

Hamburg Ganz(s) weihnachtlich

vom 08. November bis 23. Dezember 2014

Festliche Menüs für
eine genussvolle Adventszeit



RINDCHEN'S
WEINKONTOR



Hamburg
kulinarisch

HAMBURGER
WochenBlatt



schon ab
€ 9,50*
Fahrkartenautomaten,
Tourist Informationen,
Hotels etc.

Mehr entdecken — weniger zahlen



- **Freie Fahrt** mit Bus, Bahn & Hafenfähren **U S A R** 
- Bis zu **50% Rabatt** bei über 130 touristischen Angeboten
- **Neu:** QR-Code scannen für App und Handyticket

Telefon: +49 (0)40-300 51 400
hamburg-tourismus.de/card

 **HAMBURG
Tourismus**



Liebe Hanseatinnen und Hanseaten, 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 08. November bis zum 23. Dezember können Sie nicht nur die traditionelle Martinsgans, sondern die gesamte kulinarische Vielfalt Hamburgs bei den 77 teilnehmenden Restaurants genießen.

Erleben Sie hochwertige und kreative Kochkunst bei unseren Sterneköchen, den Trendsettern und mutigen Newcomern oder in der stillvollen 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
Vorsitzender Tourismusverband Hamburg e.V.

DIE TEILNEHMENDEN RESTAURANTS

Bitte reservieren Sie vorher einen Tisch telefonisch oder online bei www.hamburg-kulinarisch.de

1700 im Barceló Hamburg	6
26 – Twenty Six	7
Abaton Bistro	8
Alsterkrug.....	9
Au Quai.....	10
Bistro am Fleet im Steigenberger Hotel Hamburg	11
Bistro & Bar Jerusalem	12
BRABAND	13
Brook.....	14
broscheks	15
Brüdigams.....	16
Byntze 1318.....	17
Cantinetta ristorante & bar	18
Cölln's Restaurant	19
Restaurant Concorde im Courtyard by Marriott Hamburg Airport	20
Das weiße Haus	21
Süllberg - Deck 7	22
Deichgraf.....	23
Der Seehof	24
DIE BANK - Brasserie & Bar	25
Die Boutique	26
EPPO	27
Essraum Restaurant	28
Fillet of Soul	29
Restaurant Fischbeisl	30
FISCHclub Blankenese.....	31
Fürst Bismarck Mühle.....	32
Restaurant & Bar H ₂ O im Scandic Hamburg Emporio	33
Hamburger Stube im Lindner Hotel Am Michel	34
Heinsens Ellerbek	35
Il Cantuccio	36
IMARA.....	37
IndoChine.....	38
Kleinhuis' Restaurant.....	39
L'Auberge	40
La Fayette	41
La Mirabelle	42
Landhaus Dill	43
Le Marron Wintergarten Restaurant im Park Hotel Ahrensburg	44
Mangold	45
Marbella	46
Marlin	47
Marilù	48
Marktplatz.....	49
Mazza Eimsbüttel	50
Mazza Poppenbüttel.....	51
Mendelssohn's Restaurant im NewLivingHome.....	52
Mövenpick Hotel Restaurant	53
NIDO Restaurant & Catering	54
Papillon	55
Petit Bonheur	56
PLUTO.....	57
Poletto Winebar	58
Poletto Winebar Ristorante	59

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 Hamburg kulinarisch-Menü an

Restaurants mit diesem Symbol
bieten ein **begleitendes Weinangebot** zum Menü

Rainvilles Elbterrassen	60
Restaurant Port im Hotel Hafen Hamburg	61
Restaurant Schauer mann.....	62
Restaurant Treudelberg im Steigenberger Hotel Treudelberg	63
RIVA im Hotel am Schloß Ahrensburg.....	64
Restaurant River View im The Rilano Hotel Hamburg	65
Sabai	66
Restaurant Scharf.....	67
Schulauer Fährhaus-Willkomm Höft	68
Sellhorn	69
Shalimar	70
Shiawase im Alsterhaus	71
Speicher 52 im Hamburg Marriott Hotel	72
Stricker's Kehr Wieder Spitze.....	73
Ticino Restaurant im Sofitel Alter Wall	74
„Unter Deck“	75
Hotel Waldhof auf Herrenland	76
WANDRAHM.....	77
Wasserschloss Speicherstadt.....	78
waterkant im Empire Riverside Hotel	79
Weinwirtschaft Kleines Jacob	80
Witthüs.....	81
Yoshi im Alsterhaus	82

Impressum

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

Fotos: Titel: fotolia © FOOD-images,
weitere: fotolia © M.studio, © Corinna Gissemann, © Atropat

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.



1700



im Barceló Hamburg

Ferdinandstraße 15
20095 Hamburg

Tel. (040) 226 36 21 26
www.barcelohamburg.com

1700
WINE
AND
EVENTS



Hamburg Ganz(s) weihnachtlich

- Hausgebeizter Lachs
Sternanis | Zimt | Lebkuchen
- Hummersuppe
Estragonschaum
- Knusprige Entenkeule
Rotkohl | Kartoffelknödel | Kumquats | Kronsbeeren
- 1700-style Bratapfel

59,00 Euro für 2 Personen

Inkl. spanischer Rotwein aus unserer Vinothek
0,375 l 2010 Clos de Torribas



Mittelweg 26
20148 Hamburg

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



Herbst vom 8.11. - 29.11.14

- Amuse Gueule | Bündner Fleisch | Nuss | Quitte
- Kürbissüppchen | Kardamon | Crème fraîche
- Zander | Schwarzwurzeln | Quark-Nocken
oder
Rehkeule rosa | Spitzkohl | Serviettenknödel | Kronsbeeren
- Schokoladenmousse | Zimt | Zwerg-Orangen

Menü incl. Café pro Person 32 Euro

Menü incl. Weinbegleitung und Café pro Person 52 Euro

Weihnachten vom 2.12. - 23.12.14

- Amuse Gueule | Kleiner Kartoffel-Rösti |
Forellen-Kaviar | Crème fraîche
- Knuspriger Ziegenkäse | Rosmarin-Birne | Feldsalat
- Heilbutt | Walnuss-Butter | Rosenkohl | Kartoffel-Gnocchi
oder
Vierländer Entenbrust | Zimt | Maronen | Rotkohl | Selleriepüree
- Kleiner Bratapfel | Vanillesauce | Tonkabohneneis

Menü incl. Café pro Person 35 Euro

Menü incl. Weinbegleitung und Café pro Person 57 Euro

Um Reservierung wird gebeten.



ABATON BISTRO

Grindelhof 14a
20146 Hamburg

Tel. (040) 45 77 71
www.abaton-bistro.de

ABATON BISTRO



Hamburg Gans(z) weihnachtlich

- Aperitif
Abaton Sprizz
- Vorspeise
Törtchen von Birne und Gorgonzola
mit gebrannten Mandeln und buntem Feldsalat
- Zwischengang
Gebratenes Kabeljaufilet
mit Kräuterkruste und Orangen-Fenchelgemüse
- Hauptgang
Knusprige Vierländer Ente aus dem Ofen
mit Quittenkraut und Kartoffelknödel
- Dessert
Limetten-Crème Brûlée
mit Lavendel-Honig-Parfait und Blaubeerkompott

27,50 Euro pro Person ohne Zwischengang

36,50 Euro pro Person mit Zwischengang

Bitte reservieren Sie unter Tel. (040) 45 77 71.



Restaurant Bar Garten
Alsterkrugchaussee 277
22297 Hamburg

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



Restaurant Alsterkrug

© Alsterkrug Hotel



Weihnachtsstimmung im Alsterkrug

- Rapunzelsalat in Walnussdressing mit Brothips und Serrano Schinken oder Kürbissüppchen mit Glühweingewürzen und Dattelwürfel
- Knusprige ½ Ente an Orangensoße mit Preiselbeerrotkohl und Kroketteen oder Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Safran-Kartoffelpüree, glasiertem Pak Choi und Noilly Prat-Soße
- Gebrannte Vanille-Zimtcreme mit hausgemachtem Pflaumeneis

34,00 Euro 3-Gänge

39,00 Euro 4-Gänge

Sie sind noch auf der Suche nach dem perfekten Weihnachtsgeschenk? Gutscheine können Sie auf unserer Website direkt online kaufen und ausdrucken!



Große Elbstraße 145 b-d
22767 Hamburg

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



© Au Quai

Ganz(s) weihnachtlich im Au Quai

- Nordseekrabben Sushi Roll
getrüffelter Frischkäse auf Wasabi-Rote Bete
- Cremige Hokkaido-Kürbissuppe
Kokosschaum, confierte Limettenzeste
- Knusprige Entenkeule
Bröselbutter-Knödel, glasierte Birne,
Apfel-Weinbeeren-Kompott & seinen Jus
- Kürbiskernparfait
Pflaume & kristallisierter Koriander

29,50 Euro pro Person

Ab 18:00 Uhr

Bis 8 Personen

Reservierung erforderlich

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!



im Steigenberger Hotel Hamburg

Heiligengeistbrücke 4
20459 Hamburg

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



© Bistro am Fleet

ADVENTSZAUBER IM BISTRO AM FLEET und Wintergarten 29. November bis 23. Dezember 2014

Adventsmenü

- Crêpesroulade
mit Rauchforellenmousse und Rauchforelle
Lachssalat, Fenchelsafransauce, Forellenkaviar
- Confierte Barbarieentenkeule
Rotweinjus mit Orangenfilet, Panaché von Maronen und
Schwarzwurzel, gebratene Kartoffelterrine
- Bratpfelparfait, Mandelsauce, Zimteis

40,00 Euro pro Person

Montag bis Samstag ab 18:00 Uhr, Sonntag ab 13:00 Uhr
im Wintergarten und im Bistro am Fleet.

Gänsebraten

- Eine ganze Gans, im Ofen knusprig gebraten.
Rotkohl, Kartoffelklöße und geröstete
Maronen. Duftender Bratpfel, gefüllt mit Marzipan.
Dazu eine Flasche Rotwein.

