

— HAMBURG GANZ(S) —
WEIHNACHTLICH
VOM 11.11. BIS 23.12.2018

vorweg ein kleiner Gruß aus der Küche

Vorspeise

Hausgebeizter Bachsaibling auf mariniertem Feldsalat mit karamellisierten Nüssen und flambierten Orangen

2017 Gavi DOCG (bio & vegan) - La Raia (0,1 l)

100% Cortese

Im Glas hell mit grünen Reflexen, in der Nase lockt dieser Cortese mit Limetten und Zitronenthymian.

Am Gaumen trifft eine perfekt ausbalancierte Säure auf einen Hauch Birne.

Italien / Piemont

Hauptgang

Knuspriger Braten von der Dithmarscher Gans auf Cassis-Jus mit Rotkohl, Mandel-Rosenkohl und in Butter geschwenkten Serviettenknödeln

2017 Ribera del Duero DO „am3“ - Bodegas Asenjo & Manso (0,2 l)

100% Tempranillo

Dieser lebhaft und charmante Wein bezaubert Sie schon in der Nase mit verführerischen Noten nach Kirsche, Pflaume und Kakao.

Am Gaumen zeigt er sich lebendig und würzig.

Spanien / Ribera del Duero

Dessert

Mille-feuille mit Zimtmosse von weißer Schokolade und kandierten Feigen

2017 Spätlese „Angerhof“ - Weingut Tschida (0,1 l)

25% Chardonnay, 25% Welschriesling, 25% Weißburgunder, 25% Trollinger

Diese prächtige Fruchtigkeit ist einfach meisterlich: Ananas und gelber Apfel in eleganter Begleitung von Honig! Zur vollen süßen Kraft gesellt sich am

Gaumen ein Frische spendendes Quäntchen Limette.

Österreich / Burgenland

Menü 37,90 € pro Person ohne Weinbegleitung

Menü 53,90 € pro Person mit Weinbegleitung (0,1 l / 0,2 l / 0,1 l)

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