

# Hamburg Gans(z) weihnachtlich

vom 11. November bis 23. Dezember 2007





BIER  
BEWUSST  
GENIESSEN.  
—  
DIE DEUTSCHEN BRAUER.

Zu Hause in den besten Restaurants.



## Gans(z) genüsslich

Jetzt wird es auch in Hamburg ganz weihnachtlich. Unter der Schirmherrschaft des Tourismusverband Hamburg e.V. laden die Hamburger Gastronomen wieder zu „Hamburg Gans(z) weihnachtlich“ ein.

Traditionell steht kulinarisch ab 11. November die Martinsgans im Mittelpunkt. Ob klassisch als Braten, als raffinierte Gänsevariation in einem mehrgängigen Menü oder als Fest-Menü im weihnachtlichen Rahmen - schon ab 25,00 Euro können Sie stimmungsvoll feiern. 32 Restaurants bieten eine Vielzahl von Menüs, aus denen Sie für jeden Geschmack das Richtige finden werden.

Lassen Sie sich kulinarisch verführen und genießen Sie gemeinsam mit Ihren Gästen einen „Gans(z) weihnachtlichen“ Abend.

Bitte reservieren Sie rechtzeitig telefonisch einen Tisch oder im Internet über [www.hamburg-kulinarisch.de](http://www.hamburg-kulinarisch.de)

Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit!“



## Die teilnehmenden Restaurants

Telefonische Vorbestellung der Menüs erforderlich!

### Menüs bis 25,00 Euro

Bistro Süllbergterrassen	7	Marktplatz	16
Blue Marlin	8	Olive Tree	17
broscheks	9	Papillon	17
Concorde	9	Speicher 52	18
Oscar Eggers	11	Treudelberg	19
FACETTE	12	Thyme	20
Heinsen's	12	Wattkorn	21
Landhaus Dill	15	Zum Alten Senator	22
Mendelssohn's	15	Zippelhaus	22
Marilù	16		

### Menüs bis 35,00 Euro

Alsterkrug	5	Kleinhuis	13
L'Auberge	5	Landhaus Dill	15
Bistro am Fleet	6	Marillù	16
Bahrenfelder Forsthaus	6	Marktplatz	16
BEN	7	Papillon	17
Bistro Süllbergterrassen	7	Pony Waldschänke	18
Blue Marlin	8	Speicher 52	18
Brook	8	Signatures	19
broscheks	9	Witthues	20
Clasenhof	11	Windsor	21
Oscar Eggers	11	Wattkorn	21
FACETTE	12	Zum Alten Seneator	22
Küchenwerkstatt	13	Zippelhaus	22



Restaurants mit diesem Symbol sind Mitglied im  
Tourismusverband Hamburg e.V.



Restaurants mit diesem Symbol können Sie online  
buchen über [www.hamburg-kulinarisch.de](http://www.hamburg-kulinarisch.de)

## Alsterkrug

Alsterkrugchaussee 277  
22297 Hamburg  
Tel. 040 / 51 303 410  
[www.alsterkrug.de](http://www.alsterkrug.de)

*Alsterkrug*  
RESTAURANTS - BAR - GARTEN  
*Méditerranées Ambiente am Alstertau*



### Gans weihnachtlich

- Heimische Gans am Tisch tranchiert, für 4 Personen,  
mit Rotkohl, Rosenkohl, Klößen, Salzkartoffen oder Kroketten
- und einer Flasche Rotwein

26,00 Euro pro Person

Bitte 2 Tage vorher bestellen

## L'Auberge

Rutschbahn 34  
20146 Hamburg  
Tel. 040 / 410 25 32

*L'Auberge*  
HAUTE CUISINE

### Le Palais des Arômes

- Méridional amuse bouche
- Kürbis-Samtsuppe mit Zimt-Croûtons und Schnittlauchöl
- Jakobsmuscheln auf Sauerkraut und Champagnersauce
- Gänsekeule mit Apfelwein-Rotkohl, Preiselbeeren und  
Quittensauce oder Gebratenes Wels-Filet auf Sauce von  
Limetten und grünem Pfeffer, Kartoffel-Sellerie-Püree
- Crème brûlée à la Lavande

