
Getrübte Kartoffelcremesuppe
mit Petersilienpesto und Speck-Nüssen
- **HAUPTGANG**
Knusprig gebratene Wolfsbarschfilets
mit Ahorn-Röstblumenkohl, Beete-Kugeln und Schmand-Drillingen
oder
Krosse halbe Ofen-Ente an Jus mit Rotkohl und Kroketten
- **DESSERT**
Lebkuchen Crème Brûlée mit Macadamia-Kaffee-Parfait

3 GÄNGE 36,00 EURO

4 GÄNGE 42,00 EURO

GANZE GANS – AM TISCH TRANCHIERT

Ab Freitag, 01.11.2019, genießen Sie eine knusprige Gans am Tisch
tranchiert, für vier Personen, mit Rotkohl, Klößen, Kroketten und einem
winterlichen Dessert als süßes Finale.

34,00 EURO PRO PERSON (NUR AUF VORBESTELLUNG)

ENT(D)LICH ADVENT

Sonntag, 01.12.2019 (1. Advent) & Sonntag, 08.12.2019 (2. Advent)
Gebratene Ente aus dem Ofen, Rotkohl, Kroketten und Klöße so viel Sie
mögen:

24,50 EURO PRO PERSON

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

zu den Feiertagen sowie alle Weihnachtsangebote finden Sie 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

- Hausgebackenes Brot mit Petersilienpesto
- **VORSPEISE**
Samtsüppchen von der Marone
mit geräucherter Jakobsmuschel und gebrannten Mandeln
- **ZWISCHENGANG**
Terrine von der Gans mit Preiselbeeren
auf Orangen-Wildkräutersalat und Sesam-Dressing
- **HAUPTGANG**
Knuspriger Braten von der Dithmarscher Gans auf Cassis-Jus
mit Rotkohl, in Nussbutter geschwenktem Rosenkohl
und Serviettenknödeln
- **DESSERT**
Mokka-Crème Brûlée
mit unserem Honig-Eis auf Apfel-Walnusskompott

3-GANG-MENÜ 39,00 EURO PRO PERSON

4-GANG-MENÜ 44,00 EURO (MIT ZWISCHENGANG) PRO PERSON

GANZE GANS FÜR 4 PERSONEN

mit Cassis-Jus, Rotkohl, in Nussbutter geschwenktem Rosenkohl
und Serviettenknödeln

129,00 EURO

Bitte bestellen Sie vor.

TIPP

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

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:

GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.



im Lindner Park-Hotel Hagenbeck

Hagenbeckstraße 150
22527 Hamburg

Tel. (040) 800 808 380

www.lindner.de/hamburg-park-hotel-hagenbeck/



MENÜ HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH

- **APERITIF**
Pfälzer Chardonnay-Sekt mit hausgemachtem Glühweinsirup
- **VORSPEISE**
Roter Feldsalat in leichtem Kartoffeldressing
mit Speckchips und gebackenem Landei
- **HAUPTGANG**
Gegrilltes argentinisches Rinderfilet
mit Glühweinjus, Haselnuss-Cranberry-Rosenkohl
und Kartoffelbaumkuchen
oder
"Burger Deluxe"
Glasierte Entenbrust mit Camembert, Preiselbeeren,
Birnenspalten und Römersalat im Brioche,
serviert mit bunten Kartoffelchips und Honig-Orangen-Mayonnaise
- **DESSERT**
Tonkabohnen Crème Brûlée mit Quittenragout und Mandeleis

42,00 EURO PRO PERSON INKL. APERITIF

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-Bufferet oder unser alljährlicher Festtagsbrunch am 1. & 2.
Weihnachtsfeiertag finden Sie auf unserer Homepage www.lindner.de.

TIPP

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.

Alsterufer 1
20354 Hamburg

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



GAN(S)Z WEIHNACHTLICH

- **VORSPEISE**
Rote Borschtsch mit Sauerrahm
- **ZWISCHENGANG**
Tagliarini mit Parmesan und Trüffelbutter
- **HAUPTGANG**
1/2 Südoldenburger Ofenente
mit Knödeln und Apfelrotkohl
- **DESSERT**
Crumble vom Winterapfel mit Vanilleeis

47,00 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

22.12. und 24.12. geschlossen
25. - 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
geröstete Maronen | duftender Bratapfel, gefüllt mit Marzipan

• GANZ ODER GAR NICHT

Hibiskus-Blüte | Weiße Schokolade | getrockneter Koriander
Granatapfel | Cointreau

39,50 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:

Gern bieten wir Ihnen auch Getränkepauschalen individuell an.

Alsterdorfer Damm 18
22297 Hamburg



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



"ENTLICH" WINTERZEIT

- **VORSPEISE**
Kastaniensuppe
mit Chiliöl und Lebkuchencroûtons
und / oder
Ziegenkäse-Serranoröllchen
mit marinierten Rapunzeln und Backpflaumenchutney
- **HAUPTGANG**
Krosse halbe Ente (Brust & Keule)
mit Cassis-Rotkohl, kleinen Kartoffelklöße
und Walnuss-Bröseln
- **DESSERT**
Bratapfeltörtchen
mit Mohnmascarpone und Glühweinsorbet

3 GÄNGE 36,00 EURO

4 GÄNGE 42,00 EURO

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, Apfel-Rosinen-Füllung, Kartoffelklöße,
Marzipanbratapfel, Rosenkohl und kaltgerührte Preiselbeeren

47,50 EURO PRO PERSON

(nur mit telefonischer Vorbestellung)

ENTE GUT - ALLES GUT

- Rahmsuppe von der Schwarzwurzel
Crostini von der Ente und Selleriesalat
- 1/2 Knusprige Oldenburger Flugente
Fliederbeerkraut, Spitzkohl, Apfel-Rosinen-Füllung,
Preiselbeeren, Kartoffelklöße und kräftige Entenjus
- Crème Brûlée von Vanille und weißer Schokolade
mit Rumtopfsorbet

52,50 EURO PRO PERSON

Menüpreis inklusive Wasserpauschale

NUR DIE ENTE FÜR 2 PERSONEN 66,00 EURO

1 OLDENBURGER ENTE FÜR ZUHAUSE (AB 1.11.2019)

Fliederbeerkraut, Spitzkohl, Apfel-Rosinen Füllung, Preiselbeeren,
Kartoffelklöße und kräftige Entenjus
66,00 Euro

Unsere Enten sind vorgegart und inklusive der Beilagen. Die Ente sowie die Beilagen lassen sich, anhand der beiliegenden Anleitung, mit wenigen Handgriffen in nur 40 Minuten finalisieren.

Oldenburger Gans für 4 Personen 190,00 Euro auf Anfrage.

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**
Gänse-Taco auf Rettich
mit Chili-Schoko-Pfaumensauce
- **SUPPE**
Rote-Bete-Himbeersüppchen
mit Gänseleber-Ravioli
- **FISCH**
Skrei-Filet (Winter-Kabeljau) auf roten Tandoori-Linsen
mit Thai-Spargel und Passionsfrucht-Olivenöl-Emulsion
- **GEWÜRZ-MANDARINEN-ESPUMA**
- **HAUPTGANG**
Barbarie-Entenbrust auf Humus
mit Ingwer-Rotkraut, karamellisierten Rosenkohlblättern
und Granatapfeljus
- **DESSERT**
Apfel-Grieß-Knödel
mit Calvados-Mascarpone-Lebkuchen-Parfait ,
Apfel-Gel und Apfelragout

44,90 EURO PRO PERSON

Bitte unbedingt unter dem Stichwort "Gänsemenü" reservieren.

Große Bleichen
20354 Hamburg

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



GANZ(S) IM GLÜCK – IN DREI GÄNGEN

- **VORWEG**
Gänseconsommé | Gänseleber | Wurzelgemüse
- **DAS HIGHLIGHT**
Knusprige Hafermastgans | Bratenjus | Preiselbeer-Apfelrotkohl | Kartoffelkloß
- **HINTERHER**
Tonkabohnen Mousse | Schokolade | Blutorangensorbet | Mandelcrumble | Orangengel

3-GANG-MENÜ 42,00 EURO PRO PERSON

Die Gänge können auch einzeln bestellt werden. Bitte fragen Sie unser Service Team.