34,00 Euro pro Person (1 Gans pro 4 Personen)

11. November bis 23. Dezember 2014
täglich ab 18:00 Uhr im Bistro am Fleet und Wintergarten
Reservierung bitte mind. 2 Tage im Voraus: Telefon (040) 36806-122
kulinarisch@hamburg.steigenberger.de





Hartungstr. 9-11
20146 Hamburg

Tel. (040) 41 49 69 77
www.bistro-jerusalem.de



November/Dezember Menü 2014

- Pastinakencremesuppe mit geröstetem Serrano Schinken
- Brust und Keule von der Ente mit Rotkohl, Serviettenknödel und Jus oder gebratenes Zanderfilet auf Walnuss-Birnenrisotto mit Curryschaum
- Spekulatius Tiramisu mit Waldbeerenkompott

25,00 Euro pro Person



BRABAND

Bistro & Wein

Alsterdorfer Damm 18
22297 Hamburg

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

BRABAND
BISTRO & WEIN



© Braband

„ENTLICH“ WINTERZEIT

- Heißgeräuchertes Forellenfilet mit Sellerie-Meerrettichcreme, Preiselbeer-Rosmarin-Chutney und Friseespitzen
- Schwarzwurzel-Birnencremesuppe mit krossem Serrano Schinken und Ahornsirup
- Mit Thymianhonig glasierte halbe Ente (Brust & Keule) Cassis-Rotkohl, kleinen Kartoffelklößen und Walnuss-Brösel-Butter
- Glühwein-Pflaumen-Ragout mit Eis von gebrannten Mandeln und Zimt-Blätterteig-Stange

Drei Gänge 32,90 Euro

Vier Gänge 38,90 Euro

Sie sind noch auf der Suche nach dem perfekten Weihnachtsgeschenk? Gutscheine können Sie auf unserer Website direkt online kaufen und ausdrucken!



Bei den Mühlen 91
20457 Hamburg

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

BROOK



© Brook

Weihnachtsmenü

- Amuse-Bouche, Brot, Dip
- Gänse-Wan-Tan
auf drei verschiedene Arten zubereitet
- Schwarzwurzel-Williams-Christbirnen-Süppchen
mit hausgeräucherter Gänsebrust
- Winter-Kabeljau
auf Zimt-Rote-Bete mit Wasabischaum
- Gewürzkirsch-Espuma
- Vierländer-Ente in Cassisjus
mit Maronen-Kardamom-Kartoffelpurée,
Johannisbeer-Rotkraut und Spitzkohlwickerl
- Zwetschgen-Knödel
mit Honig-Rosmarinparfait

39,00 Euro pro Person

Bitte unbedingt unter dem Stichwort „Hamburg Ganz(s) weihnachtlich“ rechtzeitig reservieren.

WIR BIETEN DAS MENÜ BIS EINSCHLIEßLICH 30. DEZEMBER AN !



**Ganz(s) schön lecker!**
ab 11. November 2014

- Crostini
mit Gänseleberpaté und Friséesalat,
Birne und Brombeerkompott
- Knusprige Hafermastgans
mit Johannisbeer-Rotkohl, Maronengemüse,
Kartoffelklößen und Semmelbröselbutter
- Nougatmousse, Glühwein-Birne
und Walnuß-Muskat-Soufflé

34,00 Euro pro Person**45,00 Euro pro Person** inkl passender Weinbegleitung [2 Gläser á 0.1 l]**Ganz(s) Solo im Hauptgang****24,00 Euro pro Person**

oder

Ganz(s) gemütlich:

- Knusprige Hafermastgans im Bräter serviert
mit allen Beilagen, inklusive weihnachtlichem Aperitif

92,00 Euro für 4 Personen

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



Eppendorfer Weg 98
20259 Hamburg

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

Brüdigams
SO WIE ES SICH FEHLEN LÄSST



Frank Brüdigam

Brüdigams Hamburg Ganz(s) weihnachtlich

- Amuse Gueule
- Gratiniertes Ziegenkäse
auf getrüffeltem Steckrübenstampf und Dörrobstchutney
- Wildbouillon
mit Zimt und Feigenravioli
- Lachsfilet
in Kartoffel-Zimtkruste auf Rahmwirsing
oder
Flugentenkeule à l'Orange
mit Apfelrotkohl und Serviettenknödel
- Weihnachtliches Schokoladen-Malheur
mit Rum-Rosmarinkirschen und Vanilleeis

3-Gang Menü nach Wahl 32,50 Euro pro Person

4-Gang Menü 38,50 Euro pro Person

Rindchen's Weinempfehlung:

Korrespondierende Weinbegleitung

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.



BYNTZE 1318

im Hotel Alsterblick

Schwanenwik 30
22087 Hamburg

Tel. (040) 22 94 89 81
www.byntze.de

BYNTZE 1318



Hamburg Ganz(s) weihnachtlich

- Antipasti
Verdurine in Agrodolce con paté e petto d'anatra affumicato, condito con erbe limone e olio evo
Karamellisierte frische Gemüsejulienne abgelöscht mit Weinessig, Entenlebermousse, leicht geräucherte Entenbrust, Olivenöl Extravergine, Zitronen und Kräuter
- Primo
Ravioli ripieni di zucca Hokkaido con ragout d'oca
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Hokkaido-Kürbis an tomatisiertem Gänse Ragout
- Secondo
Oca tradizionale alla Tedesca con cavolo rosso e mela alla cannella
Vierländer Gans mit Rotkohl, Bratapfel und Serviettenknödel
- Dolce
Semifreddo di Panettone con fettine di mela calda alla cannella
Panettoneeis mit Zimtapfelscheiben

38,00 Euro pro Person

Öffnungszeiten: Mo - Sa ab 17 Uhr, Küche von 18 - 23 Uhr, So geschlossen





Pickhuben 3
20457 Hamburg

Tel. (040) 638 589 900
www.hotel-speicherstadt.de/gastronomie



cantinetta ristorante

© AMERON Hotel Speicherstadt

Weihnachtsmenü im cantinetta ristorante

- Schaumsuppe vom Muskatkürbis mit Kernöl und gebratener Jakobsmuschel
- Knusprige Ente mit glacierten Maronen, Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößen
- Gewürz-Crème brûlée mit Bratapfeleis

3-Gang Menü 39,00 Euro pro Person

Korrespondierende Weinbegleitung

Batiso Prosecco DOC Brut (0,1 l)

2013 Grauburgunder QbA|Markus Pfaffmann|Pfalz (0,1 l)

2013 Titolato Strozzi Chianti DOC Colli Senesi|Strozzi|Toscana (0,1 l)

2012 Cuvée Beerenauslese „Bechtheimer Stein“|Dreissigacker|
Rheinhessen (0,05 l)

17,00 Euro pro Person

Öffnungszeiten: Mo - Fr 12.00 Uhr - 14.30 Uhr, 18.00 Uhr - 23.00 Uhr

Sa - So 18.00 Uhr - 23.00 Uhr

Küchenschluss 22.30 Uhr

Gruppenreservierungen ab 10 Personen nehmen wir gerne unter der Rufnummer +49 (0) 40 63 85 89 - 940 oder per E-Mail unter bankett@hotel-speicherstadt.de entgegen.



Holger Urmersbach

Brodshöfen 1-5
20457 Hamburg

Tel. (040) 36 41 53
www.cöllns-restaurant.de



Hamburg Ganz(s) weihnachtlich

- Gebackene Auster nach Johann Cölln
- Duett von Jakobsmuschel und Scampi auf lauwarmem Hokkaidokürbischutney
- Rosa gebratene Barbarieentenbrust mit Hibiskusjus, Rahmwirsing und Rosmarinkartoffeln
- Pinienkern-Krokantparfait mit eingelegten Kirschen

Menüpreis pro Person 41,80 Euro



RESTAURANT CONCORDE



im Courtyard by Marriott Hamburg Airport

Flughafenstraße 47
22415 Hamburg

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



Hamburg Ganz(s) weihnachtlich

Menu I

- Crèmesuppe vom Muskatkürbis mit gebratener Riesengarnele am Zitronengrasspieß und Kartoffelstroh
- Vierländer Entenbraten mit Orangensauce, Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln Mandelbällchen
- Lebkuchen-Tiramisu und Mandel-Trüffelmouse mit frischen Früchten

29,50 Euro pro Person

Menu II

- Feldsalat in Birnen-Balsamico mit gegrillten Jakobsmuscheln und Mangodip
- Knuspriger Gänsebraten – kross gebraten aus dem Ofen – Bratapfel, gefüllt mit Marzipan und Rosinen Zimtrotkohl und Kartoffelklöße
- Hausgemachter Rumtopf mit Vanilleeis

36,00 Euro pro Person



Neumühlen 50
22763 Hamburg

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



www.das-weisse-haus.de



Foto: mundtfotografie.de

Ente gut, alles gut – 4 Gang Menü

- Hausgemachte Bauernbrötchen mit Gänseschmalz und verschiedenen Ölen
- Schaumsüppchen vom Boskop-Apfel und Biosellerie, mit Avocado-Öl und gebratener Black Tiger Prawn
- Oldenburger Ente aus Oma's Backofen
in 2 Gängen serviert:
I. Krosse Entenkeule auf sautiertem Spitzkohl, Waldzwergerl mit Selleriepüree, Kronsbeeren und Senfkornsauce
II. Glasierte Brust mit Tannenhonig auf Cassis-Rotkohl mit Maronen, handgeformtem Kartoffelkloß und Orangenjus
- Gebranntes Spekulatius-Parfait an Zwetschgenkompott, gerösteten Mandelsplittern und Engelshaar

45,00 Euro pro Person ohne begleitenden Wein

65,00 Euro pro Person mit begleitenden Wein

Rindchen's Weinempfehlung:

Genießen Sie zu Ihrem Menü die passende Weinbegleitung.



Market Restaurant

Süllbergsterrasse 12
22587 Hamburg

Tel. (040) 866 25 277
www.suellberg-hamburg.de



„Gan(s)z“ traditionell

Jeden Sonntag und am Martinstag

- Portion knusprige Freilandgans aus Oldenburg mit Preiselbeer-Cassis Rotkohl, gefüllter Bratapfel mit Marzipan, Rosinen und zweierlei Knödel

29,00 Euro pro Person

**Inkl. 1 Vorspeise oder Suppe und Dessert von der Karte Ihrer Wahl
49,00 Euro pro Person**

Reservierung unter dem Stichwort „Ganz weihnachtlich“ erforderlich.