29,50 Euro pro Person

### Menu Délice

- Méridional amuse bouche
- Maronen-Birnen-Suppe mit Walnüssen
- Jakobsmuscheln auf Flusskrebs-Ravioli
- Loup de mer an Salbei-Sauce auf Barigoul-Artischoken  
oder Gefülltes Perlhuhn mit Trompetenpilzen, grüner  
Pfeffer-Sauce und Spitzkohl
- Délice au chocolat und Sorbet à la fleur d'oranger

32,50 Euro pro Person



### Bistro am Fleet

Steigenberger Hotel Hamburg  
Heiligengeistbrücke 4  
20459 Hamburg  
Tel. 040 / 36 80 61 22  
www.hamburg.steigenberger.de



#### Lecker Gänsebraten

- Eine ganze Gans im Ofen knusprig gebraten, Rotkohl, Kartoffelkloß, geröstete Maronen, duftender Bratpfel gefüllt mit Marzipan
- eine Flasche Rotwein

27,50 Euro pro Person. Menü für 4 Personen.

Wir bitten um Bestellung mindestens 2 Tage im Voraus.

#### Vorweihnachtlicher Gaumenschmaus

- Roulade vom Bio-Lachs mit Rosenberggarnelen, Wachtelei, Keta-Kaviar und Safran-Buttermilchschaum
- Kalbsmedaillon mit Kastanien-Spekulatiuskruste in Barbaresco-Sauce, glasierte Ackerfrüchte, Stampfkartoffeln mit Rosmarin
- Warmer Schokoladenkuchen mit Zimt und Anis, Rumbeeren, Bourbon-Vanilleeis

34,50 Euro pro Person

Das Menü wird vom 1. bis 23. 12. 2007 serviert.

### Bahrenfelder Forsthaus

Von-Hutten-Straße 45  
22761 Hamburg  
Tel. 040 / 89 40 21  
www.bahrenfelderforsthaus.de



#### Gans(z) weihnachtlich

- Wildkraftbrühe mit Pfifferlingen
- Knusprige Gänsekeule mit Apfel-Mandel-Rosinenkompott, junger Rotkohl und Kartoffelklöße
- Zimteiscreme auf Pflaumenkompott und Sahne

28,50 Euro pro Person

### BEN

Mittelweg 26  
20148 Hamburg  
Tel. 040 / 45 44 44  
www.ben-restaurant.com



#### Thai-3-Gang-Menü

- Amuse Gueule
- Pikantes Garnelenschaumsüppchen mit Frühlingsslauch-Tempura
- Rotes Barbarie Enten-Curry mit Zuckerschoten, Mais, Paprika und Orangen
- Gedämpfter Kokosreis im Bananenblatt mit frischen Früchten

28,50 Euro pro Person

#### Sushi-4-Gang-Menü

- Amuse Gueule
- Misosuppe mit Garnelen, Champignons und Frühlingsschnecken
- Vier Nigiris mit rohem Lachs, rohem Thunfisch, gekochter Garnele und Kanibo, dazu Schnittlauch-Mayonnaise
- Kurz angebratenes Tuna-Sashimi mit Tomatenchutney
- Sake Sorbet mit Mango-Lassi

35,00 Euro pro Person

### Bistro Süllbergterrassen

Süllbergterrasse 12  
22587 Hamburg  
Tel. 040 / 866 25 277  
www.suellberg-hamburg.de



#### Gans Menü - ganz(s) köstlich

- Winterlicher Salat von Enten- und Gänseleber mit Trauben und Nüssen oder Samtsuppe vom Muskatkürbis mit steirischem Kernöl und karamellisierten Kürbiskernen
- Portion Oldenburger Hafermastgans "kross gebraten", mit Beifußsauce, Rotkohl, zweierlei Knödel und Bratpfel

25,00 Euro pro Person

- Auf Wunsch mit Dessert sowie Kaffee oder Espresso

35,00 Euro pro Person



### Blue Marlin

im Hotel Crowne Plaza Hamburg

Graumannsweg10  
22087 Hamburg  
Tel. 040 / 22 80 64 00  
www.crowneplaza.com/ hamburg-crowne