SCHLEMMEN ZU VIERT

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

115,00 EURO FÜR 4 PERSONEN

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung mit dem Stichwort "Hamburg ganz(s) weihnachtlich" unter (040) 349 18 935 oder per E-Mail an hamburg.broscheks@renaissancehotels.com

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag – Freitag: 12:00 – 15:00 Uhr & 17:00 – 22:00 Uhr
Samstag – Sonntag: 12:30 – 15:00 Uhr & 17:00 – 22:00 Uhr

ÜBER BROSCHKE'S SEA TO TABLE

Im Broschke's Sea to Table kommt der Fisch frisch aus dem Meer direkt auf den Teller. Jeden Morgen machen sich unsere einheimischen Fischer auf den Weg ins offene Meer und tun das, was sie lieben! Wir bringen ihren besten Fang zu Ihnen! Beste und frischeste Qualität sowie lokale und nachhaltige Produkte warten auf Sie!

Eppendorfer Weg 98
20259 Hamburg

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



BRÜDIGAMS HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH 2019

- **AMUSE GUEULE**
- **VORSPEISE**
In Gin gebeizter Lachs
auf Spitzkohl-Mandarinensalat mit Joghurt und Haselnusspesto
- **SUPPE**
Sellerie-Birnensuppe
mit Holsteiner Rindfleischpraline
- **HAUPTGANG**
Flugentenkeule aus dem Ofen
mit Glühweinjus, Apfelrotkohl und Kartoffelknödel
oder
Röllchen von der Rotzunge
mit frittiertem Grünkohl, Belugalinsen und cremigen Schwarzwurzeln
- **DESSERT**
Nougatparfait
mit Rumkugel und Rosmarinkirschen

3-GANG-MENÜ NACH WAHL 37,50 EURO PRO PERSON

4-GANG-MENÜ 43,50 EURO PRO PERSON

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

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

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

KAAKS GANZ WEIHNACHTLICH

- **AMUSE GUEULE**
- **VORSPEISE**
Gebeizter Graved Lachs
auf Rübensalat, Zuckerrübensirup und Bitterorangen
- **SUPPE**
Getrüffelte Schwarzwurzelcremesuppe
mit Holsteiner Rinderbrust und Rapunzelpesto
- **HAUPTGANG**
Flugentenkeule aus dem Ofen
mit Apfelrotkraut, Kartoffelknödel und Weichselkirschsauce
oder
Wallerfilet auf rotem Gewürzlinen-Grünkohlgemüse
und Meerrettichsauce
- **DESSERT**
Weihnachtlicher Kaiserschmarrn mit beschwipsten Pflaumen

3-GANG-MENÜ NACH WAHL 35,50 EURO PRO PERSON

4-GANG-MENÜ 41,50 EURO PRO PERSON

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

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

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:

Freitag bis Sonntag und für Gruppen auf Anfrage. Wir bieten auch ein Arrangement mit Übernachtung an. Kontaktieren Sie uns gerne.

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:

GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.



Am Kaiserkai 69
20457 Hamburg

Tel. (040) 300 322 400
www.carls-brasserie.de



HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH

- **VORSPEISE**
Lauwarmer Ziegenkäse, Bunte Bete,
Limettenemulsion, Haselnüsse
- **SUPPE**
Selleriecremesuppe, Jakobsmuschel,
knuspriger Speck
- **HAUPTGANG**
Konfierte Barbarie-Entenkeule,
Bohnen Cassoulet, Steinpilze
- **DESSERT**
Schokolade-Birnen Schnitte,
Sauce Chocolat, Vanilleeis

54,00 EURO PRO PERSON

Das "Ganz(s) weihnachtlich"- Menü ist in CARLS Brasserie mit Vorreservierung unter dem Stichwort "Hamburg ganz(s) weihnachtlich" täglich ab 19:45 Uhr und für maximal sechs Personen buchbar.

Gerne nehmen wir Ihre Reservierung unter der Rufnummer (040) 300 322 400 entgegen.

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

ABC-Straße 52
20354 Hamburg

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



HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH 2019

- **VORSPEISE**
Lachs-Heilbuttcarpaccio | Limonenöl | Sprossen
- **HAUPTGANG**
Rosa Entenbrust | Kürbiscrème | Portweinfleige | Kale |
Five spice crumble | Apple blossom
- **DESSERT**
Haselnuss Crème brûlée | Vanille-Skyr-Eiscrème

3-GANG-MENÜ 44,00 EURO PRO PERSON

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

GANS IM FAMILY STYLE

Gans im Bräter serviert mit Soße, Apfelrotkohl, glasierten Maronen, geschmolzenen Kartoffelklößen & Bratäpfel

115,00 EURO PRO GANS AB VIER PERSONEN

ODER NEHMEN SIE EINE GANS MIT,
um sie gemütlich zu Hause zu genießen

140,00 EURO PRO GANS ab vier Personen inkl.einer Flasche Rotwein

Wir bitten um eine Voranmeldung für das Gans Family Style und freuen uns auf Ihre Reservierung mit dem Stickwort "Hamburg ganz(s) weihnachtlich" telefonisch unter (040) 35 05 1735.

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

ÜBER CAST IRON GRILL

Im Cast Iron Grill Restaurant des Hamburg Marriott Hotels dreht sich alles um frische, saisonale Zutaten und traditionelle Geschmackskombinationen. Auf unserer Speisekarte finden Sie Klassiker, beliebte Gerichte aus der ganzen Welt und interessante neue Kreationen, die mit Zutaten zubereitet werden, die einfach zusammen gehören.

Flughafenstraße 47
22415 Hamburg

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



MENÜ GANZ(S) GENÜSSLICH

- **VORSPEISE**
Carpaccio vom Thunfisch
mit marinierten Avocadospalten und Limettendressing
- **SUPPE**
Crèmesuppe vom Hokkaido-Kürbis
mit gebratener Riesengarnele und Kürbiskernöl
- **HAUPTGANG**
Knuspriger Gänsebraten aus dem Ofen
Apfel-Glühwein-Rotkohl und Kartoffelkloß
- **DESSERT**
Pflaumencrumble
mit Macadamia-Eiscreme und Fruchtspiegel

4-GANG-MENÜ 45,00 EURO PRO PERSON

3-GANG-MENÜ MIT VORSPEISE 38,00 EURO PRO PERSON

3-GANG-MENÜ MIT SUPPE 34,00 EURO PRO PERSON

GENIEßEN SIE UNSEREN FESTLICHEN ADVENTSBRUNCH!

- An allen vier Adventssonntagen schlemmen Sie
nach Herzenslust von unserem umfangreichen Buffet

33,00 EURO PRO PERSON

Bitte reservieren Sie rechtzeitig.

Neumühlen 50
22763 Hamburg

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



MENÜ HAMBURG „GANZ(S) WEIHNACHTLICH“

Hausgebackene Bauernbrötchen
mit Grieben-Schmalz

• SUPPE

Pastinakensüppchen mit Trüffelpiccolini

• VORSPEISE

Carpaccio von der geräucherten Rote Beete
mit hausgebeiztem Fjordlachs, Zitronencreme und Gurkengel

• HAUPTGANG

Zweierlei von der Oldenburger Ente "Brust & Keule"
an Cassis-Rotkohl, Majoran-Maronen-Creme
mit Kartoffelkloß und Orangenjus
oder

In Nussbutter gebratenes Doradenfilet
auf Dijon-Senf-Kartoffelstampf, Belugalinsen,
dazu gegrillter Sellerie und Martini-Nage

• DESSERT

Zwetschgencrumble mit Vanillesauce,
Zimteis und Schokoladen-Rum-Ganache

DAS MENÜ KOSTET 49,50 EURO PRO PERSON

DAS MENÜ MIT BEGLEITENDEN WEINEN KOSTET 69,50 EURO PRO PERSON

ÖFFNUNGSZEITEN AN DEN FEIERTAGEN

24.12.2019 geschlossen (Außer Haus Verkauf bis 14:00 Uhr)

25. & 26.12. 12:00 Uhr - 15:00 Uhr und 17:30 Uhr - 22:30 Uhr

TIPP

An Heiligabend gehen unsere Enten außer Haus! Ofenfertig für zu Hause,
rechtzeitig bestellen und abholen. Informieren Sie sich jetzt...

Telefon (040) 390 90 16 oder E-Mail: info@dwh-restaurant.de

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

HAMBURG "GANS WEIHNACHTLICH" FEIERN UND GENUSS

- **VORSPEISE**
Pastinakencremesuppe
mit Jakobsmuschel-Steinpilz-Spieß
- **HAUPTGANG**
Gänsebraten
mit Rotkohl, Rosenkohl und Kartoffelkloß
- **DESSERT**
Schokoladen-Mango-Tarte
mit Mango-Kokos-Sorbet

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 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 2019

- **SUPPE**
Kürbiscrèmesuppe
mit Chardonnay-Essig und Ingwer, Räucherlachssticks
- **HAUPTGANG**
Gebratene Barbarie-Entenbrust
mit Sesam-Honig-Glasur, Hoisin-Sauce,
Erbsenpüree, gebratene Erdapfelschnitte mit Kräutern
- **DESSERT**
Weihnachtsparfait
mit Zwetschgenröstern und Zimteis

36,50 EURO PRO PERSON

ÜBERNACHTEN WIE KÖNIGE...