Unser Menü in der Vorweihnachtszeit

- Amuse bouche
- Confierte Fasanbrust
Topinambur | Quitte | Chicorrée | Pomelo
- Cappucino vom Muskatkürbis „DECK 7“
Garnelenspieß | karamellisierte Kürbiskerne | Steirer Bio-Kernöl
- Halbe knusprige Oldenburger Freilandente serviert in 2 Gängen:
 1. Gang: Entenbrust | Preiselbeer-Cassis-Rotkohl
Apfelkompott | Kartoffelknödel
 2. Gang: zarte Entenkeule | cremiger Wirsing
Kräuter-Kartoffelplätzchen
- Crème Brûlée von der Tahiti Vanille
Zwetschgensorbet, Aniskresse, Zimtstreusel

48,00 Euro pro Person



Deichstr. 23
20459 Hamburg

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

Deichgraf



Hamburg Ganz(s) weihnachtlich 2014

- Kartoffel-Steinpilz-Suppe
mit mild geräuchertem Lachs
- Gänsebraten mit Rotkohl,
Rosenkohl und Kartoffelkloß
- Schokoladenparfait
mit Gewürz-Orangen

36,50 Euro pro Person





Lüneburger Damm 1-3
23909 Ratzeburg

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



DER SEEHOF
Das Hotel im See



Unser Weihnachtsmenü

- Gänseconsommé mit Maronenflädle
- Gänsebraten
mit Bratapfel und Maronen, Rotkohl und Kartoffelknödel
- Hausgemachter Birnenstrudel
mit Amarettosauce und Walnussei

sowie eine Flasche 0,75l korrespondierendem Rotwein
für 4 Personen*

39,00 Euro pro Person

Buchbar für 4 Personen

oder

- Gänsebraten
mit Bratapfel und Maronen, Rotkohl und Kartoffelknödel

sowie eine Flasche 0,75l korrespondierendem Rotwein
für 4 Personen*

25,00 Euro pro Person

Buchbar ab 4 Personen

*Rindchen's Weinempfehlung:
2011 l'oca ciuca "The Drunken Goose",
Rossetti Srl, Toscana, Italien



Wir bitten um Tischreservierung unter dem Stichwort „Ganz(s) weihnachtlich“
mindestens 1 Tag im Voraus.



Hohe Bleichen 17
20354 Hamburg

Tel. (040) 23 800 30
www.diebank-brasserie.de



Hamburg Ganz(s) weihnachtlich

- Krosse Bauernente
- für 2 Personen -
am Tisch tranchiert & in zwei Gängen serviert:
I. Gang
Brust von der Ente
mit Rotkohl, Apfelkompott & Kartoffelpüree
II. Gang
Entenkeule
mit karamellisierten Schwarzwurzeln,
Quitte & weißer Kampot Pfefferjus

Für 2 Personen 68,00 Euro





Poelchaukamp 22
22301 Hamburg

Tel. (040) 69 65 63 96
www.dieboutique.com



Hamburg ganz weihnachtlich

- Heißer Apfelpunsch mit Calvados
- Klares Süppchen von der Roten Bete mit fein geräucherter Gänsebrust und leichtem Schnittlauch-Schmand
- Tagliatelle mit Steinpilzen und Parmesanhobeln an kross gebackenen Schinkenstreifen mit Weißweinschaum
- Keule und Brust von der Ente mit herzhaften Speckknödeln, Bratensauce und feinem Apfelrotkohl
- Hausgebackener karamellisierter Kaiserschmarren mit warmen Pflaumen und Vanilleeis

Für Zwei: 69,00 Euro

Dazu servieren wir Ihnen gern eine Flasche Merlot 2012 Canyon Road aus Kalifornien: 20,00 Euro





EPPO Ganz(s) weihnachtlich

- Vorspeise
Anis gebeizter Lachs
mit Bananen-Currybrot, Ananasconfit und Portulak
oder
Maronen Crèmesuppe
mit Gänserilette-Krapfen und Portweinsirup
- Hauptspeise
Brust und Keule von der Vierländer Ente
mit Korinthenjus, Preiselbeer-Rotkohl, Maronen,
Apfelkompott und Eppendorfer-Landbrotknödel
oder
In Gänseschmalz gebratenes Kabeljaufilet
mit Rotspon, Kohlrabi-Mandelgemüse und
Schnittlauchpüree
- Dessert
Altländer Birnentarte
mit hausgemachtem Weinbeeren-Rumeis und Aniskresse
oder
Halbflüssiger Schokoladenkuchen
mit Gewürzquitte, Apfel-Zimtsorbet und Aniskresse

34,50 Euro pro Person





Kurt-Schumacher-Allee 14
20097 Hamburg

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

ESSRAUM
RESTAURANT



Hamburg Ganz(s) weihnachtlich 2014

Zu jedem Gang gibt es ein - abgestimmt auf die Speise - passendes Getränk.

- **Suppe**
Rote Bete Essenz
mit Himbeergeist und Wildklößchen mit Pistazie
dazu Wermut-Himbeer-Cocktail
6 Euro
- **Zwischengang**
Pescaccio von Lachs und Zander
mit Pesto an Feldsalat mit Blutorangendressing
dazu Grauburgunder
8 Euro
- **Hauptgang**
Knusprige Gänsekeule
mit Honig glasiert auf Cranberrysauce
dazu hausgemachter Gewürzrotkohl
mit Birne und Serviettenknödel
dazu Dornfelder
19 Euro
- **Dessert**
Friesischer Armer Ritter vom Christstollen
mit Apfel-Marzipankompott
dazu Schwarzer Tee mit Sahne und Kluntjes
6 Euro

4-Gang Menü 36,00 Euro
Für 2 Personen 64,00 Euro



Deichtorstraße 2
20095 Hamburg

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



© Fillet of Soul

Hamburg Ganz(s) weihnachtlich

- Feldsalat
mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse
auf gebratenem FoS-Christstollenbrot
mit Aprikosensenf & grobem Walnusspesto
- Kürbis-Ricotta-Tortellini
mit Pinienkernen, Spekulatius, Rauke & Parmesan
- Ente aus dem Rohr
mit Cassis-Ingwer-Rotkohl,
Marzipan-Bratäpfel und Kartoffelkloß
- Tarte Tatin von der Williamsbirne
mit hausgemachtem Tonkabohneneis &
Weihnachtspunschsabayone

4 Gänge 45,00 Euro pro Person

3 Gänge ohne Tortellini 38,00 Euro

Um Reservierung unter den Stichwort „Ganz weihnachtlich“ wird gebeten.
Unsere Servicecrew empfiehlt Ihnen dazu passende Weine.





Große Elbstraße 131
22767 Hamburg

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

FISCHBEISL



Volkmar Preis

Hamburg Ganz(s) weihnachtlich

- Gebratene Scampi und Jakobsmuscheln mit Salaten und Tomaten-Limonenbutter
- Warmes geräuchertes Saiblingsfilet mit Linsenrahmragout und Schnittlauch-Meerrettichschmand oder Steinbuttfilet mit Nordseekrabben in Hummersauce, mit Blattspinat und Stampfkartoffeln
- Halbgefrorenes von Bourbon-Vanille auf warmen Zimtpflaumen

29,50 Euro pro Person

Rindchen's Weinempfehlung:

Genießen Sie zu Ihrem Menü die passende Weinbegleitung.



Neu: Wir haben auch abends geöffnet!

Strandweg 30a
22587 Hamburg

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

FISCHclub
Blankenese



Costa Blankenese

© Hamburg-Fuehrer.de, T. Gramlow

Ganz(s) weihnachtlich

- Gänseleberparfait
auf geröstetem Pumpernickel mit Sauce Cumberland
- Samtsuppe vom Hokkaidokürbis
mit steierischem Kürbiskernöl
- Gänsebraten vom Schönmoorer Hof
auf Apfel-Rotkohl und hausgemachten Erdapfelklößen
- Zimt Crème brûlée
mit Cassissorbet

Drei Gänge 32,00 Euro

Vier Gänge 36,90 Euro

Genießen Sie die unvergessliche Stimmung an der Costa Blankenese in Hamburgs einzigem schwimmenden Fisch-Restaurant.



Mühlenweg 3
21521 Aumühle

Fürst Bismarck Mühle

Tel. (04104) 20 28
www.bismarckmuehle.de



Fürst Bismarck Mühle

Fürstlicher Gänsebraten

- Knusprige Makeruper Hafermastgans (ab 2 Personen) frisch und kross aus dem Ofen, am Tisch tranchiert - mit Rot- und Rosenkohl, Kartoffelklößen und leckerer Füllung, dazu die klassische Gänsesauce, auf Wunsch servieren wir Ihnen gern auch Maronen

pro Person 31,50 Euro

Nur auf Vorbestellung

Enten-Menue

- Wildkraftbrühe mit altem Sherry und Chesterstange
- Ofenfrische Ente, kross gebraten mit Apfelrotkohl oder gestoßtem Wirsing, Salzkartoffeln oder Kroketten und Orangensauce am Tisch tranchiert - ab 2 Personen
- Sorbet von Williams Christ Birne und Cassis und ein Schuss Sekt

29,50 Euro

Nur auf Vorbestellung

Rindchen's Weinempfehlung:

Genießen Sie zu Ihrem Menü die passende Weinbegleitung.



Restaurant H₂O – Scandic Hamburg Emporio

Hamburg Gantz(s) weihnachtlich

- Hausgemachte Leberwurst, Essenz & Frikadelle von der Mularde
- Brust und Keule von der Mularde mit Orangen Chicorée, Kraanbeeren und abgeschmolzenen Serviettenknödeln
- Schokoladenkuchen mit Quittenragout Honig-Eis und Blütenpollen

34,00 Euro

Mularden sind eine Kreuzung zwischen der Flug- und der Peking-Ente. Mularden sind aufgrund ihrer ausgesprochenen Robustheit bestens für den Weidegang geeignet. Sie bieten viel Fleisch und wenig Fett!

Rindchen's Weinempfehlung:

Genießen Sie zu Ihrem Menü die passende Weinbegleitung.



Erleben Sie entspannte skandinavische Gastfreundschaft zwischen Gänsemarkt und Laeiszhalle.

Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort „Hamburg Gantz(s) weihnachtlich“.

Tel. (040) 4321 87 2132 oder

per E-Mail: restaurant.hamburg@scandichotels.com

Mo - Sa 17:30 - 22:00 Uhr



im Lindner Hotel Am Michel

Neanderstraße 20
20459 Hamburg

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



Hamburger Stube

Gänsemenü Am Michel / Goosemenu

- Rilette von der Gänsekeule
mit geröstetem Nussbrot, Quitte und Feldsalat
Rilette of goose leg with roasted nut bread, quince and lamb's lettuce
und/oder
Consommé von der Rote Bete
mit Apfel, geräuchertem Aal und Gänseleber Ravioli
Consommé of beetroot with apple, smoked eel and gooseliver ravioli
- Kross gebratenes Filet vom Kabeljau
mit Gänseklein und Chicorée
Crispy fried filet of codfish with goosegiblets and chicory
und/oder
Geschmorte Brust und Keule von der Gans auf Portweinjus
mit Rotkraut und gebackenem Kartoffelkloß
Braised breast and leg of goose with port wine jus, red cabbage and baked potato dumpling
- Royale vom Apfel mit Rosinen, Schokoladenbrioche und Mandelcremeeis
Apple pudding with raisins, chocolate brioche and almond ice cream

3-Gang-Menü: 29,00 Euro, 3-course-menu: 29,00 Euro

4-Gang-Menü: 38,00 Euro, 4-course-menu: 38,00 Euro

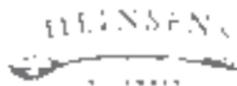
5-Gang-Menü: 46,00 Euro, 5-course-menu: 46,00 Euro

Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort „Hamburg Ganz(s) weihnachtlich“.
Öffnungszeiten montags bis samstags von 18:00 bis 22:30 Uhr