#### Unsere Gänsemenüs Menü I

- Mandarinen-Maronenschaumsüppchen mit Entenbrustcroûtons
- Orangen Amarettosorbet
- Klassischer Gänsebraten auf Rosinensauce, mit Apfelrotkohl & Kartoffelklößen
- Bratpfelrahmeis auf Vanille-Anisschaum

24,50 Euro pro Person

#### Menü II

- Himmel und Erde von der Gänseleber mit Portweinjus
- Tamarillosorbet
- Gänsekeule in Sauer gekocht, mit Rohrzucker glasiert auf Feigenrotkohl und Balsamicojus mit Röstkartoffeln
- Zimtbirne mit Punscheis

35,00 Euro pro Person

### BROOK

Bei den Mühlen 91  
20457 Hamburg  
Tel. 040 / 37 50 31 28  
www.restaurant-brook.de



#### Molekular-Menü

- Amuse bouche
- Gesottene Gänsekeule / Grapefruit / Portweinwolke / Tasmanischer Pfefferkaramell
- Tomatentee / heiße Basilikumgelatine / Garnele
- Dorade / konfierter Hokaido-Kürbis / roter Blumenkohl / Holzkohleöl
- Wasabi-Zitronen-Espuma
- Ente / Süßholzjus / Apfel-Texturas / Maiscrêpes
- Schokoladenbrot mit Olivenöl / Passionsfrucht-Marschmallows / Blutorangen-Ingwermousse

35,00 Euro pro Person

Bitte unbedingt unter dem Motto "Molekularmenü" reservieren.

### broscheks

im Renaissance Hamburg Hotel

Grosse Bleichen  
20354 Hamburg  
Tel. 040 / 349 18 935  
www.broscheks.de



#### Weihnachtsmenü I

- Wildkraftbrühe mit Kräuterklößchen und Gemüsen
- Ofenkuspriger Gänsebraten mit Apfelrotkohl, Maronen, Bratpfel und Kartoffelklößen
- Überbackener Apfelcrêpe mit Walnußeis

25,00 Euro pro Person

#### Weihnachtsmenü II

- 1 Glas Sekt zur Begrüßung
- Gebratene Gänseleber mit Portweinjus an Feldsalat mit Weißbrotrcroustons
- Gänsekraftbrühe mit Blutwurstavioli
- Geschmorte Rehkeule in Rotspoonsauce mit Preiselbeerbirne, Rahmwirsing und Kartoffel-Kürbisrösti
- Spekulatiusparfait mit warmen Zimtpflaumen

35,00 Euro pro Person

### Restaurant CONCORDE

im Courtyard by Marriott Hamburg

Flughafenstraße 47  
22415 Hamburg  
Tel. 040 / 53 10 23 57  
www.courtyardhamburgairport.de



#### Gans(z) köstlich

- **Ganz...**köstlich gebratene Gänseleber in Portweinjus
- **Ganz...**knuspriger Gänsebraten mit Bratpfel gefüllt mit Marzipan und Rosinen, Rotkohl und Kartoffelkloß
- **Ganz...**heiße Rumkirschen mit einer leichten Crème von Pumpnickel

25,00 Euro pro Person



Treten Sie ein in die Vielfalt des Genusses

Auf dem Internetportal [www.hamburg-kulinarisch.de](http://www.hamburg-kulinarisch.de) finden Sie Tipps und Informationen zum Essen gehen

- aktuelle Menüs und Angebote der besten Restaurants
- Gastronomieaktionen, z.B. Hamburger Schlemmer Sommer, Hamburg Gans(z) weihnachtlich
- News aus der Gastronomie
- Rezepte der Hamburger Küchenchefs.