Packen Sie die Gelegenheit beim Schopf und verbinden Sie
Genuss und Erholung:

- 1 Übernachtung im Doppelzimmer
- umfangreiches Frühstücksbüffet
- **"HAMBURG GANZ WEIHNACHTLICH"-MENÜ AM ABEND**
- Nutzung unseres Saunabereiches
- Leihbademäntel während Ihres Aufenthaltes

175,00 EURO IM DOPPELZIMMER
(Kategorie unterliegt der Verfügbarkeit)

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

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



Alsterufer 3
20354 Hamburg

Tel. (040) 28 41 00 14
www.dgb.hamburg

DIE
GUTE
BOTSCHAFT



WEIHNACHTLICHES ABENDMENÜ IN DIE GUTE BOTSCHAFT

- **VORWEG**
geräucherter Aal / Apfelrelish / gegrillter Kohl
- **VORSPEISE**
konfierte Schwarzwurzel / Vadouvan-Velouté
Piemonteser Haselnüsse
- **ZWISCHENGANG**
glasierte Wachtelkeule BBQ-Style
- **FISCH**
Black Cod / Lardo / Bacon-Dashi
- **FLEISCH**
Wagyu Roastbeef / Jus
- **DESSERT**
Sanddorn / Weiße Schokolade / Kürbis / Kürbiskerne

MENÜ 75,00 EURO PRO PERSON

MENÜ 63,00 EURO PRO PERSON OHNE WACHTELKEULE

GETRÄNKEBEGLEITUNG

Gerne bieten wir eine passende Getränkebegleitung an.

Getränkebegleitung 6 Gänge 46 Euro

Getränkebegleitung 5 Gänge 39 Euro

Bitte reserviere unter dem Stichwort "Ganz weihnachtlich"
unter www.dgb.hamburg Deinen Tisch bei uns.

Wir freuen uns auf Euren Besuch.

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo - Di 11:30 - 15:00 Uhr

Mi - Fr 11:30 - 15:00 und 18:00 bis 23:00 Uhr

Sa 18:00 - 23:00 Uhr

So geschlossen

Fähranleger Teufelsbrück
22609 Hamburg

Tel. (040) 82 41 87
www.restaurant-engel.de



ENGEL-MENÜ HAMBURG GANZ WEIHNACHTLICH

Hausgemachtes Brot mit gesalzener Butter, Öl,
grobem Salz & unsere Pfeffermischung

- **DIE KÜCHE GRÜSST MIT EINER ÜBERRASCHUNG**
- **VORSPEISE**
Frühlingsrolle von der Entenkeule aus der Region
mit Rotkohl-Kimchi, Miso-Ingwermayo, Soja & Sesam
- **HAUPTGANG**
Langsam gegarte Entenbrust mit Rotwein marinierten Ofenzwiebeln
Apfelselleriepüree & knuspriger Linda
- **DESSERT**
Gratinierte Pflaume
mit Vanilleeis & gebrannten Mandeln
- **ZUM ABSCHLUSS**
Hausgemachte Pralinen von Valrhona-Schokolade

39,50 EURO PRO PERSON

Unser Engel-Menü bieten wir täglich ab 18:00 Uhr mit einer vorherigen Reservierung unter dem Stichwort "Hamburg ganz weihnachtlich" an. Gerne nehmen wir Ihre Reservierung unter der Rufnummer (040) 82 41 87 entgegen.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass einzelne Gänge dieses Menüs nicht durch andere Gerichte aus unserer Karte ausgetauscht werden können.

DAS RESTAURANT ENGEL

liegt wunderschön gelegen mitten auf der Elbe auf dem Ponton des Fähranlegers Teufelsbrück - mehr Hamburg geht nicht!
Unser Restaurant ist ideal geeignet für private und betriebliche Weihnachtsfeiern oder andere Events - gerne unterbreiten wir Ihnen ein Angebot!

Dammtorstraße 25
20354 Hamburg

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



FAVOLOSO GANZ(S)WEIHNACHTLICH

• VORSPEISE

Italienische Schinken- und Käseplatte
oder
Hausgemachte Käse-Focaccia mit Trüffel

• ZWISCHENGERICHT

Hausgemachte Fisch-Ravioli mit Tomatencreme
oder
Hausgemachte Tagliatelle mit Steinpilzen und Fleisch-Ragout
oder
Hausgemachte Trofie-Nudeln mit genuesischem Pesto

• 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 oder Tiramisú

3-GÄNGE-MENÜ (OHNE ZWISCHENGERICHT) 39,00 EURO PRO PERSON

4-GÄNGE-MENÜ 49,00 EURO PRO PERSON

PRIVATE UND FIRMEN-WEIHNACHTSFEIER IM FAVOLOSO!

Sie suchen das besondere Ambiente mit einer Symbiose aus italienischem Design, moderner Kunst und raffinierter Küche? Dann sind Sie in der fabelhaften Welt des FAVOLOSO!

Genießen Sie Ihren Aufenthalt bei uns - mit allen Sinnen!

Das FAVOLOSO mit seinem unverwechselbaren Mailänder Flair können Sie für Ihre festlichen Events buchen unter info@favoloso.de oder (040) 350 189 60. Das Menü auf Anfrage.

Große Elbstraße 131
22767 Hamburg

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

FISCHBEISL



Volkmar Preis

MENÜ HAMBURG GANZ WEIHNACHTLICH

• VORSPEISE

Lauwarme Roulade von Hummer und Lachs
mit Kürbis-Ingwer-Gemüse und Hummer-Chilisauce
2017 Grüner Veltliner, Kremser Kogl, DAC,
Weingut Forstreiter, Kremstal, Österreich

• HAUPTGANG

Filet vom Steinbeisser mit Orangen-Pfeffersauce,
Spitzkohl und Kartoffel-Olivenöl-Stampf
2017 Muskateller Sand, Weingut Pfaffl, Österreich
oder
Entenbrust mit Orangen-Pfeffersauce,
Spitzkohl und Kartoffelreibekuchen
2016 Blaufränkisch, Weingut Strehn, Burgenland, Österreich

• DESSERT

Frische Datteln in Marzipan gefüllt,
mit Karamellsauce und hausgemachtem Zimteis
2017 Spätlese "Angerhof", Weingut Tschida, Burgenland, Österreich

MENÜ OHNE BEGLEITENDE WEINE 33,00 EURO

MENÜ MIT BEGLEITENDEN WEINEN UND WASSER 45,00 EURO

Die Weine wurden von Rindchen's Weinkontor ausgesucht.

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



DAS WEIHNACHTLICHE ALL YOU CAN EAT-MENÜ

Das Sushi-Restaurant Gong im Mittelweg bietet das besondere Weihnachts-Menü: All you can eat - und das heißt wirklich so viel Sie mögen. Wählen Sie aus dem umfangreichen Angebot, das frisch zubereitet und Ihnen am Tisch serviert wird.

Ein kleiner Auszug aus dem Speisenangebot:

Lachs Mango Handroll, Wakame Salat, Spicy Garnelen, Tempura Garnele, Gyoza, Tempura Surimi, Spicy Tuna Maki, Pekingduckroll [...]

DAS MENÜ

• CHEF'S FAVORITE SUSHI-SET

Auswahl an besonderen Sushi-Kreationen

• WÄHLEN SIE AUS ÜBER 50 ASIATISCHEN KÖSTLICHKEITEN – SO LANGE SIE MÖCHTEN!

Ein kleiner Auszug aus dem Speiseangebot:

Peking Duck Bun Bao mit einer herzhaften

Hoi Sin-Sirachamayo-Sauce

Wakame Salat, Kimchi und Edamame

Lachs Tatar Salat

Crispy Lachs Avocado Roll

Chicken Teriyaki

• DESSERTVARIATIONEN

aus Kokos Panna Cotta mit Karamellsauce, schwarzem Sesam-Eis, Matcha-Eis und spanischem Mandelkuchen

FÜR 2 PERSONEN 69,00 EURO INKLUSIVE EINER FLASCHE WEIN

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:

GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.