Hauptstraße 1
25474 Ellerbek

Tel. (04101) 37 77 - 0
www.heinsens.de



Heinsens Ellerbek

Hamburg Ganz(s) weihnachtlich Vom 11. November bis 23. Dezember

- Consommé von der Gans
mit Ravioli und Gemüse
7,60 Euro
- Krosse Holsteiner-Gänse-Keule
pro Person 19,80 Euro
oder
Halbe Ente aus Bokelholm
pro Person 23,30 Euro
... jeweils mit Cassis-Rotkohl
und handgedrehten Kartoffel-Klößen
- Apfelstrudel mit hausgemachtem Vanille-Eis
8,20 Euro

33,60 Euro pro Person
oder 36,90 Euro pro Person

Rindchen's Weinempfehlung:
Wein-Paket für 14,50 Euro



Sierichstraße 94
22301 Hamburg

Tel. (040) 69 69 14 95
www.il-cantuccio.net

Il Cantuccio



Unser italienisches Weihnachtsmenü

- Begrüßung aus der Küche
- Vorspeise
Junger Sardischer Artischockensalat
Fein geschnittener roher Artischockensalat
mariniert in Olivenöl und frische Zitronen aus Sorrento,
mit gehobelem Parmesan
- Pasta
Ravioli Borraccine
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat
in Butter und Salbei mit frisch geriebenem Parmesan
- Fleisch
Knusprige Vierländer Ente
mit Rotweinsauce und Preiselbeeren,
Kartoffelmousse und Rotkohl
oder
Tartufaccio für unsere vegetarischen Gäste
Gratinierte Kartoffel mit Käse überbacken und Trüffel
- Dessert
Crème Caramel mit frischen gemischten Waldfrüchten

45,00 Euro pro Person

Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort „Hamburg Ganz(s) weihnachtlich“

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag von 17.00 Uhr bis 01.00 Uhr
Samstag und Sonntag von 12.00 Uhr durchgehend bis 01.00 Uhr



IMARA

Restaurant Bar Lounge

Eppendorfer Weg 186
20253 Hamburg

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



Weihnachts-Tapas Menü

- *suppe*
selleriecremesuppe mit zimt-apfel
und mandelsplittern
- *vorspeise*
knusperröllchen mit crevetten, paprika und frischen
kräutern
lauwarmer karotten-zimt-salat mit orangenzeste und
pistazien
gebackener ziegenkäse im serrano-mantel mit einer
rosmarin-balsamico-reduktion
feigen-linsen-salat mit geräucherter entenbrust
- *hauptspeise*
pulpo-ragout mit chermoula
zitronen-hähnchen-tajine mit eingelegter bio-zitrone
tajine vom hirsch mit kandierten trauben und geröstetem
sesam
sable kartoffeln mit thymian
- *dessert*
safran-couscous-creme mit eingelegten zimt-kirschen
und engelshaar

36,00 Euro pro Person

ab 2 Personen





waterfront + restaurant Bar SáVánh

Neumühlen 11
22763 Hamburg

Tel. (040) 39 80 78 80
www.indochine.de



© Indochine

Ganz weihnachtlich

- Entenleberpastete mit Mirabellen und Kokos auf winterlichen Blattsalaten
- Muskatkürbissuppe mit Gemüsechips
- Rosa gebratene Entenbrust mit Preiselbeeren-Rotkohl und Kartoffelklößen
- Gewürzbrownie mit heißen Kirschen und Vanilleschaum

3 Gang-Menü (ohne Suppe) 32,50 Euro

4 Gang-Menü 39,50 Euro

im Baseler Hof

Fehlandtstraße 26
20354 Hamburg

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

KLEINHUIS'
RESTAURANT
im Baseler Hof



Die Vorweihnachtszeit im Kleinhuis

- Gänse-Rillettes mit Nussbrot
- Feldsalat mit pochierter Williams-Christ-Birne und geräucherter Gänsebrust
- Gänseconsommé mit Steinpilz-Teigtaschen
- Konfierte Gänse-Keule mit Cranberry-Soße, Orangen-Rotkohl und Servietten-Knödel
- Blutorangen Sorbet mit Passionsfrucht-Coulis

36,00 Euro pro Person

Ohne Suppe 29,50 Euro

Dienstag bis Samstag ab 17:00 Uhr

Wir bitten um Reservierung.



Rutschbahn 34
20146 Hamburg

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

L'Auberge
RESTAURANT



Gänsemenü – Le Palais des Arômes

- Méridional Amuse-Bouche
- Rote Bete-Suppe mit Kaviar
oder Hausgemachte Entenleberterrinen mit Orangengelée
 - Jacobsmuscheln mit Champagner-Sauce und Gemüse Julienne
oder Kürbisflan auf Salatbett und Flusskrebse
oder Gratiniertes Ziegenkäse mit Weintrauben
 - Gänsebrust aus dem Ofen mit Maronen und Zimt-Rotwein-Sauce, Apfelweinrotkohl und Kartoffel rissolées
oder Doradenfilet mit Bercy-Sauce, Kartoffeln, Rucolaflan und Gemüse der Saison
oder Steinpilzravioli mit Thymian-Sauce und Gemüse Julienne
 - Crème brûlée à la lavande
oder Duett von Zitronen Mousse und weißer Schokoladen-Mousse mit Mandarinen-Sauce

3 Gänge: 29,00 Euro

4 Gänge: 35,00 Euro

Menü-Gourmet

- Méridional Amuse-Bouche
- Fischsuppe nach Marseille-Art mit Croûtons und Rouille
oder Rote Bete-Suppe mit Kaviar
 - Hausgemachte Gänsestopfleber
 - Duett von Jacobsmuscheln und Steinpilzravioli mit Gemüse Julienne und Champagner-Sauce
 - Hausgemachte Hirschterrine mit Preiselbeer-Gelée
 - Rinderfilet mit Trüffel-Rotwein-Sauce und Kartoffelgratin und Marktgemüse
oder Gänsebrust aus dem Ofen mit Maronen und Zimt-Rotwein-Sauce, Apfelweinrotkohl und Kartoffel rissolées
oder Steinbutt-Filet mit Kokos-Ingwer-Sauce und Kartoffel rissolées / Gemüse der Saison
oder Hirschmedaillons auf Nelken-Sauce mit Kartoffel rissolées und Apfelweinrotkohl
 - Délice au chocolat
oder Crème brûlée à la lavande
oder Sorbetvariation

3 Gänge: 42,00 Euro

4 Gänge: 52,00 Euro

5 Gänge: 62,00 Euro

Zimmerstraße 30
22085 Hamburg

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

LaFayette



Nathalie und Richard Röhrich

Gans-Menü

vom 11. November bis 23. Dezember 2014

- Kleiner Gruß aus der Küche
- „Surf and Turf“
vom Kalbstafelspitz und Gambas mit Salat
- Knusprige Bauerngans
mit handgeriebenen Kartoffelknödel,
Rotkohl, Rosenkohl in Speck und Preiselbeeren
- Frisch gezogener Apfelstrudel mit Vanillesauce und Eis

36,00 Euro

Oder bestellen Sie sich Ihre Gans zum Abholen.

Adventsmenü

vom 01. bis 23. Dezember 2014

- Kleiner Gruß aus der Küche
- Ententerrine
mit karamellisierten Birnen, Walnüssen,
Holunder-Kirschchutney und Salat
- Filet vom Merluzza auf einem Pastasotto
mit Erbsen, Pilzen und Langustensauce
- Vom Piemonteser Fasonarind
ein „Brasato di Barolo“ mit einer Süßkartoffel-Parmesanhaube
auf Rahmwirsing und Karotten
- Gorgonzola, Waldorfsalat mit Dattarinos
oder
Zwetschgenravioli mit Zwetschgenkompott,
Röster und Eis

42,00 Euro



LA MIRABELLE

Bundesstraße 15
20146 Hamburg

Tel. (040) 410 75 85
www.la-mirabelle-hamburg.de



Pierre Moissonnier

Alle meine Enten

- Amuse bouche
- Vorspeisen-Teller von der Ente, Salatbouquet
- Klare Suppe mit Elsässischen Nudeln
- Confierte Entenkeule, Puy-Linsen, Balsamicoessig-Sauce
- Dessert du jour

33,00 Euro pro Person



Elbchaussee 94
22763 Hamburg-Ottensen

Tel. (040) 390 50 77
www.landhausdill.com

ESTABLISHED
Dill



Mit Vergnügen essen

Menü I

- Bunter Salat mit Scampi in Parmaschinken gebraten, mit Mango-Szechuanpfeffersauce
oder Maronenschaumsuppe (Edelkastanie) mit gebratenen Mandelblättern
- Krosse Martinsgans mit Quitten-Rotkohl, Maronen in Portwein gedünstet, eigene Sauce und Quark-Kartoffelkloß
oder Rinderfilet unter der Kräuterkruste, mit Rotwein-Trüffelsauce, Schwarzwurzeln in Rahm und Zucchini-Kartoffelkuchen
oder Roulade von Hummer und Seezunge mit Hummer-Chilisauce und Zucchini-Kartoffelkuchen mit Tomatenkompott
- Halbgefrorenes von zweierlei Schokolade mit Safran auf warmen Ingwerkirschen
oder Frische Datteln mit Marzipan gefüllt, Karamellsauce und Zimteis
oder Bellinisorbet (Pfirsich) mit Prosecco aufgefüllt
oder Gereifter Käse

Als 3-Gänge Menü 33,00 Euro pro Person

Menü II

- Bunter Salat mit Scampi in Parmaschinken gebraten, mit Mango-Szechuanpfeffersauce
oder lauwarme Entenpastete mit Zwetschgenchutney und Linsen-Balsamicosalat
- Maronenschaumsuppe (Edelkastanie) mit gebratenen Mandelblättern
- Krosse Martinsgans mit Quitten-Rotkohl, Maronen in Portwein gedünstet, eigene Sauce und Quark-Kartoffelkloß
oder Rinderfilet unter der Kräuterkruste, mit Rotwein-Trüffelsauce, Schwarzwurzeln in Rahm und Zucchini-Kartoffelkuchen
oder Roulade von Hummer und Seezunge mit Hummer-Chilisauce und Zucchini-Kartoffelkuchen mit Tomatenkompott
- Halbgefrorenes von zweierlei Schokolade mit Safran auf warmen Ingwerkirschen
oder Frische Datteln mit Marzipan gefüllt, Karamellsauce und Zimteis
oder Bellinisorbet (Pfirsich) mit Prosecco aufgefüllt
oder Gereifter Käse

Als 4-Gänge Menü 39,50 Euro pro Person

Als 5-Gänge Menü mit begleitenden Weinen 55,00 Euro

Rindchen's Weinempfehlung:

Genießen Sie zu Ihrem Menü die passende Weinbegleitung.

