

## Hamburg Ganz(s) Weihnachtlich

Feldsalat | Himbeerdressing | glasierte Apfelspalten  
karamellisierter Ziegenkäse  
*Corn salad | raspberry dressing | glazed apple slices | caramelized goat cheese*  
\*\*\*

Maronen-Samtsüppchen | Schokolade | Portwein  
Tranche von der Barberie-Entenbrust  
*Chestnut foam soup | chocolate | port wine*  
*Tranche of the Barberie duck breast*  
\*\*\*

Knuspriger Gänsebraten - aus dem Ofen -  
Cassis-Rotkohl | kleine Kartoffelklöße | Gänsejus  
*Crispy roast goose - out of the oven -*  
*Cassis red cabbage | small potato dumplings | goose jus*  
\*\*\*

Schokoladen-Soufflé | Beeren-Fruchtspiegel | Lebkucheneis  
*Chocolate soufflé | berry coulis | gingerbread ice-cream*

4-Gang Menü | 4-course menu **€ 49,00**

3-Gang Menü mit Vorspeise | 3-course menu with starter **€ 41,00**

3-Gang Menü mit Suppe | 3-course-menu with soup **€ 37,00**

### **– Weinempfehlung–**

**– Wine-Recommendation –**

Im Rahmen des Hamburg Ganz (s) Weihnachtlich-Menüs servieren wir  
gern drei korrespondierende Weine nach Wahl unseres Sommeliers  
(jeweils ausgeschenkt in 0,1 l)

*Within the scope of our culinary goose special we serve three corresponding wines according to  
the choice of our sommelier (each served in 0,1 l)*

2018er Krieger Weißburgunder  
trockener Weißwein | Weingut Krieger | Pfalz  
\* \* \*

2017er Chardonnay Classic  
trockener Weisswein | Beringer Vineyards | California | USA  
\* \* \*

2012er Crianza Ramírez de la Piscina | Tempranillo  
Vollmundiger Rotwein | Bodegas Ramírez de la Piscina  
San Vicente de la Sonsierra | La Rioja

**€ 14,00 pro Person**