Sie müssen sich nur noch entscheiden und können online reservieren auf [www.hamburg-kulinarisch.de](http://www.hamburg-kulinarisch.de)

### Clasenhof

Große Brunnenstraße 61 a  
22763 Hamburg  
Tel. 040 / 280 76 98  
[www.clasenhof.de](http://www.clasenhof.de)



### Clasenhof Weihnachtsschmaus

- Gänseleberpralinen mit Champagner-Mangogelée
- Beefconsommé mit Maultaschen vom Highland-Rind
- Mit Lebkuchen gefüllte Entenbrust auf Orangen-Pfefferjus und dazu glacierte Pastinaken
- Hamburger Rote Grütze mit Zimteis

35,00 Euro pro Person

### Art-Déco Restaurant "Oscar Eggers"

im TOP CityLine Hotel Eggers

Rahlstedter Straße 78  
22149 Hamburg  
Tel. 040 / 67 57 80  
[www.eggers.de](http://www.eggers.de)



### Oscar's traumhafter Gänsebraten

- Gänsebraten von der holsteinischen Freiland-Gans (4 Kg), kross aus dem Ofen, am Tisch tranchiert und mit Nachservice, Gänsejus, gefüllter Apfel, Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln

24,50 Euro pro Person, Reservierungen ab 4 Personen!

### Oscar's lukullisches Gänsemenü

- Hausgemachte Sülze von der Gänsebrust mit winterlichen Blattsalaten und mariniertem Zitronenkürbis
- Petersilienwurzelsuppe mit Speckcroûtons und Kräutern
- Knusprige Gänsebrust von der holsteinischen Freiland-Gans mit Rotkohl, Rosenkohl und Kartoffelklößen
- Maroneneiscreme mit karamellisierten Walnüssen auf warmem Apfelconfit

35,00 Euro pro Person, Reservierungen ab 2 Personen!



**Restaurant FACETTE**  
im ARCOTEL Rubin

Steindamm 63  
20099 Hamburg  
Tel. 040 / 24 19 29 - 2920  
www.arcotel.at



**Menü I**  
**Ganze Gans für 4 Personen**

- Ganze Gans für 4 Personen, dazu reichen wir saftiges Apfelrotkraut, glacierte Maronen, hausgemachte Kartoffelklöße und Preiselbeere-Grappa-Sauce
- inklusive einer halben Flasche Mineralwasser und einer Karaffe Blauer Zweigelt (0,25 l)

25,00 Euro pro Person . Bitte reservieren Sie 24 Stunden im Voraus unter dem Stichwort "Hamburg Gans(z) weihnachtlich".

**Menü II**

- Geräucherte Entenbrust auf Vogersalat und Orangen-Thymian-Vinaigrette
- Wiener Rindssuppe mit Leberknödel, Grießnockerln und Käse-Kräuter-Schöberl
- Gebratene Gänsebrust auf Preiselbeere-Grappa-Sauce, saftiges Apfelrotkraut und hausgemachte Kartoffelklöße
- Williams-Nougat-Birne mit Maronimousse

35,00 Euro pro Person

**Heinsen's Ellerbek**

Hauptstraße 1  
25474 Ellerbek  
Tel. 04101 / 3777-0  
www.heinsens.de



**Das Gänse-Menü**

- Feines Maronen-Süppchen mit Steinpilz-Ravioli
- Geschmorte Gänse-Keule auf Cassis-Rotkohl mit Kartoffel-Klößen
- Parfait, Mousse und Sorbet von der Cranberry

25,00 Euro pro Person

**Küchenwerkstatt**

Hans-Henny-Jahn-Weg 1/  
Eingang Hofweg  
22085 Hamburg  
Tel. 040 / 22 92 75 88  
www.kuechenwerkstatt-hamburg.de



**Küchenwerkstatts Wintermenü**

- Amuse gueule
- Gänseleber-Crème-brulée mit Süßholzgelee und hausgebackenem Feigenbrot
- Vierländer Entenbrust aus dem Schokoladensalzteig mit Langpfefferjus und in Kirschessig mariniertem Schmortgemüse
- Warmer Schokoladenbisquit gefüllt mit flüssigem Kürbis und Kürbiskerneis
- Hausgemachte Pralinen aus Valrhona-Schokolade

32,00 pro Person

**Kleinhuis**

Fehlandtstraße 26  
20354 Hamburg  
Tel. 040 / 35 33 99  
www.baselerhof.de



**Gans(z) weihnachtlich**

- Begrüßungssekt und Amuse gueule
- Holsteiner Gänsegelee an Kapernmayonnaise mit Rapunzelsalat und Kartoffelspeckdressing
- Bockelholmer Gänsebraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelquarkklößchen
- Haselnuss-Soufflé mit Zwetschgenkompott und Eis von Lübecker Marzipan und Schokolade

35,00 Euro pro Person

# Die Experten

AUF ALSTER UND ELBE



Punschfahrten ab Anleger Jungfernstieg, täglich 10.30, 12.00, 13.30, 15.00, 16.30 Uhr



Mit der Hafenfähre Linie 62 nach Finkenwerder und zurück, täglich viertelstündlich

Erst  
schlemmen  
und dann auf  
den kuschelig  
warmen Schiffen  
durch Hamburg  
schippern.