RINDCHEN'S
WEINKONTOR



Wintergarten Restaurant im Park Hotel Ahrensburg

Lübecker Str. 10a
22926 Ahrensburg

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

le Marron
- mediterrane Lebensfreude & mehr -



Menü Gans Weihnachtlich **-Christmas Goose Menu-**

- Rote Bete Carpachio mit gerösteten Nüssen und Kernen,
körnigem Frischkäse und Blattpetersilie
*-Beetroot carpaccio with roasted nuts and cottage
cheese*
à la carte 5,80 Euro
- Cremesuppe von der Petersilienwurzel
mit getrocknetem Holsteiner Schinken
-Cream of parsley root with air-dried Holsteinian ham
à la carte 6,60 Euro
- Das Beste von der Holsteiner Gans
mit Rotkohl, kleinem Kartoffelkloß und reichlich Sauce
*-The best parts of Holstein goose with red cabbage,
potato dumpling and gravy*
à la carte 23,60 Euro
- Friesentorte mit eingemachten Zwetschgen im Glas
-Frisian cake with preserved plums in a jar
à la carte 6,60 Euro

Menüpreis pro Person 38,00 Euro



Restaurant · Bar · Lounge

Beim Alten Gaswerk 3
22761 Hamburg

Tel. (040) 890 62 468
www.gastwerk.com

Mangold

RESTAURANT



G.Engonidis Gastwerk



Unser Menü für 2 Gans-Verliebte

- Allerlei Gans / Rillettes / geschmortes Tatar / aus dem Buchenrauch
- Beifußbouillon / Gänseleber-Ravioli / Maronen
- Glasierte Orangengans / Süßholzjus / Kronsbeeren / Karamellisierte Steckerrüben / Walnußknödel
- Wintertriple / Mandelkuchlein / Lebkuchen Brûlée / Kardamom-Honigeis

Für 2 Personen 69,00 Euro

Ab 18:00 Uhr und nur bei entsprechender Tischreservierung.

Weihnachtsmenü für den 25. und 26. Dezember 2014

- Geräuchertes Garnelentatar / Winterbete / Ingwer / Schalottenmarmelade
- Süßkartoffel-Orangensuppe / Maronen / Kürbiskernöl
- Karamellisierte Honigente / Quittenjus / Lebkuchenrotkohl / Kartoffelgratin mit Rosmarin
- Rosinenstrudel / Krokantschokolade / Gewürzsorbet / Portfeige

3-Gänge 42,00 Euro / 4-Gänge 54,00 Euro pro Person

Ab 18:00 Uhr und nur bei entsprechender Tischreservierung.



Dorotheenstr. 104
22301 Hamburg

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



Marbella nicht ganz Ente

Menü bis einschließlich 26. Dezember

- Amuse Gueule
Consommé von der Ente
- Tapas von der Ente
Parfait / Ente rosa / Tatar gebraten
- Loins vom Kabeljau
Das Beste Stück vom Kabeljau / Rote Bete-Risotto /
Safransauce
- Vierländer Ente
Ente / Rotkohl / Kartoffelgratin / Rotwein
- Weihnachtliche Dessertvariation
Karamellisiertes Nougatparfait / Zwergorangenkompott /
Krokant

3 Gang Menü 38,00 Euro (Kabeljau oder Ente)

4 Gang Menü 43,00 Euro

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

Rindchen's Weinempfehlung:

Korrespondierende Weinbegleitung

beim 3-Gang Menü zum Preis von 15,00 Euro pro Person

beim 4-Gang Menü zum Preis von 19,00 Euro pro Person



MARLIN

im Valvo Park

Tarpen 40 Gebäude 1
22419 Hamburg

Tel. (040) 30 85 00 40
www.marlin-restaurant.de



Hamburg Ganz(s) weihnachtlich

Menü I

- Aufgeschlagenes Kürbissüppchen mit Kernöl und Flusskrebse
- Gänsekeule „Holsteiner Art“ in Rosinensauce auf Rotkohl, mit Selleriepüree, Apfelkompott, Kronsbeeren in Cassis und handgeriebenem Kartoffelkloß
- Geeister Marillenknödel mit Mandarinenragout und Schlagrahm

29,00 Euro pro Person

Menü II

- Getrüffeltes Maronensüppchen mit Parmaschinken
- Seeteufel Steak vom Grill auf Kartoffel-Knusperpüree, Steckerübgemüse und Sternanissauce
- Warmer Grießknödel auf Zwetschgenröster, dazu Rahmeis

35,00 Euro pro Person



Bahrenfelder Straße 67
22765 Hamburg

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



Marilù
RISTORANTE



© Ristorante Marilù

Marilù Ganz(s) weihnachtlich

Menü I

- Maronencremesuppe mit geröstetem Parmaschinken und Walnüssen
- Krosse Martinsgans mit Rotkohl und Kartoffelkloß
- Gefüllter Bratapfel mit Vanillesauce und Zimt-Pflaumeneis

31,50 Euro

Menü II

- Carpaccio vom geräuchertem Schwertfisch mit Orangen-Chicoree-Papayasalat
- Klare Tomatenconsommé mit Basilikum-Quarkklößchen
- Krosse Martinsgans mit Rotkohl und Kartoffelkloß
- Gefüllter Bratapfel mit Vanillesauce und Zimt-Pflaumeneis

41,00 Euro

Rindchen's Weinempfehlung:

2008 Sangiovese „Cama Alto“, Az. Agr. Vitivinicola La Murola, Marche, Italien zum Aktionspreis von 29,50 Euro pro Flasche



Nienstedtener Marktplatz 21
22609 Hamburg

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

Marktplatz



© Marktplatz

Unser Ganz(s) weihnachtliches Menü am knisternden Kaminfeuer vom 01. November bis zum 23. Dezember 2014

- Carpaccio von hausgebeiztem Lachs mit Honig-Limonen-Vinaigrette mit Feldsalat und gerösteten Walnüssen
oder Winterlicher Salat mit im Strudelteig gebackenem Ziegenkäse, Pinienkernen und Basilikum-Pesto
- Steinpilz-Essenz mit Ricotta-Petersiliennocke
*oder Cremesuppe vom Muskatkürbis mit Ingwer und Croûtons
oder Sellerieschaumsuppe mit Trüffelsalsa*
- **Krosse Gans** (oder Vierländer Ente) mit Bratapfel, Rotkohl, Preiselbeersauce und Kartoffelkloß *oder Semmelknödel
oder Rinderfilet* mit Rotwein-Pfeffersauce, grünen Bohnen und Kartoffelgratin
oder Kabeljaufilet auf der Haut gebraten mit Meerrettichsauce, Rote-Beete-Gemüse und Röstkartoffeln
oder Ricotta-Spinat-Cannelloni mit Pfifferlingsauce auf Blattspinat
- Gratiniertes Mohn-Parfait auf warmen Zimt-Pflaumen
oder Zartbitter Mousse au chocolat mit Orangen-Salat
oder Mango-Sorbet mit Prosecco aufgefüllt
oder Käseauswahl mit Weintrauben

Menü I als 3-Gang-Menü mit Suppe 32,50 Euro

Menü II als 3-Gang-Menü mit Carpaccio 34,50 Euro

Menü III als 4-Gang-Menü 37,50 Euro

Rindchen's Weinempfehlung:

Genießen Sie zu Ihrem Menü die passende Weinbegleitung.

RINDCHEN'S
WEINKONTOR



Moorkamp 5
20357 Hamburg

Tel. (040) 28 41 917
www.mazza-hamburg.de

MAZZA
Der Orient im Herzen Hamburgs



Syrische Vorspeisenspezialitäten im Restaurant MAZZA

© MAZZA

Hamburg Ganz(s) weihnachtlich im Mazza Eimsbüttel

Aktionsmenü vom 08. November bis 23. Dezember 2014

Weihnachtliche Karawane aus 1001 Nacht

- MAZZA - syrische Vorspeisenspezialitäten - serviert in tausendundeinem Schälchen
- Oase – gelbe Linsensuppe mit geröstetem Pitabrot
- Kross gebratenes Filet vom Zander auf grüner Currysauce mit Orangen-Couscous
- Rehrücken mit Pistazienkruste auf Wacholdersauce mit geschmortem Sellerie-Gemüse und Basmatireis
- Die süße Sünde des Orients
Hausgemachtes Zimteis
Schokoladen-Mandel-Tarte

39,00 Euro pro Person

Menüwunsch bitte bei Reservierung angeben.

Poppenbütteler Weg 236
22399 Hamburg

Tel. (040) 60 87 82 40
www.mazza-hamburg.de

MAZZA
Der Orient im Norden Hamburgs.



© MAZZA

Ganz(s) weihnachtlich
Orientalischer Genuss zur Weihnachtszeit

Aktionsmenü vom 08. November bis 23. Dezember 2014

- Amuse-Bouche
- MAZZA - syrische Vorspeisenspezialitäten - serviert in tausendundeinem Schälchen
- Entenbrust auf Orangen-Ingwer-Sauce
- glasierte Rüben und Zimt-Piment-Reis
- Die süße Sünde des Orients
-Dessertvariation-

34,00 Euro pro Person

Menüwunsch bitte bei Reservierung angeben.



im NewLivingHome

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“

- Sellerie-Birnensüppchen mit Croûtons von Pumpernickel
- Ganze Bauernente, knusprig aus dem Ofen, mit Apfel-Glühwein-Rotkohl, einem duftenden Bratapfel, Lebkuchensauce und Kartoffel-Petersilienknödel
- Quittenmousse mit Zimtzwetschgen und Gewürzspekulatius im Glas

29,30 Euro je Person

Ab 2 Personen buchbar

Begleitendes Getränkepaket

Zum Aktionspreis von 21,00 Euro für 2 Personen inkl. Apéritif „Eiskristall“, Rotwein, Mineralwasser, Cappuccino „Gloria“

Wir bitten um Tischreservierung unter dem Stichwort „Entenmahl ganz weihnachtlich“ mindestens 1 Tag im Voraus (bis 18:00 Uhr), da wir die Zutaten marktfrisch für Sie einkaufen.

Das Angebot gilt täglich ab 16:30 Uhr bis 21:00 Uhr (oder nach Absprache)



Sternschanze 6
20357 Hamburg

Tel. (040) 33 44 11 3340
www.moevenpick-hotels.com/hamburg



© Mövenpick Hotel



Ganz(s) weihnachtliches Twingle Menü

In unserem Restaurant überraschen wir alle Paare, Pärchen und Freunde mit einem Drei-Gang-Menü sowie einer Flasche Wein zum einmaligen Komplettpreis von 69,00 Euro für zwei Personen.