Überseerallee 5
20457 Hamburg

heimat

Tel. (040) 25 77 77 840
www.heimatrestaurant.com



HERZSTÜCK-MENÜ

- VORSPEISEN VARIATION

- HAUPTGANG

Ganze Bauernente

Preiselbeerjus, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße

- DESSERT

Kaiserschmarrn, Zwetschgenröster,

Rumrosinen, Mandeln, Vanillesoße

45,00 EURO PRO PERSON

Ab 2 Personen

Hauptstraße 1
25474 Ellerbek

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



MENÜ HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH 2019

- **VORSPEISE ZUR WAHL**
Kürbis-Süppchen mit Kernen und Öl
oder
Rote Bete-Carpaccio
mit Meerrettich-Crème fraîche
- **HAUPTGANG**
Gänsebrust für 2 Personen
Cassis-Rotkohl, handgedrehten Kartoffelklößen,
Speck-Rosenkohl, Cranberry Bratapfel
- **DESSERT**
Marinierte Pflaumen, Vanille Schaum
und Baiser

PREIS FÜR ZWEI PERSONEN 78,90 EURO



Stüffel 8
22395 Hamburg

Tel. (040) 88 94 27 80
ilcampo.eatbu.com



HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH

- **APERITIF**
Hausgemachter Glühwein
- **AMUSE BOUCHE**
Gruß aus der Küche
- **VORSPEISE**
Carpaccio von Rote Bete und Hart-Rohmilchkäse
mit Trüfföl und Balsamico-Essig (Riserva, 25 Jahre gelagert)
verfeinert
- **ZWISCHENGANG**
Tagliatelle
mit Hokkaido-Kürbis und Salsiccia, dazu frittierter Porree
- **HAUPTGANG**
Rosa gebratene Barberie-Entenbrust (weiblich)
an Pflaumenjus serviert mit Rotkohl und in geklärter Butter
gebratene Apfelstäbchen
- **DESSERT**
Lebkuchencreme in einer feinen Hülle aus Zartbitterschokolade
vollendet mit einem Hauch Grand Manier

3-GANG-MENÜ 31,00 EURO PRO PERSON

INKL. APERITIF (OHNE ZWISCHENGANG)

4-GANG-MENÜ 39,00 EURO PRO PERSON

INKL. APERITIF

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

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag, Mittwoch bis Samstag 17:00 bis 22:00 Uhr

Sonntag 12:00 bis 21:00 Uhr

Dienstag Ruhetag

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**
Krustentiersüppchen mit Chorizo-Knusper
- **VORSPEISEN**
Büffelmozzarella mit Cantaloup-Melone, gerösteten Macadamia Nüssen und Rosé-Pfeffer-Sirup
Stockfischbällchen auf Tomaten-Chermoula-Salat
Marokkanische Zigarren; Lamm- und Rinderhack im Knuspermantel mit Joghurt-Minz-Dip
Rote Beete Salat mit Feta und Walnüssen
- **HAUPTGÄNGE**
Rosa gebratene Entenbrust mit Orangenzeeste, Datteln und Honig
"Slow Cooked" Ochsenbäckchen auf Gewürz-Jus
Grüne Bohnen mit Schalotten-Confit, Salzzitronen und geräucherten Mandeln
Hausgemachte Kartoffel-Schinken-Krokettchen
- **DESSERT**
Arganöl-Schokoladen-"Brownie" (ohne Mehl) mit Mascarpone und Petro Ximenez-Pflaumen

42,00 EURO PRO PERSON
(ab 2 Personen)

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



HAFEN HAMBURG

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

• VORSPEISE

Gebeizter Lachs im Kartoffel-Crêpes-Mantel
auf Honigsenf-Dill-Spiegel
2018 Chardonnay "The Forgotten Vineyards", Kruger Family Wines,
Piekenierskloof, Südafrika

• SUPPE

Maronen-Apfelcreme mit Walnüssen
2018er Scheurebe Gedanken-Spiel trocken – Markgraf Baden, Salem

• HAUPTGANG

Gebratener Heilbutt mit Tomaten-Kräuterkruste,
Pilzragout, Rote Bete Kartoffel und Meerrettich-Sauce
2018 Sauvignon Blanc "Les Grenettes", Domaine Beauséjour Loire
oder
Gänsekeule aus dem Ofen auf Kirsch-Rotkraut
mit Kartoffelklößen, Preiselbeeren und Merlot-Reduktion
2016 "Dragone", Cantine Lento, Kalabrien, Italien

• DESSERT

Quark-Orangenröllchen mit brauner Zimtbutter
auf Pflaumen-Chutney
2018 Bacchus lieblich, Weingut Weber Nahe, Deutschland

**MENÜPREIS MIT KORRESPONDIERENDEN RINDCHEN-WEINEN (0,1L/*0,05L)
FÜR 62,00 EURO PRO PERSON
3-GÄNGE-MENÜ OHNE WEIN 38,00 EURO PRO PERSON
4-GÄNGE-MENÜ OHNE WEIN 44,00 EURO PRO PERSON**

Gerne schenken wir Ihnen die Weine nach – wie Sie wünschen – und
berechnen dafür 12,00 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 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.

RINDCHEN'S
WEINKONTOR

Hauptstr. 14
22941 Hammoor

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



Ihre Gastgeber Sven, Björn und Karsten freuen sich auf neue Mitschüler.

KLASSENZIMMER VERWÖHNENÜ GENUSSREICHES NACHSITZEN IN 5 GÄNGEN

- **"EINSCHULUNG"**
Bulliges Vitello vom Weiderind
mit würziger Thunfisch-Kapernsauce und Salatbouquet
- **"GRUNDSCHULE"**
Getrüffelttes Schaumsüppchen von Steinpilzen
mit altem Sherry und Kichererbsenbällchen
- **"ZWISCHENZEUGNIS"**
Filet vom weißen Heilbutt
mit Limettensauce und Basmati Gewürzreis
- **"HAUPTFACH"**
Gegrilltes Hirschfilet vom Jäger aus heimischen Revieren
mit Wildpfeffersauce, Rotweinbirne, geschmortem Spitzkohl
und Kartoffelterrinen
- **"SCHULABSCHLUSS"**
Pfannenfrischer Kaiserschmarrn nach steirischer Art
mit Rumrosinen, Zimtpflaumen und Bourbon-Vanilleeis

36,50 EURO PRO PERSON
ALS WEINMENÜ MIT 4 BEGLEITENDEN WEINEN JE 0,125 L
FÜR 54,00 EURO PRO PERSON

BAUERNGANS NACH KLASSENZIMMER ART

- Ofenfrisch, zart und knusprig, mit Orangensauce, Kartoffelklößen, Mandelbällchen, Rotkohl, Rosenkohl und Marzipan-Bratapfel

DIE KLEINE (CA. 4 KG ROHGEWICHT) 109,00 EURO
DIE GROSSE (CA. 5 KG ROHGEWICHT) 129,00 EURO

Liebe Gäste, unser Verwöhn-Menü bieten wir bis Ende Februar 2020 an.

Mellingburgredder 1
22395 Hamburg

KLEINHUIS'
HISTORISCHER GASTHOF
an der Mellingburger Schleuse

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



GANS(Z) WEIHNACHTLICH AM ALSTERLAUF

- **VORSPEISE**
Gebackene Kabeljau-Praline /
Sprossensalat / Ingwer-Soja-Vinaigrette
- **SUPPE**
Gänsebouillon / Shiitake-Teigtaschen
- **HAUPTGANG**
Brust & Keule von der lackierten Gans /
Asia Rotkohl / gedämpfter Mehlkloß / Teriyaki Sauce
- **DESSERT**
Crème brûlée vom grünen Tee /
Birnenkompott / Chili

39,90 EURO PRO PERSON

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Sonntag 12:00 bis 22:00 Uhr

Fehlandtstraße 26
20354 Hamburg

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

KLEINHUIS'
RESTAURANT
im Baseler Hof



MENÜ HAMBURG GANS WEIHNACHTLICH

- **VORSPEISE**

Geräucherter Thunfisch
mit Feldsalat, marinierten Schalotten
und frittierten Rosenkohlblättern

- **SUPPE**

Topinambursuppe
mit Haselnuss-Spinatpesto

- **HAUPTGANG**

Konfierte Gänsekeule
mit Zitrus-Rotkohl, Bratapfel, Mangold-Serviettenknödel
und Holunderbeersauce

- **DESSERT**

Vanille-Karamelltörtchen
mit Campari-Orangen und Haselnusseis

3 GÄNGE (OHNE VORSPEISE) 34,90 EURO

4 GÄNGE 39,90 EURO

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung.