**ATG ALSTER-TOURISTIK GMBH**  
Anleger Jungfernstieg · 20354 Hamburg  
Tel. 040 / 35 74 24-0 · Fax 040 / 35 32 65  
www.alstertouristik.de · info@alstertouristik.de



**HADAG Seetouristik und Fährdienst AG**  
St. Pauli Fischmarkt 28 · 20359 Hamburg  
Tel. 040/ 31 17 07-0 · Fax 040/ 31 17 07-10  
http://www.hadag.de · e-mail: info@hadag.de

Hamburg Gans(z) weihnachtlich  
vom 11. November bis 23. Dezember 2007



## Landhaus Dill

Elbchausee 94  
22763 Hamburg  
Tel. 040 / 390 50 77  
www.landhausdill.com



### Unser Gans-Menü I

- Steinpilzrahmsuppe mit Reh-Nuß-Ravioli
- Krosse Mastgans mit Quitten-Rotkohl, Maronen in Portwein gedünstet, eigener Sauce und Quark-Kartoffelkloß oder Rinderfilet mit Kräuterkruste, Rotwein-Trüffelsauce, Wirsingrahmkohl und Kartoffeltaler
- Frische Datteln mit Marzipan gefüllt, Karamellsauce und Zimteis oder Blutorangen-Sorbet mit Prosecco aufgefüllt oder gereifter Käse

3-Gang-Menü 25,00 Euro pro Person

### Menü II

- Scampispieß auf Kürbiskompott oder Roulade von Zander und Lachs mit herbstlichen Salaten und Safransauce
- Steinpilzrahmsuppe mit Reh-Nuß-Ravioli
- Krosse Mastgans mit Quitten-Rotkohl, Maronen in Portwein gedünstet, eigener Sauce und Quark-Kartoffelkloß oder Rinderfilet mit Kräuterkruste, Rotwein-Trüffelsauce, Wirsingrahmkohl und Kartoffeltaler
- Frische Datteln mit Marzipan gefüllt, Karamellsauce und Zimteis oder Blutorangen-Sorbet mit Prosecco aufgefüllt oder gereifter Käse

4-Gang-Menü 35,00 Euro pro Person

## Mendelssohn's

im NewLivingHome  
Julius-Vosseler-Straße 40  
22527 Hamburg  
Tel. 040 / 401 33 100  
www.mendelssohns.de



### Gans(z) weihnachtlich

- Essenz von der Ente mit gedämpften Wan Tan von ihrer Leber und Waldpilzen
- Ganze Oldenburger Bauerngans mit geschmelzten Kartoffelknödel, Apfel -Glühweinrotkohl, glasierten Maronen und Marzipanbratapfel
- Hausgemachter Rumtopf im Weckglas serviert mit Amaretto Mandarინeneis

25,00 Euro pro Person inklusive einem Glas Wein und einem Cappuccino je Person. Ab 4 Personen.

Reservierung unter dem Stichwort "Gans(z) weihnachtlich" bis 2 Tage vorher erforderlich. Montag bis Samstag ab 16:30 Uhr



## Marktplatz

Nienstedtener Marktplatz 21  
22609 Hamburg  
Tel. 040 / 82 98 48  
www.marktplatz-restaurant.de

## Marktplatz

### Unser Gans(z) köstliches Schlemmermenü

- Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Croûtons
- Krosse Gans (oder Entenstücke) mit Rotkohl, Bratapfel, Preiselbeersauce und Kartoffelkloß oder Argentinisches Rumpsteak mit Rotwein-Pfeffersauce, grüne Bohnen und Röstkartoffeln
- Überbackenes Krokant-Halbgefrorenes auf Portweinkirschen oder gereifter Käse