- Wildschweinsülze mit süß-saurem Vierländer Wurzelgemüse und grüner Sauce
- Glasierte Entenbrust rosa gegrillt und Ragout von der Keule mit Backpflaumen, gebratenem Wirsingknödel und Rotkraut
- Quittenkuchen mit Granatapfel-Ragout und Mandarinen-Parfait

69,00 Euro für 2 Personen

Dazu wahlweise eine Flasche 2012er Chianti Rufina oder 2013er Bianco Vergine

Wir bitten um Tischreservierung vorab unter dem Stichwort „Ganz(s) weihnachtlich“ unter 040 334411 3340. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass die Gänge des Menüs nicht durch andere Gerichte unserer Speisekarte austauschbar sind.



Cremon 35-36
20457 Hamburg

Tel. (040) 513 103 17
www.nido-hamburg.de



Foto: Kasper Fuglsang

NIDOs Gänse-Menü 2014

- Amuse Gueule, ein kleiner Gruß aus der Küche
Maronen-Apfelsüppchen
- Dreierlei von der Gans
Knusprige Gänserolle im Reismantel, Gänse-Wantan und
Vogersalat mit konfiertem Gans
- Gänse-Zitronengras-Essenz mit Apfel-Grießnockerl
- Ragout Fin von der Gans mit karamellisierten Cranberrys,
Haselnuss-Rosenkohl und Kartoffel-Maronen-Stampf
- Spekulatius Parfait und Nougatmousse mit gebrannten
Mandeln und Birnen-Gewürz-Chutney

inkl. ein Gläschen hausgemachten Zimt-Mandarinen-Schnaps

3 Gänge Menü für 35,00 Euro pro Person ohne Salat oder Suppe

4 Gänge Menü für 38,50 Euro pro Person

Rindchen's Weinempfehlung:

Genießen Sie zu Ihrem Menü die passende Weinbegleitung.



im Hotel Engel

Niendorfer Straße 55-59
22529 Hamburg

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

RESTAURANT
PAPILLON
ZUR WILDGÄNSE



Zirbelstube

Hamburg Gans(z) weihnachtlich

- Appetizer
- Kürbis-Crème brûlée mit Apfel-Sellerie-Salat, gerösteten Kürbiskernen und geräucherter Gänsebrust
- Tom Ka Gai Suppe (Thailändische Kokossuppe mit Poularde)
- Krosse Gänsekeule „Hamburger Art“ mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößchen oder Sankt Petersfisch mit Vanille gebraten auf Steckerrüben-Kartoffelgemüse und Sternanis Sauce
- Hamburger Rumpudding mit Bühler Pflaumen

59,00 Euro für 2 Personen

inkl. einer Flasche Louis Eschenauer Merlot oder Chardonnay zum Essen

- Appetizer
- Ofenfrischer Gänsebraten - am Tisch tranchiert - auf Calvadosauce serviert mit Schmorapfel, Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelkroketten und Kartoffelklößchen

129,99 Euro für 4 Personen

inkl. einer Flasche Louis Eschenauer Merlot



PETIT BONHEUR

Hütten 85-86
20355 Hamburg

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



Ergün Uysal, Anthony Bautista und Frank Chemnitz (v.r.)
wünschen eine schöne Vorweihnachtszeit.

© petit bonheur

Hamburg Ganz(s) weihnachtlich

- Sauerkraut-Tarte, Feldsalat
dazu fourme d'ambert und Pflaumenvinaigrette
- Linsencremesuppe mit boudin noir
- Gänsekeule mit Feigen-Rotkohl, Karamellmaronen,
handgedrehte Kartoffelklöße
- Gefüllter Bratapfel mit
Pistazien-Crème fraîche

3-Gang-Menü 38,00 Euro ohne Suppe

4-Gang-Menü 45,00 Euro

Sie können das Menü auch an allen Weihnachtstagen
im petit bonheur genießen.

Milchstraße 3-4
20148 Hamburg

Tel. (040) 45 000 640
www.pluto-hh.de



© Pluto

Hamburg Ganz(s) weihnachtlich vom 8. November bis 23. Dezember 2014

- Geräucherte Topinambursuppe mit gegrilltem Garnelenspieß
- Keule und Brust von der Oldenburger Ente mit Blaubeer-Rotkohl, Kartoffelklößen und Portweinjus
oder
Skrey-Kabeljaufilet unter der Kartoffelkruste auf Passepierealgen, geliertem Apfelketchup und Limonenblättermeloutée
- Topfenknödel auf Mandarinen-Granatapfelkompott

Menü 34,00 Euro pro Person



Eppendorfer Weg 287
20251 Hamburg

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



Hamburg Ganz(s) weihnachtlich

- **Zuppa di sedano e mela**
Sellerie-Apfel-Creme Suppe
- **Coscia d'oca croccante con Verza e polenta**
Knusprige Gänsekeule
mit Rotweinschalotten,
Rahmwirsing und Polenta
- **Semifreddo al caffè e torrone**
Mokkaparfait
mit Nougat und eingelegten Kumquats

Menüpreis pro Person 35,50 Euro



POLETTO WINEBAR RISTORANTE

Wellingsbüttler Weg 119
22391 Hamburg

Tel. (040) 65 86 61 66
www.poletto-winebar.de



Hamburg Ganz(s) weihnachtlich

- **Zuppa di castagne con sedano**
Kastanien-Samtsuppe mit Sellerie
- **Coscia di tacchino croccante con lenticchie umbre**
Knusprige Oberkeule vom Truthahn mit umbrischen Berglinsen
- **Stufato in salamoia di frutta secca e Gelato al vino rosso**
Kompott von eingelegten Trockenfrüchten und Rotweineis

Menüpreis pro Person 37,50 Euro



Rainvilleterrasse 4
22765 Hamburg

Tel. (040) 43 21 60 20
www.rainville-restaurant.de


RAINVILLES
ELBTERRASSEN
1798 · 2014
RESTAURANT BAR HOTEL



Hamburg weihnachtlich mit Blick auf die Elbe

- Hausgebeizter Vanillelachs mit Fenchelsalat
- Wildconsommé
Kräuterflädle und Gemüsejulienne
- Tranchen von der Entenbrust mit Rosenkohl und Macairekartoffeln
- Mousse von der Blutorange und Zartbitterschokolade

36,00 Euro pro Person

- Knusprige Weihnachtsgans für 4 Personen gefüllt mit Äpfeln, Rosinen und Maronen mit Apfelrotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen und Butterkartoffeln

Preis für 4 Personen 138,00 Euro

Wir bitten um Vorbestellung.

RESTAURANT PORT



im Hotel Hafen Hamburg

Seewartenstraße 9
20459 Hamburg

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



© Andrea Flak

„Ahoi Weihnachtsmenü“

- Tatar vom Fluss-Zander
Butternusskürbis-Mousse, Baby-Feldsalat und Quitten-Ingwer-Vinaigrette
- Ziegenfrischkäsestrudel
mit Wirsing, Rotkohl-Sud und Marzipan-Öl
- Rosa Flugentenbrust aus dem Buchenrauch
mit Kartoffel-Maronenkräpfen, Romanesco, Rumkirsche
und Waldpilz-Jus
- Lavendel-Espuma im Knusper-Cannelloni
mit Gewürzorange-Gelee und Valrhona Schokolade

3-Gang-Menü 39,00 Euro pro Person

4-Gang-Menü 48,00 Euro pro Person

Das Angebot ist täglich zwischen 12:00 und 23:00 Uhr gültig.

Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort „Ahoi Weihnachtsmenü“





St. Pauli Hafenstr. 136-138
20359 Hamburg

Tel. (040) 317 946 60
www.restaurant-schauermann.de



„Weihnachtsgenuss am Hamburger Hafen“

- Amuse Bouche
- Vorspeise
Apfel-Sellerie Cappuccino
mit knusprigem Krustentierstick
- Hauptgang nach Wahl
Mediterranes Kabeljaufilet auf Blattspinat
dazu Pinienkerne und getrocknetes Tomatenpesto
oder
Geschmortes Schulterscherzel vom Bio-Rind
an Steckerübgemüse und Kartoffelkloß
- Dessert
Hausgemachter Kürbisstrudel
mit Tonkabohneneis

Menü in drei Gängen 36,00 Euro

(auch vegetarisch)

Bitte unter dem Stichwort „Hamburg Ganz(s) weihnachtlich“ reservieren!

Unsere Öffnungszeiten: Montag bis Samstag 18 – 23 Uhr

Wir freuen uns auf Sie!



Steigenberger Hotel Treudelberg

Lemsahler Landstraße 45
22397 Hamburg

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



Gans im Treudelberg

- Terrine von der frischen Gänseleber mit winterlichen Blattsalaten, sautiertem Hokkaidokürbis und Kürbiskern Tuiles
- Consommé von der Gans mit Pistazienklößchen
- Knuspriger Gänsebraten von der Freilandgans mit Preiselbeerrotkohl, hausgemachten Kartoffelknödeln und Treudelberger Bratapfel
- Cranberrymousse im Baumkuchenmantel mit geschmolzenen Orangenfilets und Marzipaneis

35,00 Euro pro Person



im Hotel am Schloß Ahrensburg

Am alten Markt 17
22926 Ahrensburg

Tel. (04102) 805 329
www.hotel-am-schloss.de

RIVA
Restaurant · Lounge · Bar



© Hotel am Schloß Ahrensburg

Hamburg Ganz(s) weihnachtlich 2014 Weihnachtsmenü I (November)

- Amuse bouche
- Geräucherte Entenbrust an Feldsalat, Kartoffelvinaigrette und Walnuss-Cranberry-Brioche
- Rindersauerbraten in Gewürzkuchenjus mit Speckrosenkohl und Macaire-Kartoffeln
- Marzipan-Amarettoparfait mit eingekochten Pflaumen

31,50 Euro pro Person

Weihnachtsmenü II (Dezember)

- Amuse bouche
- Gänsecappuccino mit Topinamburschaum und Zimtstern-Croûtons
- Gänsekeule mit Orangenjus, geschmortem Backpflaumenrotkohl und zweierlei Knödel
- Lebkuchenmousse mit Zwergorangenconfit und Bourbon-Vanilleiscreme

35,20 Euro pro Person

Rindchen's Weinempfehlung:

Genießen Sie zu Ihrem Menü die passende Weinbegleitung.

RINDCHEN'S
WEINKONTOR

Voranmeldung gewünscht unter dem Stichwort „Hamburg Ganz(s) weihnachtlich“ unter (04102) 805 329.



RESTAURANT RIVER VIEW



im The Rilano Hotel Hamburg

Hein-Saß-Weg 40
21129 Hamburg

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



© The Rilano Hotel Hamburg

Hamburg Ganz(s) weihnachtlich

- Apéritif
Winterlicher Beeren-Punsch
- Kleines Medaillon vom Hirsch
auf Farmersalat und Preiselbeermousse
- Knusprige Keule von der heimischen Gans
mit weihnachtlichem Weißkohl, Orangensauce und
Kartoffelrösti
- Zimt-Crème brûlée
mit Vanilleeis und Kompott vom Altländer Apfel

29.50 Euro pro Person inkl. Aperitif

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

Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort „Hamburg Ganz(s) weihnachtlich“
unter Tel. (040) 30 08 49 691.