Wexstraße 33
20355 Hamburg

Tel. (040) 38 63 74 31
www.lachance-restaurant.de



MENÜ GANZ WEIHNACHTLICH

- **AMUSE GUEULE**
Ein kleiner Gruß aus der Küche
- **VORSPEISE**
Maronensuppe mit Calvados-Äpfeln
- **HAUPTGANG**
Rosa gebratene Entenbrust
mit Serviettenknödel, Zimt-Piment Rotkohl & Cassis-Jus
oder
Zanderfilet auf Raz el Hanout Kürbis, Spinat,
Orangen-Kardamon-Sauce & Kartoffelpüree
- **DESSERT**
Apfel-Haselnuss-Crumble
mit Vanille-Zimt-Eis

39,90 EURO PRO PERSON

Auf Wunsch ist auch ein VEGETARISCHES Menü möglich

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung entweder
telefonisch unter (040) 38 63 74 31 oder
über unsere Website www.lachance-restaurant.de

Hofweg 50
22085 Hamburg

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

La Fée

RESTAURANT
BISTRO



GANZ(S) WEIHNACHTLICH AUF DER UHLENHORST

- **GRUSS AUS KLEWIS KÜCHE**
- **VORSPEISE**
Scampi in Tempura gebacken, Rote Bete mit Meerrettichcreme auf geräuchertem Mozzarella
- **HAUPTGANG**
Halbe knusprige Ente, Entensauce, Apfelkohl und Kartoffelklöße
oder
Knuspriger Gänsebraten (Brust und Keule), Gänsesauce, Apfelkohl und Kartoffelklöße
oder
Zander auf der Haut gebraten, Hummersauce, geschmorter Spitzkohl und Basilikum-Kartoffelpüree
- **DESSERT**
Lauwarmes Schokoladentörtchen mit Kirsch-Ragout und Glühwein-Mascarpone

3-GANG-ZANDER-MENÜ 39,50 EURO PRO PERSON

3-GANG-ENTEN-MENÜ 41,00 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".

11. Nov. - 29. Dez. 2019 Dienstag - Sonntag ab 18:00 Uhr

FÜR DIE ADVENTSZEIT UND HEILIGABEND:

Ofenfertig für zu Hause, rechtzeitig bestellen und abholen!

Halbe knusprige Ente mit Apfelkohl und Entensauce

pro Portion 17,50 Euro

Gänsebraten (Brust und Keule) mit Apfelkohl und Gänsesauce

pro Portion 27,50 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-Geflügelleberterriner 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



HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH MENÜ/MENUE

• VORSPEISE

Carpaccio von milder geräucherter Gänsebrust
mit Castelluccio Linsen-Ananas-Paprika und
weißem Balsamico Dressing

*Carpaccio of mild smoked goose breast with Castelluccio lentil-pine
apple-paprika and white-balsamic dressing
oder/or*

Ravioli gefüllt mit Bergkäse in Butter-Salbei
und Grana Padano Spänen

*Ravioli filled with mountain cheese in butter sage
and Grana Padano shavings*

• HAUPTGANG

Gebratenes Loup de Mer Filet auf geschmortem Fenchel,
mit Orangen aromatisiert

*Roasted Sea Bass on Stewed Fennel flavored with oranges
oder/or*

Geschmorte Entenkeule

auf Rotkohl, Kartoffelpüree und Orangen-Lavendeljus

*Braised duck leg on red cabbage, mashed potatoes
and Orange-Lavendeljus*

• DESSERT

Lebkuchen-Tiramisu auf Glühwein

Gingerbread tiramisu on mulled wine

4-GÄNGE-MENÜ 45,50 EURO PRO PERSON

3-GÄNGE-MENÜ 39,50 EURO PRO PERSON

Poppenbüttler Chaussee 3
22397 Hamburg

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



HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH 2019

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

37,50 EURO PRO PERSON

"VIERLÄNDER-ENTE" (GEFLÜGELHOF BOKELHOLM)

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

36,50 EURO PRO PERSON

"ENTE TO GO"

Sie können Ihre Ente auch jederzeit von November bis Dezember zum Mitnehmen für zu Hause bestellen. (Vorgegart und mit Anleitung sowie passendem Tranchier-Video)

Das "Hamburg ganz(s) weihnachtlich Menü" ist im LENZ Restaurant mit Reservierung unter dem Stichwort "Hamburg ganz(s) weihnachtlich" (täglich außer Dienstag) buchbar.

Schwanenwik 38
22087 Hamburg

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

Literaturhauscafé
HAMBURG



MENÜ HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH

• VORSPEISE

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-Walnussbutter / Salbeischaum

• DESSERT

Lebkuchenparfait
weiße Schokolade

MENÜ PRO PERSON 39,00 EURO

GANS NACH HAUSE

Gerne fliegen unsere Martinsgänse oder Barberie Enten auch zu Ihnen nach Hause. Wir nehmen Ihre Bestellung gerne per Email oder Telefon an.

Martinsgans für 4 Personen solo 98,00 Euro
Barberie Ente für 2 Personen solo 52,00 Euro
Beilagenvielfalt pro Person 6,60 Euro

Lieferservice ab 18,50 Euro

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

Dorotheenstr. 104
22301 Hamburg

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

Marbella



DAS WEIHNACHTS-MENÜ

- GRUSS AUS DER KÜCHE
- VORSPEISE
6 Monate Manchegokäse gereift / Rigelbete Carpaccio / Kürbisöl
- FISCH
Zanderfilet / Gelbe Linsen / Granatapfel
- FLEISCH
Geschmorte Kalbsbäckchen / Sherry Pedro Jiménez /
Steckrübenpüree
- DESSERT
Zimtparfait / Minze-Pesto / Kumquats / Schokolade Gitter

39,50 EURO PRO PERSON OHNE WEINBEGLEITUNG

49,50 EURO PRO PERSON MIT WEINBEGLEITUNG VON PEPA LOBA

WEINBEGLEITUNG

Pepa Loba - Albarino (Weißwein) aus Galicien.

Er hat die typischen Aromen der Rebsorte Albarin mit mineralischen Noten. Intensiv, elegant und anhaltend.

Pepa Loba - Mencía (Rotwein).

Dies ist ein Wein aus dem Herz von Salnés (Galicien) und aus Mencia-Trauben hergestellt. Er zeichnet sich durch sein fruchtiges Aroma und seinem angenehmen Geschmack aus.

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-Beete-Carpaccio mit Feldsalat, gerösteten Walnüssen
und mit Honig gratiniertem Ziegenkäse
- **SELLERIE-KARTOFFELSCHAUMSUPPE** mit Trüffelsalsa
oder
Muskatkürbis-Cremesuppe
mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl
- **KROSSE GANS (ODER VIERLÄNDER ENTE)** mit Bratapfel,
Quitten-Rotkohl, Preiselbeersauce und Kartoffelkloß
oder
Kabeljaufilet mit Kapern-Tomaten-Petersilien-Tapenade,
Blattspinat und Röstkartoffeln
oder
Gelbes Kokos-Kürbisgemüse-Curry mit Koriander,
gerösteten Cashew-Nüssen und Basmati-Reis
- **ZWEIERLEI PARFAIT** von gebrannter Mandel und
Zartbitterschokolade auf warmen Portweinkirschen
oder
Bratapfelstrudel mit Zimtsauce und Vanilleeis
oder
Mango-Sorbet mit Prosecco aufgefüllt
oder Käseauswahl mit Weintrauben

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

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

MENÜ III ALS 4-GANG-MENÜ 39,00 EURO

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



ENTENMAHL GANZ WEIHNACHTLICH BEI "MENDELSSOHN'S"

- **VORSPEISE**
Ofenfrisches Bauernbrot
mit Griebenschmalz und Speckmarmelade
- **HAUPTGANG**
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
mit Hoi-Sin-Rotweinsauce,
Birnen-Rotkohl und Herzogin-Kräuterkartoffeln
- **DESSERT**
Eierlikör-Cookies-Eis
auf ofenfrischem Brownie
mit Karamell und Vanillesabayon

36,50 EURO PRO PERSON

Vom 11.11. bis 23.12.19,
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 marktfresh für Sie einkaufen.

Sternschanze 6
20357 Hamburg

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



MENÜ HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH

• VORSPEISE

Rote Bete Lachs
Fenchel und Frisée | Schnittlauchcrème | Bete Gel

• HAUPTGANG

Glacierte Entenbrust mit Cashewkernen und Thymian
Kartoffel-Chorizio Püree | Variation von der Zwiebel |
Apfelkompott | Rotkrautsalat

• DESSERT

Geeister Kaiserschmarrn
Orangen-Gewürz-Ragout | Mandelkrokant

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 gemacht —



MENÜ HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH 2019

Auch in diesem Jahr möchten wir Sie in der Weihnachtszeit kulinarisch verwöhnen. Vom 09. November bis 21. Dezember 2019, Freitag und Samstag ab 18 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 die Weihnachtsfeier buchen, denn an großen Tischen gibt es noch mehr Spaß!