3-Gang-Menü 25,00 Euro pro Person

#### Menü II

- Gebratene Scampi auf Tomatencarpaccio mit Balsamicosauce
- Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Croûtons
- Krosse Gans (oder Entenstücke) mit Rotkohl, Bratapfel, Preiselbeersauce und Kartoffelkloß oder Argentinisches Rumpsteak mit Rotwein-Pfeffersauce, grüne Bohnen und Röstkartoffeln
- Überbackenes Krokant-Halbgefrorenes auf Portweinkirschen oder gereifter Käse

4-Gang-Menü 33,00 Euro pro Person

## Marilù

Bahrenfelder Straße 67  
22765 Hamburg  
Tel. 040 / 88 17 54 75  
www.ristorante-marilu.de



### Marilù Gans(z) weihnachtlich

#### Menü I

- Schwarze Tagliolini mit Safran-Lachssauce und gebratenen Scampi
- Geschmorte Gänsebrust mit Ciabatta-Leberknödel und karamellisierten Balsamico-Gemüsen
- Panettoneparfait auf Zwergorangenkompott

25,00 Euro pro Person

#### Menü II

- Assaggio della casa
- Geräucherter Schwertfisch mit Zuckerschoten-Mousse und Granatapfel-Vinaigrette
- Schwarze Tagliolini mit Safran-Lachssauce und gebratenen Scampi
- Geschmorte Gänsebrust mit Ciabatta-Leberknödel und karamellisierten Balsamico-Gemüsen
- Panettoneparfait auf Zwergorangenkompott

35,00 Euro pro Person

## Olive Tree

Mercure Hamburg An der Messe

Schröderstiftstraße 3  
20146 Hamburg  
Tel. 040 / 45 06 90  
www.mercure.com



### Gans(z) einfach... aber lecker !

- Tranche vom gegrilltem Seeteufel auf Bourbon-Vanilleschaum mit eingelegtem Kürbis
- Getrüffelter Kalbs-Cappuccino
- Krosse Gänsekeule aus dem Ofen, mit Sternanis gewürzter Portweinjus, Orangen-Rotkraut und hausgemachtem Kartoffelkloß
- Zimtparfait mit Kirschkompott

25,00 Euro pro Person

## Papillon

im Hotel Engel

Niendorfer Straße 55-59  
22529 Hamburg  
Tel. 040 / 58 44 40  
www.restaurant-papillon.de



### Ofenfrischer Gänsebraten

- Ofenfrischer Gänsebraten auf Calvadossauce mit Schmorapfel, Apfelrotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößchen und Mandelbällchen
- inkl. 1 Flasche Wein

25,00 pro Person, buchbar ab 2 Personen. Nur auf Vorbestellung

### Hamburger Gänsevergnügen

- Appetizer
- Kürbiscremesuppe mit Kren und steirischem Kürbisöl
- Ofenfrischer Gänsebraten auf Calvadossauce mit Schmorapfel, Apfelrotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößchen und Mandelbällchen
- Hamburger Rumpudding

35,00 pro Person, buchbar ab 2 Personen



### Pony Waldschänke

Babenwischenweg 28  
22559 Hamburg-Rissen  
Tel. 040 / 81 23 53  
www.pony-waldschaenke.de



#### Gans ganz weihnachtlich

- Klare Pfifferlingssuppe mit Flädle
- Glasierte Gänseleber auf rotem Linsengemüse
- Knusprige Gänsekeule auf Maronenjus, dazu Mohnklößchen und Wirsinggemüse
- Lebkuchennockerl mit hausgemachtem Pflaumenmus

33,90 Euro pro Person

### Speicher 52 "Das Beste von Hier"

Marriott Hotel Hamburg  
ABC-Straße 52  
20354 Hamburg  
Tel. 040 / 35 05 17 77  
www.hamburgmarriott.de



#### Gans(z) weihnachtlich

- Gänseconsommé mit Pinienklößchen und Steinpilzravioli
- Zanderfilet auf der Haut gebraten an Schmorgurkengemüse und Kartoffelstroh
- Vierländer Gänsebrust rosa gebraten mit glasierten Maronen, Rahmwirsing und gefüllten Kartoffelknödeln
- Nougattörtchen im Baumkuchenmantel mit gebrannten Mandeln auf einer Marzipansauce