Unser Menü bieten wir Ihnen von Mo-So ab 18:00 Uhr an.



im Steigenberger Hotel Hamburg

Heiligengeistbrücke 4
20459 Hamburg

Tel. (040) 36 80 60
www.hamburg.steigenberger.de



KAMINZAUBER

**Euro-asiatisches Adventsmenü am gemütlich
knisternden Kamin des Restaurants SABAI**

25. November bis 20. Dezember 2014

- EISMEERFORELLE · STERNANIS · KIWI
MACADAMIA · 5 SPICES
Gebeizte Eismeerforelle, Kiwi-Relish
Geröstete Macadamia
Atsina Cress, Sesamstaub
- CURRY · ENTE · KÜRBIS · PANDAN
ENTEN-CURRY · ANANAS
Popcorn mit Ras el Hanout
Pandanreis, Kürbis, Thai-Basilikum
- CRÈME BRÛLÉE · HONIG · INGWER · ORANGE
GEWÜRZ-CRÈME BRÛLÉE
Honig-Koriander-Eis, Ingwer Orangen

52,00 Euro pro Person

dienstags bis samstags ab 18:00 Uhr

Tischreservierung: Telefon +49 40 36806-0

kulinarisch@hamburg.steigenberger.de





Harburger Schloßstr. 2
21079 Hamburg

Tel. (040) 77 44 22
www.restaurant-scharf.de



© Restaurant Scharf

Regionales Hafemenü

- Gruß vom Kapitän aus der Küche
- Fruchtige Karotten-Orangen-Ingwersuppe
- Braten von der Bauerngans aus dem Rosengarten an einer Backpflaumensauce mit Apfel-Kirsch-Rotkohl und sautierten Kartoffeln
- Crème Brûlée-Eis am Tisch karamellisiert

30,00 Euro pro Person für das Menü

**35,00 Euro pro Person für das Menü inkl.
einem Glas Rheinhessen Dornfelder 0,2 l**

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



Parnaßstraße 29
22880 Wedel

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

Schulauer FÄHRHAUS
Willkomm Höft



Herrlich lauer Abend an der Elbe, mit bestem Blick auf die dicken Pötte.

Ganz(s) weihnachtlich

- WINTERGEMÜSE-GARTEN
Trüffel, Ziegenfrischkäse, Amaranth
- KAROTTEN APFEL SUD
Jakobsmuschel, Meerrettich
- SAIBLINGSFILLET
Bulgur, Schwarzwurzel, Koriander
ODER
FREILAND GANS
Süßkartoffel, Rotkohl, Quitten, Maronen
- SPEKULATIUS-SCHOKOLADEN-SOUFFLÉ
Rote Beete Eis, Hokkaido Kürbis, Buttermilch

Drei Gänge 29,50 Euro

Vier Gänge 36,90 Euro

- GANS TO GO
In Kooperation mit dem Schönmoorer Hof bieten wir Ihnen wieder etwas ganz Besonderes: „Die Gans ist gar“. Holen Sie sich Ihre Gans frisch zubereitet ab. Bestellen Sie ab Anfang November Ihre Gans inklusive klassischer Beilagen und schmausen Sie mit vier Personen ganz entspannt zu Hause.

Eine Gans inkl. Beilagen 99,00 Euro

FEIERN UND SPAREN: Auf unser „Hamburg Ganz(s) weihnachtlich“-Menü geben wir für Ihre Feier (ab 10 Personen) 10% Weihnachtsrabatt!
Buchungsanfragen an bjoern.kunze@schulauer-faehrhaus.de

Winsener Str. 23
21271 Hanstedt/Nordheide

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


SELLHORN
RINGHOTEL & RESTAURANT
★★★★



Gänse-Essen

1. Oktober 2014 bis 28. Februar 2015

- 1 ganze Gans
mit Äpfeln und Rosinen gefüllt – am Tisch tranchiert –
dazu Heidekartoffeln, Kartoffelklöße, Rotkohl, Rosenkohl,
glasierte Maronen

Preis für 4 Personen 108,00 Euro

täglich buchbar, Feiertage ausgenommen,
von Montag bis Donnerstag inklusive Dessert.
Bitte reservieren Sie rechtzeitig.

Gans im Glück

1. Oktober 2014 bis 28. Februar 2015

- 1 Übernachtung in 2 Doppelzimmern
- Genießerfrühstück vom Büffet
- Relaxen in der Bade- und Saunawelt
- 1 ganze Gans
mit Äpfeln und Rosinen gefüllt – am Tisch tranchiert –
dazu Heidekartoffeln, Kartoffelklöße, Rotkohl, Rosenkohl,
glasierte Maronen
1 Flasche Wein 0,75 l

Preis für 4 Personen ab 340,00 Euro

täglich buchbar, Feiertage ausgenommen



The Indian Restaurant

ABC-Straße 46-47/ABC-Forum
20354 Hamburg

Tel. (040) 44 24 84
www.shalimar-hamburg.de

-Shalimar-
the Indian Restaurant



Hamburg Ganz(s) weihnachtlich

- **Zimt Naan mit 3 verschiedenen Chutneys**
Frisch gebackenes Fladenbrot aus Weizenmehl mit einem Hauch von Zimt
- **Shami Kebab**
Lammfleisch Bällchen mit Gewürzen und Linsen
- **Murg Shorba**
Pikante Gemüsesuppe mit Hähnchen
- **Navratan Curry**
verschiedene Gemüse mit Rosinen, Käse und Cashewnüssen
- **Beef Sabji Wala**
Rinder Filet mit Gemüse in Curry Sauce
- **Chicken Vindaloo**
Chicken Curry in süß saurer Soße (scharf)
- **Peas-Pilau-Basmatireis**
Basmatireis mit geröstetem Kumin, Zwiebeln und Erbsen
- **Moong Dal Halwa**
Indischer Grießpudding

32,00 Euro pro Person

inclusive 1 Glas Weißwein zur Vorspeise
und 1 Glas Rotwein zur Hauptspeise

Rindchen's Weinempfehlung:

Sauvignon Blanc oder Malbec von der Finca Las Moras,
San Juan, Argentinien



Täglich von 12 bis 15 Uhr und 17 bis 24 Uhr, Sa und So ab 17 Uhr.





„Japanese simple cooking“

Feinschmecker-Boulevard, Jungfernstieg 16-20
20354 Hamburg

Tel. (040) 360 999 99 oder (040) 357 144 93
www.shiawase-hamburg.de



Erleben & zuhause Party machen!

Eine Party mit einem Topf

- Kobachi, Gruß von SHIAWASE, täglich wechselnd
 - Shabushabu nach Ihrer Wahl *
 - *1) Shabushabu mit Wagyu (Australien)
69,00 Euro / 2 Personen
 - *2) Shabushabu mit Wagyu (Japan, Kagoshima)
150,00 Euro / 2 Personen
 - *3) All-Mix, Gans, Wagyu, Huhn, Fisch
59,00 Euro / 2 Personen
- Dazu Gemüse-Mix:
Chinakohl, Zwiebellauch, Sojasprossen, Möhren, Porree,
Kräuterseitlinge, Zwiebel, Lotowurzel, Zucchini, Auberginen,
Rettig, Ingwer usw.
- Matcha Eis oder Shochu,
japanisches Destillat „Ewiges Versprechen“

Als Begleitung bieten wir:

3 Becher Reiswein nach Ihrer Wahl aus 12 Sorten Original Sake
aus Japan: 10,- Euro / Person.

Bitte unter dem Stichwort „HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH“
reservieren.

Wenn Sie original Wagyu „Kobe-Beef“ aus Kobe genießen möchten,
sprechen Sie bitte mit uns!



SPEICHER 52 - DAS RESTAURANT



im Hamburg Marriott Hotel

ABC-Straße 52
20354 Hamburg

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



Ganz(s) klassisch – im Speicher 52 ab dem 11. November

- Gänseconsommé
mit Pfannkuchenstreifen und Klößchen
- Kross gebratene Hafermastgans an Honigkuchensauce
mit glasierten Maronen, Apfelrotkohl und geschmolzenen
Kartoffelklößen
- Kayambe Schokoladentarte
mit Birnen-Lakritzfächer und Mandelschaum

34,00 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.

92,00 Euro pro Gans ab 4 Personen

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



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



Hamburg Ganz(s) weihnachtlich

- Mit Anis gebeizter Lachs
an Kräutersalat mit Honig Dill Sauce
- Maronen-Crème
mit Steirischem Bergöl
- Gänsekeule
mit Kartoffelknödel, Gewürz-Rotkraut
und geröstetem Kürbis
- Schokoladen Brownie
mit Pflaumenkompott und Zimteis

36,50 Euro pro Person

Rindchen's Weinempfehlung:
Genießen Sie zu Ihrem Menü die passende Weinbegleitung.



im Sofitel Alter Wall

Alter Wall 40
20457 Hamburg

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



Ganz(s) weihnachtlich

Menu 1

- Rahmsuppe vom Muskatkürbis mit eigenem Öl und Zimtcroûtons
- Das Beste von der Vierländer Ente mit Birnensauce, Kartoffel-Maronen-Stampf
- Altländer Bratapfel mit eigenem Eis

Inkl. 1 Glas Sekt, 1 Flasche Weiß- oder Rotwein und eine Flasche Mineralwasser

54,00 Euro für 2 Personen

Menü mit Getränken 84,00 Euro für 2 Personen

Menu 2

- Carpaccio von Bresaola mit Rupunzelsalat und Karamell-Apfel
- Geschmorte Gänsebrust glasiert mit Rübensirup, Rahmwirsing und kleine Klöße in Pumpernickel
- Altländer Bratapfel mit eigenem Eis

Inkl. 1 Glas Sekt, 1 Flasche Weiß- oder Rotwein und eine Flasche Mineralwasser

64,00 Euro für 2 Personen

Menü mit Getränken 94,00 Euro für 2 Personen



„UNTER DECK“



im relexa Hotel Bellevue

An der Alster 14
20099 Hamburg

Tel. (040) 28 444 - 0
www.relexa-hotel-hamburg.de

relexa hotels
Die feine Art



Hamburg Ganz(s) weihnachtlich 2014

- Süsspchen vom Hokkaidokürbis mit Kernöl
- Rosa gebratene französische Barbarieentenbrust mit Orangen-Zimtjus, Apfel-Blaukraut und kleinen Kartoffelklößen
- Ofenwarme Tarte vom Bratapfel mit gratinierter Vanillecreme und Lebkucheneis

29,50 Euro pro Person

Wir bitten um Reservierung bis spätestens 24 Stunden im Voraus.