Mozzers's Brotauswahl mit Preiselbeer-Petersilien-Butter

- **DREIERLEI VON DER GANS**

Gänse-Frühlingsrolle auf Curry-Kraut
Konfierte Gans mit Radicchio und Balsamico
California Gänserolle mit spicy Birnen-Chutney

- **LEICHTES MARONENSÜPPCHEN**

mit Hühnchen-Apfel-Ingwer-Wantan

- **GÄNSEBRUST** mit Serviettenknödeln, Apfel-Preiselbeer-Rotkohl und Geflügelsauce

oder

Zander & Garnelen mit Aromaten dazu Schwarzwurzelragout und Kartoffel-Sellerie-Püree

oder

Vegetarisches Gemüsecurry mit Tomaten-Sternanis-Zwiebel-Chutney

- **MOZZER'S DESSERT VARIATION**

Grand Marnier-Crème Brûlée, gefrorene Bratapfel-Schnitte mit gebrannten Mandeln und Schoko-Zimtousse

4-GÄNGE-MENÜ FÜR 36,50 EURO PRO PERSON

Bitte reservieren Sie rechtzeitig (gerade bei größeren Gruppen) unter (040) 22602 101 oder maurice.koop@mozzersfinest.de. Wir freuen uns!

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:

GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.



Niendorfer Straße 55-59
22529 Hamburg

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

RESTAURANT
*P***PAPILLON**
IM HOTEL ENGEL



HAMBURG GANS WEIHNACHTLICH 2019 IM RESTAURANT PAPILLON HAMBURG

MENÜ

- APPETIZER
- VORSPEISE
Gänsepraline im Gewürzbrotmantel
mit Brioche und Sauce Cumberland
- SUPPE
Hokkaido-Kürbissuppe
mit Kokos-Curry und Zitronengras
- HAUPTGANG
Krosse Gänsekeule "Hamburger Art"
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößchen
oder
Krosses Zanderfilet auf Wirsing
mit Rote Bete, Trauben, Meerrettichsauce und kleinen Kartoffeln
- DESSERT
Pumpernickeleisparfait
mit Gewürzkirschen

39,00 EURO PRO PERSON
INKL. 1/2 FLASCHE ROTWEIN ZUM ESSEN

OFENFRISCHER GÄNSEBRATEN

- am Tisch tranchiert an Calvadossauce mit Schmorapfel, Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößchen und Kartoffelkroketten

139,99 EURO FÜR 4 PERSONEN
INKL. 1 FLASCHE ROTWEIN



Fontenay 10
20354 Hamburg



Tel. (040) 605 6 605 710

www.thefontenay.com/restaurants-bar/parkview



Küchenchef Stefan Wilke

GÄNSE & ENTEN ESSEN IM PARKVIEW

- **VORSPEISE**

"DUO VOM LACHS"

Tataki auf Gemüsestreifen und Algensalat mit Sojaglasur

Tatar-Törtchen auf Blumenkohl Panna Cotta

"Duo of Salmon"

Tataki on vegetable julienne and algae salad with soy glazing

Tartar tartlet on cauliflower panna cotta with a small salad bouquet

- **HAUPTGANG**

Geschmorte Gänsekeule mit Orangensauce, glasierten Maronen, Apfelrotkohl und Kartoffelknödel

Leg of goose with orange sauce, glazed chestnuts, red cabbage and potato dumplings

- **DESSERT**

Aufgeschlagene Vanillecreme mit Altländer Äpfeln, Haselnusscrumble und Tonkabohneneis

Whipped vanilla cream with apples,

hazelnut crumble and tonka bean ice cream

MENÜPREIS PRO PERSON 56,00 EURO

Menu price per person 56,00 Euros

Hütten 85-86
20355 Hamburg

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



Patron Ergün M. Uysal

© Foto: Ergün M. Uysal

MENÜ HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH 2019

UNSER MENÜ IM NOVEMBER

1. **FOIE GRAS VON DER ENTE**
mit Feigenkompott, Mandel und Brioche
2. **ADLERFILET** mit Pastinakenpüree und Krustentiersauce
3. **KÜRBISCREMESUPPE** mit Kernöl und Crème fraîche
4. **KABELJAUFLET** mit Marseiller Gemüse und Oliven
5. **AUSGELÖSTE GÄNSEKEULE** mit Apfelrotkraut, Rosenkohl und Kartoffelknödel Orangenjus
6. **SCHOKOMUS** mit eingelegten Cranberry

UNSER MENÜ IM DEZEMBER

1. **FOIE GRAS VON DER ENTE**
mit Feigenkompott, Mandel und Brioche
2. **GRATINIERTER PICANDOUKÄSE** mit gemischtem Blattsalat, Zitronen-Vinaigrette und karamellisiertem Sesam
3. **HUMMERBISQUE** mit seinem Fleisch
4. **GEBRATENES STEINBUTTFLET** mit Patetedouce und Champagner Sauce
5. **AUSGELÖSTE GÄNSEKEULE** mit Apfelrotkraut, Rosenkohl und Kartoffelknödel Orangenjus
6. **MARILLENEISKNÖDEL** mit Calvados-Apfelkompott und Preiselbeeren

- 3-GANG-MENÜ 45,00 EURO MIT AUSWAHL 1. ODER 2. UND 4. ODER 5. UND 6.
4-GANG-MENÜ 56,00 EURO MIT AUSWAHL 1. ODER 2. UND 3. UND 4. ODER 5. UND 6.
5-GANG-MENÜ 67,00 EURO MIT AUSWAHL 1., 2., 3., 4./5. UND 6.
6-GANG-MENÜ 89,00 EURO

ÖFFNUNGSZEITEN IM NOVEMBER UND DEZEMBER

Mo - Fr. von 12:00 - 24:00 Uhr (Küchenschluss 22:30 Uhr)
Sa und So von 17:00 - 24:00 Uhr (Küchenschluss 22:30 Uhr)
An Adventssonntagen sowie zu Heiligabend von 17:00 - 24:00 Uhr
(Küchenschluss 22:30 Uhr), am 1. und 2. Weihnachtstag von
12:00 - 24:00 Uhr (Küchenschluss 22:30 Uhr)

Elbchaussee 587
22587 Hamburg

Tel. (040) 822 944 47
www.piccoloamore.de

piccolo amore
restaurant · catering · event



GENIESSEN MIT LIEBE IM PICCOLO AMORE

- **APERITIVO**
Prosecco rosso
- **VORSPEISE**
Tatar von Scampi auf Avocado-Mousse an Römerherz mit Paprika und knuspriges Engelshaar aus Reis auf pikanter Creme der Passionsfrucht
- **PASTA**
Aus eigener Herstellung gefüllte Pasta mit einer Erbsencreme Parmesanschaum und eingelegten Pilzen
- **HAUPTGANG**
Mit Honig karamellisierte Entenbrust auf leichter Sauce aus sardischem Bier, an Süßkartoffel und getrüffelter Polenta oder
Redsnapper Filet in Safransauce mit Pinienkern, geräucherten Minipaprika, Babykarotte und Taggiasca-Olive
- **DESSERT**
Soufflé vom hausgemachten Panettone (warm) mit Waldfruchteis

MENÜ FÜR 2 PERSONEN 94,00 EURO

Dieses Menü bieten wir an für Firmen-Weihnachtsfeiern ab 10 Personen für 420,00 Euro.

Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort "Hamburg ganz weihnachtlich".

IM HOTEL HAFEN HAMBURG

Seewartenstraße 9
20459 Hamburg

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



© Stefan Karstens

"AHOI WEIHNACHTSMENÜ"

- **VORSPEISE**
Wildschwein im Strudelteig
Portulak, eingelegte Feige, Apfelgel
- **HAUPTGANG**
Confierte Entenkeule
Maronen-Kartoffelpüree, gebratener roter Spitzkohl,
Pflaumenjus
- **DESSERT**
Tonkabohnen-Crème Brûlée
Orangensorbet, Schokostreusel

3-GANG-MENÜ 42,00 EURO PRO PERSON

Südportal 2
22848 Norderstedt

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



GANZ(S) WEIHNACHTLICH MIT MARILYN UND JAMES IM RESTAURANT BLUE

- **VORSPEISE**
Topinamburcremesuppe,
Kräuterklößchen | Kartoffelchip
- **HAUPTGANG ZUR AUSWAHL**
Knusprig gebackene Gänsebrust und Gänsekeule |
Cranberryjus | Apfelrotkohl | Dörrobst und Kartoffelknödel
oder
Halbe Ente | Orangenjus | Rosenkohl |
Rosinen | Kartoffelknödel
- **DESSERT**
Orangen-Schokoladensoufflé | Trüffel |
Ananas-Mang-Salpikon

45,00 EURO PRO PERSON

FÜR DIE GEMÜTLICHKEIT ZUHAUSE OFENFERTIG BESTELLEN:

GANS FÜR VIER PERSONEN

mit Calvadosjus | Apfelrotkohl | Kartoffelknödel mit brauner Butter
99,00 Euro*

ENTE FÜR ZWEI PERSONEN

mit Cranberryjus | Apfelrotkohl | Kartoffelknödel mit brauner Butter
60,00 Euro*

Jeweils mit Zubereitungsanleitung und einer 0,75 l Flasche Rotwein des
Hauses.