Menü komplett 35,00 Euro

Menü ohne Zwischengericht 25,00 Euro

### Signatures

im InterContinental Hamburg

Fontenay 10  
20354 Hamburg  
Tel. 040 / 4142 - 2520  
www.hamburg.intercontinental.com



#### Gans(z) weihnachtlich

- Kleine Gänse Essenz im Weckglas
- Crème Brûlée von der Gänseleber mit Portwein Feigen und lauwarmer Brioche
- Brust und Keule von der Gans mit kleinen Kartoffel-Birnenrösti, geschmortem Spitzkohl und Beifußjus
- Walnuss-Karamel-Parfait an Zwergorangen

35,00 Euro pro Person

Voranmeldung erwünscht unter dem Stichwort "Hamburg Gans(z) weihnachtlich". Das Angebot gilt mittags und abends.

### Treudenberg

Steigenberger Hotel Treudenberg Hamburg

Lemsahler Landstraße 45  
22397 Hamburg  
Tel. 040 / 608 22 485  
www.treudenberg.com



#### Gans(z) schön lecker!!!

- Dreierlei von der Gans - geräucherte Brust, Gänserilette, Gänseleberterrine - mit Feldsalat, Croutons und Apfel-Honigvinaigrette
- Consommé von der Gans mit Pistazienklößchen und Gemüseperlen
- Knuspriger Gänsebraten von der Freilandgans mit Preiselbeerrotkohl, Semmelknödel vom Pumpnickel und Treudenberger Bratapfel
- Birnenmousse im Baumkuchenmantel mit Cranberryconfit und Marzipaneis

24,90 Euro pro Person

Voranmeldung erwünscht unter dem Stichwort "Hamburg Gans(z) weihnachtlich".



### “Thyme”

Novotel Hamburg Alster  
Lübecker Straße 3  
22087 Hamburg  
Tel. 040 / 39 190 - 410  
www.novotel.com



#### Weihnachtliches Menü

- Crèmesuppe von Muskat-Kürbis mit steirischem Kürbiskernöl verfeinert
- Knusprig gebratene halbe Vierländer Ente aus dem Ofenrohr mit Apfelrotkohl und hausgemachten Klößen
- Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis
- Kaffee und Weihnachtsgebäck

25,00 Euro inkl. ein Glas Sekt

### Witthüs

Elbchaussee 449 a  
22587 Hamburg  
Tel. 040 / 860 173  
www.witthues.de



#### Ganz(s) im Park

- Lauwarme Lachs-Scampi-Terrine auf süßsaurem Kürbisgemüse mit Hummersauce
- Steinpilzconsommé mit Trüffelklößchen
- Holsteiner Gans mit Cassis-Rotkohl, glasierten Maronen und Serviettenknödeln
- Lebkuchenmousse auf Glühweinsabayon

33,00 Euro pro Person

#### Impressum

Idee, Konzept und Organisation: Hartung PR & Projektentwicklung  
Postfach 57 04 04 • 22773 Hamburg • Telefon 040 / 85 32 27 17  
info@hartungpr.de • Fotos: stockfood, fotolia

### Windsor

Best Western Queens Hotel Hamburg  
Mexikoring 1  
22297 Hamburg  
Tel. 040 / 6 32 94-603  
www.queens-hotel-hamburg.bestwestern.de

Best Western  
Queens Hotel  
Hamburg

#### Gans(z) weihnachtliches Menü

- Steinpilzessenz mit sautierten Edelpilzen und Gemüsestreifen
- Knusprig gebratene Martinsgans mit Rotkohl, Rosenkohl, gefülltem Schmorapfel und Kartoffelklößen
- Bratapfel-Tarte mit Bourbon-Vanilleeis

35,00 Euro pro Person

### Wattkorn

Tangstedter Landstraße 230  
22417 Hamburg  
Te. 040 / 520 37 97  
www.wattkorn.de



#### Weihnachtsmenü I

- Aufgeschlagenes Kürbiscremesüppchen mit Kernöl und Flusskrebse
- Gänsekeule "Holsteiner Art" in Rosinensauce auf Rotkohl mit Selleriepüree, Kronsbeeren in Cassis und handgeriebenem Kartoffelkloß
- Geeister Marillenknödel mit Gewürzorange Ragout und Sorbet