Auf dem Herrenland
23879 Mölln

Tel. (04542) 2115
www.hotel-waldhof.de



Foto: fotolia © Simone Werner-Ney

Weihnachten Ganz(s) ländlich Unser Weihnachtsmenü

- Lachsrollchen auf Feldsalat
- Petersilienwurzelcreme
- Crêpinette vom Rehrücken mit Selleriepüree und hausgemachten Schupfnudeln
- Zweierlei Schokoladenmousse im Baumkuchenmantel mit Himbeersauce

39,50 Euro pro Person

Für 4 Personen

- Knusprig gebackene Weihnachtsgans „zweimal serviert“ mit gefülltem Bratapfel, Rotkohl, Rosenkohl und Kartoffelknödeln

94,00 Euro inkl. einer Flasche Rotwein aus unserem Weinkeller

Wir bitten um Vorbestellung!

Öffnungszeiten

täglich von 18 - 22 Uhr, Sa - So durchgehend ab 12 Uhr

Kuchenbuffet täglich von 15 - 18 Uhr



Am Kaiserkai 13
20457 Hamburg

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



© Wandrahm



Hamburg Ganz(s) weihnachtlich 2014

- Amuse Bouche
Winterlicher Lachs
mit Zitronemarmelade und Kräutercreme
- Getrüffeltes Blumenkohlsüppchen
mit dreierlei Röschen
- Hauptgang zur Wahl
Rosa gebratener Hirschrücken
mit Pfefferkirschen, Vanille-Möhren
und Sellerie-Walnusspüree
oder
Gebratener Seeteufel auf
Kräuter-Perlgraupen-Risotto
mit Rote Beete und Perlzwiebeln
- Schokoladen-Gâteaux mit winterlichen Pflaumen
und Vanille-Karamelleis

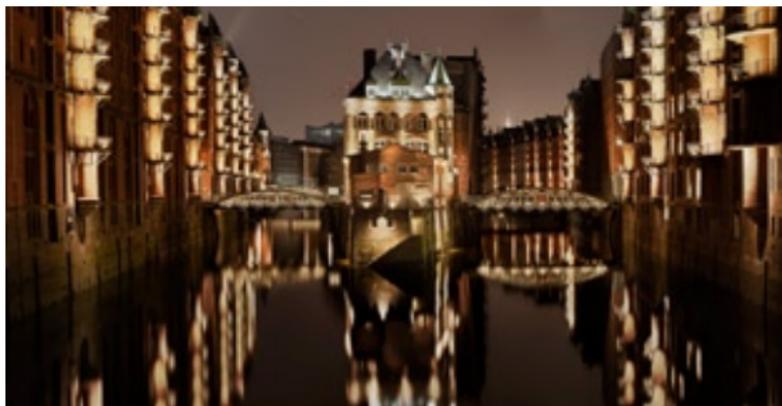
29,90 Euro



WASSERSCHLOSS SPEICHERSTADT

Dienereihe 4
20457 Hamburg

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



Hamburg Ganz(s) weihnachtlich 2014

Aperitif

TEE ROYAL

Prosecco mit Essenz des Hamburger Rote Grütze

Beerenauslese-Tees

- Vorspeise
KRÄFTIGE STEINPILZCONSOMMÉ
mit einem Pilzraviolo und buntem Gemüse
- Hauptgericht
GÄNSEKEULE
auf Preiselbeer-Rotkohl dazu Rosenkohl,
Kartoffelklöße & Orangen-„Tanztee“ Jus
- Dessert
KARAMELLISIERTES BRATAPFELPARFAIT
mit warmen Rumzweitschen

3-Gang-Menü inkl. Tee Royal zum Aperitif

34,00 Euro pro Person

Dieses Menü bieten wir täglich ab 17:00 bis 22:00 Uhr und
nur auf Vorreservierung an.

im Empire Riverside Hotel
Bernhard-Nocht-Straße 97
20359 Hamburg

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

waterkant
newstyle dining



Showküche im Restaurant „waterkant“

© Empire Riverside Hotel

Kiez-Weihnachts-Menü

- Weißes Maronensüppchen/
Entenleber-Ravioli & Haselnuss
- Brust von der Brandenburger Landente/
Teriyaki/ Soja & Mu-Err-Pilz
- Rosa gebratener Rücken vom Flämischen Hirschkalb/
Butternusskürbis & Wacholderglace
- Délice von Haselnuss/Karamell Panna Cotta/
Sanddorn-Eiscreme & Schichtnougat

4-Gang-Menü 45,00 Euro pro Person

Das Angebot ist täglich zwischen 17.30 und 23.00 Uhr gültig.
Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort „Kiez-Weihnachts-Menü“



Elbchaussee 404
22609 Hamburg

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



Hamburg Ganz(s) weihnachtlich vom 8. November bis 23. Dezember 2014

- Geräucherte Forelle
marinierte Beten, Feldsalat und Haselnüsse
- Selleriecrèmesuppe
mit Maronen und Birne
- Geschmorte Gänsekeule
Rotkohl, Kartoffelklöße und Bratapfel
- Schokoladen-Knusperschnitte
mit Glühweineis

36,00 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.



Elbchaussee 499 a / Eingang Mühlenberg
22587 Hamburg

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



Gans im Park

bis 30. Dezember 2014

- Zitronengras-Waldpilzconsommé mit Pistazienklößchen
- Hausgemachter pikanter Kürbisraviolo mit Feigenschaum und Gewürzbirnenconfit
- Nach Omas Rezept gefüllte heimische Freilandgans an Apfelrotkohl, Zwergkartoffelklößchen und Maronen-Vanillechutney
- Valrhona-Schokoladen Crème brûlée mit Sanddornsorbet und Orangenchip

39,00 Euro pro Person

Gans nach Haus

bis 30. Dezember 2014

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

120,00 Euro





Japanisches Kaiseki Restaurant

Poststraße 8
20354 Hamburg

Tel. (040) 35 71 44 93
www.yoshi-hamburg.de



Ganz(s) japanisch, etwas andere Festlichkeiten

Menü 1 (7 Gänge)

- **Kobachi**, Gruß von YOSHI, täglich wechselnd
- **Miso-Suppe** mit Tofu, Seetang und Lauchzwiebeln
- **Salat mit Kenko**, 9 Gemüse in 5 verschiedenen Farben, mit Thunfisch und Seetangsprossen gekocht, auf Sushi-Reis mit Salat serviert, Spezial-Haus-Dressing
- **Sashimi Klassik**, Thunfisch, Lachs und Süßwassergarnelen
- **Ganz(s) japanisch**, Gans-Teriyaki und Gemüse
- **Sushi**, 3 St. Nigiri und 6 St. Maki
- **Matcha Eis**

39,00 Euro pro Person

Menü 2 (10 Gänge)

- **Kobachi**, Gruß von YOSHI, täglich wechselnd
- **Miso-Suppe mit Tofu**, Seetang und Lauchzwiebeln
- **Tatar mit Ponzu**, vom Lachs und Thunfisch mit knusprigem Reis
- **Sashimi Klassik**, Lachs, Thunfisch und das „Beste des Tages“
- **New Style Sashimi**, Gelbschwanzfisch, Thunfisch und Lachs mit Yoshi-Salsa
- **Dobinmushi, Gans und allerlei im Kessel** mit Gans, Jacobsmuscheln, Garnelen, Shiitake, Ginko und Kamaboko-Fischpaste
- **Tempura Moderne**, Softschell Krabben und Garnelen mit Frischkäse in Jalapeno, dazu Matcha-Salz
- **Gans mit 3 Soßen-Variationen**, gegrillte Gans, dazu Yaki-Tofu
- **Sushi Klassik**, 3 St. Nigiri und 3 St. Maki,
- **Matcha Eis oder Shochu**, „Ewiges Versprechen“ japanisches Destillat

85,00 Euro pro Person

Als Begleitung bieten wir: 3 Becher Reiswein nach Ihrer Wahl von 12 Sorten Original-Sake aus Japan: 10,00 Euro
Bitte unter dem Stichwort „Hamburg Ganz(s) weihnachtlich“ reservieren.

CHARAKTER

liebt die
Kunst des
Genießens.



FRANKENWEIN

Der Wein mit Charakter.

Ganz
wei(h)nachtlich...



LEBER
UNSER
ROT
WEISS
GENUSSMENSCHEN
PROSECCO
RINDCHEN.DE
ROSE
GANZ VIEL RIESLING
HÖCHSTE ÜBERZEUGEN
SAUVIGNONBLANC
PORTUGAL AUSWAHL
WEIN-ABOS
DER CHILE
EDELWEIN
NACH GENÜSSE
IM **CHAMPAGNER**
DEM SECH
LÄNDER
HÖCHSTE AN DER QUALITÄT DER WEINE KLIMABEDINGTE
PREIS FEINSTE
GENUSSMENSCHEN
SINNLICHE WEISSWEINE
FRÜCHTIGE EDEL
GEFÜHLSPAKETEN MIT
AN
SORTIMENT FRÜCHTIGE SPUMANTE
DIE VINORELL - DIE GENIEBER-WEIN-MESSE CAVA
WEINKENNER SUCHE
WWW.RINDCHEN.DE SPANIEN
BESTEN PREIS-GENUSS-VERHÄLTNIS
UMFANGREICHES FINDEN
PRICKELNDEN SINNLICHE
SEKT HÖCHSTE **ROT**
ANLÄSSE ROSÉWEINE
ALLE WIR CHAMPAGNER
AUSTRALIEN UMFANGREICH
DURCH **WEISS**
ERSCHWINGLICH
ANSPRÜCHE
VERSCHENKEN AUS DURCH GESCHENKE
FRANKREICH DAS MENSCHEN MIT LEBENDIGFRISCHE
EINFACHE WEINKENNER EINEN
GROSSE ENNECREMANT LÄNDERN AUSWAHLBEREIT
GENUSSMENSCHEN
ODER WINZERSEKT
VINORELL - DIE GENIEBER-WEIN-MESSE
FRANZÖSISCHEN VERSCHENKEN
FRÜCHTIGE ITALIEN
DEUTSCHLAND
FRANKREICH
NEN GANZ
HE
NE
EM

Die besten Weine
zum Fest.

RINDCHEN'S
WEINKONTOR
www.rindchen.de



DEUTSCHLANDS WEINHÄNDLER DES JAHRES 2011, 2012, 2013 und 2014*

*Ausgezeichnet von der Berliner Wein Trophy unter dem Patronat der OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin).

Rindchen's Weinkontor GmbH & Co. KG · Ellerhorst 1 · 25474 Bönningstedt · 040 - 556 20 20

Nichts mehr verpassen: rindchen.de/events