*Preis bei Abholung. Lieferung gegen Aufpreis möglich.

Wir bitten um Reservierung unter (040) 308 541 954.

Papenhuderstraße 35
22087 Hamburg

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



MENÜ HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH 2019

MENÜ I

- **VORSPEISE**
Tatar von Thunfisch
mit Apfel-Ingwer-Schaum & Rote Bete-Stroh
- **HAUPTGANG**
Tranchen vom Holsteiner Hirschfilet
auf Cranberry-Schokoladenjus
mit karamellisiertem Kürbis & Pastinaken-Puree
- **DESSERT**
Crème Brûlée von der Tonkabohne
mit hausgemachtem Lebkucheneis & Quitten-Confit

42,00 EURO PRO PERSON

MENÜ II

- **VORSPEISE**
Apfel-Sellerie-Süppchen
mit Honig-Balsamico-Schaum & Sellerie-Chips
- **HAUPTGANG**
Zweierlei von der Heide Gans aus bäuerlicher Haltung
auf Majoranjus, mit Quitten-Rotkohl, Kartoffelknödel
& glasierten Maronen
- **DESSERT**
Weihnachtliche Schokoladen-Variation
mit Mango-Chili-Confit

49,50 EURO PRO PERSON

Die Menüs servieren wir vom 11.11.19 - 23.12.19
Montag - Samstag ab 18:30 Uhr.
Sonntag ist unser Ruhetag!

Osterstraße 10-12
20259 Hamburg

Tel. (040) 491 73 55
www.restaurant-vesper.de

VESPER
ZEIT, SPESER UND TRANK



HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH

- **SUPPE**
Cremiges Maronen-Schaumsüppchen
Zimtpumpernickel-Crunch
- **ZWISCHENGANG**
Rote Bete Carpaccio
Ziegenkäsepraline
Feigen-Vinaigrette
- **HAUPTGANG** - (VEGETARISCHER HAUPTGANG MÖGLICH)
Confierte Gans – Brust und Keule –
Hagebuttenjus, Quitten-Rotkohl, Kartoffelknödel,
Gewürzpfel
- **DESSERT**
Kürbiskern-Parfait
Zwetschenkompott, Mandel-Espuma

4-GANG-MENÜ 36,00 EURO PRO PERSON

WEINEMPFEHLUNG

Korrespondierende Weinbegleitung (0,1l pro Gang, 5cl Dessertwein)
20,50 Euro

Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort "Hamburg ganz weihnachtlich"
telefonisch unter (040) 491 73 55.

Alter Wall 40
20457 Hamburg

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



HAMBURG GAN(Z)S WEIHNACHTLICH

- **VORSPEISE**
Hirschschinken | Quitte | Wildkräuter
- **HAUPTGANG**
Vierländer Ente in 2 Gängen
1. Gang
Rosenkohl | Pomme Maccaire | Beifussjus
2. Gang
Rotkohl | Kartoffelknödel | Cassisjus
- **DESSERT**
Dominostein | Rumtopf | Vanille

MENÜ OHNE GETRÄNKE 42,00 EURO PRO PERSON

**MENÜ INKLUSIVE 1 GLAS SEKT ZUM EMPFANG, EINE VON UNSEREM
SOMMELIER ABGESTIMMTE WEINBEGLEITUNG (0,1L PRO GANG) UND
MINERALWASSER. 60,00 EURO PRO PERSON**

RESTAURANT IM THE RILANO HOTEL HAMBURG

Hein-Saß-Weg 40
21129 Hamburg

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

R[®] THE RILANO
HOTEL HAMBURG



The Rilano Hotel Hamburg

MENÜ HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH 2019

- **SUPPE**
Maronenschaumsuppe
Birne | Walnuss
- **VORSPEISE**
Gebackene Gänsekeule
Rotkohl | Schokolade | Kresse
- **HAUPTGANG**
Gänsebrust
Serviettenknödel | Rosenkohl Honig | Rosmarin
- **DESSERT**
Mohn-Tiramisu
Kirsche | Biskuit

43,50 EURO PRO PERSON

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

Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort "Hamburg kulinarisch"
telefonisch unter (040) 30 08 49 691.

THE RILANO HOTEL HAMBURG –

Genießen Sie unsere kulinarischen Köstlichkeiten und den schönsten Blick
auf die Elbe mit den Luxuslinern und Frachtschiffen aus aller Welt.

Kanalstr. 22
22085 Hamburg

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

SAN MICHELE



MENÜ GANZ WEIHNACHTLICH

- **AMUSE BOUCHE**
Ingwer-Orangen-Kürbis-Cappuccino
- **ANTIPASTI SAN MICHELE**
Unsere beliebten Antipasti serviert auf kleinen Tellerchen
- **PRIMO**
Pappardelle an Rinderfilet Spitzen
und frischen Pilzen der Saison
- **SECONDO**
Zur Auswahl:
Halbe Ente an hausgemachter Enten Sauce
dazu hausgemachter Apfelrotkohl und getrüffelpüree
oder
Seeteufel Saltimbocca Art
dazu Gemüse der Saison und Rosmarin Kartoffeln
- **DESSERT**
Mandel-Zimt-Mousse

82,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

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

RINDCHEN'S
WEINKONTOR

RESTAURANT LOUISE

Schloßstraße 10
22967 Tremsbüttel

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



GANZ(S) WEIHNACHTLICHES BUFFET

• VORSPEISEN

Nussbrot, Butter, Kräuterquark
Winterliche Salatauswahl, Balsamico- und Kartoffeldressing
Geräucherte Gänsebrust mit Mangochutney
Wildschinken mit Waldorfsalat
Gegrillte Antipasti

• SUPPE

Getrüffelttes Kartoffelsüppchen

• HAUPTGÄNGE

Entenkeule mit Preiselbeersauce, Rotkraut und Klößen
Rehragout aus Holsteiner Jagd mit Serviettenknödeln und Rosenkohl
Fischcurry mit Garnelen, Süßkartoffeln und Kichererbsen

• DESSERTS

Mini-Bratapfel mit Vanillesauce und Eis
Schokoladenmousse mit Baileys

39,00 EURO PRO PERSON

TERMINE

Samstag, den 23. November 2019
Donnerstag, den 5. Dezember 2019 – der perfekte Termin
auch für Ihre Weihnachtsfeier
Samstag, den 14. Dezember 2019
jeweils ab 19:00 Uhr

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:

GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.



Isekai 12
20249 Hamburg

SPEISEKAI
RESTAURANT & EVENTS

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



MENÜ HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH

- **SUPPE**
Sellerie-Apfel-Ingwersüppchen
- **ZWISCHENGERICHT**
Pochierter Skrei (Winterkabeljau)
auf Linsengemüse
- **HAUPTGANG**
Brust und Keule von der Bauernente
auf Orangenjus mit Rotkohl und Kartoffel-Klößchen
- **DESSERT**
Tiramisu-Cremeschnitte
mit Bourbon Vanilleeis

ALS 3-GANG-MENÜ OHNE ZWISCHENGERICHT FÜR 42,00 EURO
ALS 4-GANG-MENÜ FÜR 49,00 EURO

WEINBEGLEITUNG:

Gerne servieren wir die passende Weinbegleitung zu jedem Gang:
Preis pro Person für das 3-Gang-Menü 15,00 Euro (0,15l pro Gang)
Preis pro Person für das 4-Gang-Menü 19,00 Euro (0,15l pro Gang)

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

UNSER TIPP:

Feiern Sie Ihre Betriebs- oder Familienfeier in einem unvergleichbaren Ambiente direkt am Isekai in Eppendorf.
Reservierungen bis 60 Personen möglich.

