

MENÜ HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH

11.11.2026 bis 23.12.2026

Saltimbocca von der Jakobsmuschel ^{2,12} | Cranberry-Hummus
marinierter Wildkräutersalat
Scallop saltimbocca | cranberry hummus | marinated wild herb salad

Maronencremesuppe ^{7,8} | Speckwürfel | Parmesan-Chips ⁷
Cream of chestnut | diced bacon | parmesan crisps

Vierländer Entenbraten – Brust und Keule –
Orangen-Jus ^{9,12} | Mandarinen-Rotkohl | kleine hausgemachte Kartoffelklöße ⁷
*Roast Vierlande Duck – breast and haunch – | orange jus | red cabbage with mandarin
Small homemade potato dumplings*

oder / or

Knuspriger Gänsebraten ⁹ – Brust und Keule –
Gänse-Jus ^{9,12} | Mandarinen-Rotkohl | mit Marzipan gefüllter Altländer Bratapfel ^{7,8}
kleine hausgemachte Kartoffelklöße ^{1,3,7}
*Crispy roast goose – breast and haunch | goose jus | red cabbage with mandarin
Baked moorland apple filled with marzipan | small homemade potato dumplings*

Spekulatius-Mascarponecreme ^{1,3,7} | Kumquat-Kompott
Walnusseis ^{1,3,7} | karamellisierte Nüsse ⁸
Speculoos mascarpone cream | kumquat compote | walnut ice-cream | caramelised nuts

4–Gang Menü mit Ente
4 courses with duck

€ 71,00 pro Person

3–Gang Menü mit Ente
3 courses with duck

€ 59,00 pro Person

4–Gang Menü mit Gans
4 courses with goose

€ 81,00 pro Person

3–Gang Menü mit Gans
3 courses with goose

€ 69,00 pro Person

GANZE GANS– für vier Personen am Tisch tranchiert (nur auf Vorbestellung)

Gänse-Jus ^{9,12} | Mandarinen-Rotkohl | mit Marzipan gefüllter Altländer Bratapfel ^{7,8}
kleine hausgemachte Kartoffelklöße ^{1,3,7}
*One GOOSE – for four people – Live Carving at the table (pre-order only)
Goose jus | red cabbage with mandarin | baked moorland apple filled with marzipan
small homemade potato dumplings*

€ 195,00



– Rundum-Sorglos-Getränkpaket –

Im Rahmen des Hamburg Ganz (s) Weihnachtlich-Menüs servieren wir gern drei korrespondierende Weine nach Wahl des Hauses (jeweils ausgeschenkt in 0,1l) sowie unseren Cocktail des Monats zur Begrüßung eine Kaffee-Spezialität und einen Lantenhammer-Edelobstbrand nach dem Dessert.

2025er Grüner Veltliner Carnuntum

Trocken | Gerhard Markowitsch | Carnuntum | Österreich

* * *

2018er Auka Malbec

Vollmundig | Bodega San Polo | Mendoza | Argentinien

* * *

2020er „Huxelrebe“ Beerenauslese

Edelsüß | Beerenauslese | Weingut Dr. Hinkel | Rheinhessen | Deutschland

* * *

1 x Lantenhammer Edelobstbrand - 2 cl nach Wahl

Marille | Mirabelle | Williams | Waldhimbeere | Sauerkirsch

€ 28,50 pro Person (Aufpreis)

– Corresponding beverage package –

As part of our “**Hamburg Ganz (s) Weihnachtlich**” Christmas Menu, we are pleased to serve three carefully selected wines chosen by the hotel (0.1 l each), as well as our **Cocktail of the month** as a welcome drink.

After dessert, enjoy a **coffee speciality** and a **Lantenhammer premium fruit brandy**.

2025 Grüner Veltliner Carnuntum

Dry | Gerhard Markowitsch | Carnuntum | Austria

* * *

2018 Auka Malbec

Full-bodied | Bodega San Polo | Mendoza | Argentina

* * *

2020 “Huxelrebe” Beerenauslese

Noble Sweet | Beerenauslese | Weingut Dr. Hinkel | Rheinhessen | Germany

* * *

1 x Lantenhammer Premium Fruit Brandy, 2 cl – Your Choice

Apricot | Mirabelle Plum | Williams Pear | Wild Raspberry | Sour Cherry

€ 28,50 per person (supplement)