Kirchenallee 34-36
20099 Hamburg

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

**STADT
RESTAURANT**
im Reichshof Hamburg



WEIHNACHTSMENÜ

- **VORSPEISE**
Hausgemachter Entenschinken
Zwerg-Orangen / Rote Beete / Haselnuss / Sauerteig
- **SUPPE**
Maronensuppe
Portwein / Apfel / Meerrettich
- **HAUPTGANG**
Rosa Hirschkalbsrücken
Kürbis / Hanfsamen / Schokolade / Serviettenknödel
- **DESSERT**
Reichshof Christbaumkugel
Spekulatiusmousse / Kirsche

4-GANG-MENÜ 55,00 EURO PRO PERSON

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

EIN STÜCK "HEIMAT" IN DER HAMBURGER GESCHICHTE.
Küchenchef Mario Regensburg, Restaurantleiter Robert Müller und das gesamte Team verkörpern mit Lebensfreude, Herz und Enthusiasmus die Moderne des traditionellen Stadt Restaurants.

Erleben Sie jeden Samstag wöchentlich wechselnde Livemusik.
Für weitere Events besuchen Sie uns online.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Barmbeker Str. 2
22303 Hamburg

Tel. (040) 600 600 444
www.tyo-tyo.de



WEIHNACHTEN GANZ ASIATISCH

- **TOM KHA**
Kokosmilch | Peperoni | Pak Choi | Shii Take | Frühllauch
- **KOKOA KAMO ROLL**
Inside Out Roll | Entenkeule | Rotkohl | Avocado | Sesam
Schokoladen-Teriyaki | gepuffte Kartoffel
- **SHIKA "KINOKO"**
Hirschrücken | Rotkohl Wan Tan | Kräuterseitlinge & Buchenpilze
Morchel-Rahm
- **SHINAMON PLUM**
Schokoküchlein | Choja-Pflaume | Zimteis

4-GANG-MENÜ PRO PERSON 49,00 EURO
MIT WEINBEGLEITUNG 64,00 EURO PRO PERSON
(buchbar ab 2 Personen)

Unser Küchenchef David zaubert Ihnen ein weihnachtliches Menü der besonderen Art. Foodtrends der japanischen und südamerikanischen Küche ergänzen hier unsere leckeren und innovativen Sushi-Variationen.

Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort "Weihnachten ganz asiatisch" telefonisch unter (040) 600 600 444 oder per E-Mail an info@tyo-tyo.de

Buchbar täglich ab 17:30 Uhr.

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



Jungfernstieg 7
20354 Hamburg

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



MENÜ HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH 2019

- **...ZIEGENKÄSE UND QUITTE...**
Feldsalat, geschmorter Radiccio, eingemachte Quitte und Ziegenkäse
- **...MARONENSÜPPCHEN ...**
Geräucherter Skyr und Gewürzbrot
- **...CONFIERTE ENTENKEULE ...**
Jus, hausgemachter Apfelrotkohl und gebratener Kartoffelkloß
- **...PFLAUMENTARTE...**
Weißes Schokoladeneis und Mandelknusper

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

4-GÄNGE-MENÜ 55,00 EURO PRO PERSON

Auf Wunsch mit Weinbegleitung.

VEGETARISCHES MENÜ

- **...ZIEGENKÄSE UND QUITTE...**
Feldsalat, geschmorter Radiccio, eingemachte Quitte und Ziegenkäse
- **...MARONENSÜPPCHEN ...**
Geräucherter Skyr und Gewürzbrot
- **...GETRÜFFELTE BANDNUDELN...**
Pilzrahmsauce, gebratene Waldpilze und Wildkräuter
- **...PFLAUMENTARTE...**
Weißes Schokoladeneis und Mandelknusper

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

4-GÄNGE-MENÜ 55,00 EURO PRO PERSON

Auf Wunsch mit Weinbegleitung.

Am Sandtorkai 23/24
20457 Hamburg

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



MENÜ HAMBURG GANZ WEIHNACHTLICH

- **VORSPEISE**
Rosenkohl-Knusper-Salat
Geräucherte Gänsebrust, marinierte Rosenkohlblätter,
Kräutercreme, gepickelter Holsteiner Cox und Speckerde
- **ZWISCHENGANG**
Steckrüben-Vanillesuppe, Tahiti-Vanilleöl und Schmand von Kruse
- **HAUPTGANG**
Bockelholmer Ente, Brust und Keule, Jus, hausgemachter
Apfelrotkohl, eingelegte Quitte und gebratener Kartoffelkloß
- **DESSERTVARIATION**
Ein süßes Best of unserer Desserts

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

4-GÄNGE-MENÜ 59,00 EURO PRO PERSON

Auf Wunsch mit Weinbegleitung.

HAMBURG GANZ „VEGGIE-WEIHNACHTLICH“

- **VORSPEISE**
Rosenkohl-Knusper-Salat
Geräucherter Frischkäse, marinierte Rosenkohlblätter, gepickelter
Holsteiner Cox und Kräuterdere
- **ZWISCHENGANG**
Steckrüben-Vanillesuppe, Tahiti-Vanilleöl und Schmand von Kruse
- **HAUPTGANG**
Kürbisrisotto: Hausgemachtes Buttermilchricotta,
marinierte Wildkräuter, Kerne und Öl
- **DESSERTVARIATION**
Ein süßes Best of unserer Desserts

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

4-GÄNGE-MENÜ 59,00 EURO PRO PERSON

Auf Wunsch mit Weinbegleitung.

Am Kaiserkai 13
20457 Hamburg

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



MENÜ HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH IM WANDRAHM

- **AMUSE BOUCHE**
- **VORSPEISE**
Maronensüppchen | geräucherte Entenbrust
- **HAUPTGANG**
Rehragout | Schupfnudeln | Rosenkohl
oder
Kabeljaufilet | Rahmwirsing | Kartoffel-Schnittlauch-Püree
- **DESSERT**
Zimt-Tiramisu | Zwetschgenkompott

34,00 EURO PRO PERSON

Wir bieten das Menü Dienstag bis Samstag von 17:30 - 20:30 Uhr an.

Um Reservierung wird gebeten.

:

Elbchaussee 404
22609 Hamburg

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



MENÜ HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH

- **VORSPEISE**
Gebeizte Forelle
mit Roter Bete, Gewürzjoghurt und Kartoffelstroh
- **SUPPE**
Topinambursuppe
mit Sherry und brauner Butter
- **HAUPTGANG**
Geschmorte Gänsekeule
mit Kartoffelklößen, Rotkohl und Bratapfelcreme
- **DESSERT**
Zwetschgen-Crumble
mit Mandeln und Vanillesoße

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.

Zimmerstraße 30
22085 Hamburg

Tel. (040) 20 96 51 57
www.wolfs-junge.de



NOSE2TAIL IM WOLFS JUNGE - LAND & HANDGEMACHT

- HAUSGEBACKENE BROTSORTEN
& geschlagene Butter
- GEFLÜGELLEBER |
Weizensauerteig-Brioche | Pflaume
- HANDGEMACHTE BLUTWURST |
Apfel | Röstzwiebel
- RINDERZUNGE |
saures Gemüse | Senfmayonnaise
- WOLFS JUNGE ÜBERRASCHUNGS-HAUPTGANG
- GRIESSKNÖDEL |
Rahm
- SÜSSER ABSCHLUSS

55,00 EURO PRO PERSON

Dieses Angebot ist buchbar von
Dienstag - Donnerstag von 18:00 - 21:00 Uhr.
Am Freitag & Samstag nur auf Anfrage.

Dieses Menu servieren wir nur tischweise.

Bitte reservieren Sie telefonisch unter (040) 20 96 51 57.

Poststraße 8
20354 Hamburg

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



GANZ(S) JAPANISCH, ETWAS ANDERE FESTLICHKEITEN

Eröffnen Sie ein schönes Abend-Mahl mit einem Aperitif
Choya Original Sparkling: 8,50 Euro oder
mit Atsukan, heiße Sake: 7,80 Euro

4-GÄNGE-MENÜ

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

39,00 EURO PRO PERSON

6-GÄNGE-MENÜ, LACHS TOTAL

- Lachs Miso Suppe
- Knuspriger Reis mit Lachs-Tatar
- Lachs SASHIMI Klassik
- Lachs SASHIMI Moderne
- Sake Teriyaki (Gegrillter Lachs)
- Matcha Eis

60,00 EURO PRO PERSON

Als Abschluß 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

Cornelia Poletto



PALAZZO

Die aufregende Dinner-Show im Spiegelpalast



Das
perfekte
Weihnachts-
geschenk!

NEUE SHOW

GLANZ & GLORIA

16
NOV
2019

Spiegelpalast
Hamburg
www.palazzo.org

08
MÄR
2020

Schon ab
39,00 €
pro Person

Genussvolle Momente schenken!

Mit unseren Sommeliers
mehr über Wein lernen!

RINDCHEN'S WEINSEMINARE



rindchen.de/weinseminare



11 Kontore in der Nähe
www.rindchen.de/kontore



Online
www.rindchen.de