25,00 pro Person

#### Weihnachtsmenü II

- Wildkraftbrühe mit Waldpilzravioli und Schnittlauch
- Krosse Weihnachtsente auf Rotkohl, dazu Rosenkohl mit Speck, karamellierte Maronen, Apfelkompott und handgeriebener Kartoffelkloß
- Gebratener Marzipanstollen auf Vanillesauce, dazu Zimtsahne und Walnusseis

35,00 Euro pro Person



Hamburg Gans(z) weihnachtlich  
vom 11. November bis 23. Dezember 2007

### Zum Alten Senator

Neanderstraße 27/ Ecke Peterstraße  
20459 Hamburg  
Tel. 040 / 357 14 470  
www.zumaltenSenator.de



#### Ganz Gans

- Feldsalat mit Nüssen und Orange, dazu Hollundervinaigrette
- Gänsebrust und Keule auf Rotkohl und Klößen
- Apfelgrütze mit Zimtküchlein

25,00 Euro pro Person

#### Menü II

- Kürbisschaum mit Milchferkelspindel
- Gans mit Maronen-Orangen-Füllung auf Rotkohl und Klößen, dazu Marsalajus
- Gratinierter Bratapfel mit hausgemachtem Marzipan und Limonen-Pfeffer-Graniteé

35,00 Euro pro Person

### Zippelhaus

Restaurant & Vinothek

Zippelhaus 3  
20457 Hamburg  
Tel. 040 / 30 380 280  
www.zippelhaus.com



#### Der Klassiker

- Ganze Bauerngans am Tisch tranchiert mit Rosenkohl, Apfel-Rotkraut, glasierte Maronen und Kartoffelklöße

25,00 Euro pro Person. Ab 4 Personen.

Bitte zwei Werktage im Voraus reservieren.

#### Weihnachtsmenü

- Consommé von der Gans mit Maronen und Bratapfel
- Rosa gebratene Rehkeule mit Apfel-Süßholz-Rotkraut und Serviettenknödel
- Lebkuchenmousse mit Ingwer-Anis-Ananas und Glühweins

35,00 Euro pro Person - nur auf Reservierung!



# Gans(z) weihnachtlich im \*\*\*\* Hotel Port Royal!



### „Gans famos“

Schaumsüppchen vom Muskatkürbis mit  
Streifen vom Heidschnuckenschinken

\*\*\*

Gefüllte Gänsebrust an Preiselbeer-  
Rotkraut, Balsamico Sauce und Taler  
von der Brezen

\*\*\*

Schokoladen Soufflé auf Vanilleschaum  
mit jungen Orangen

29,50 Euro pro Person

11,90 Euro pro Kind (bis 11 Jahre)

Dieses Angebot ist gültig in der Zeit vom 11.11. bis zum 30.12.2007. Tischreservierung erbeten unter [www.hotelportroyal.de](http://www.hotelportroyal.de) oder Service-Tel. 0 18 05-91 91 01 (14 Cent/Min. aus dem dt. Festnetz; ggf. abweichender Mobilfunktarif).



[www.heide-park.de](http://www.heide-park.de)



Besuchen Sie auch den „Winterzauber“ im Heide-Park Soltau – mit Kutschfahrten, Rodelbahn, Eisstockschießen oder einem Jagertee in der Après-Ski-Bar. In Verbindung mit einer Tischreservierung zum **Sondereintrittspreis von 7,00 Euro pro Person.**

– Änderungen vorbehalten –



# Christmas-Shopping in Hamburg

Lichterketten | Geschenke | Atmosphäre

Alle Jahre wieder öffnen die traditionellen Hamburger Weihnachtsmärkte ihre Stände vom 26. November bis 31. Dezember. Glitzernd und geschmackvoll dekoriert präsentiert sich die Stadt und lädt mit einer unvergleichlichen Vielzahl an Geschäften, für jeden Geschmack und jeden Geldbeutel zum Shoppen ein.

**Übernachtungen für Kurzenschlossene ab 24,50 €\***

Spezielles Winterangebot in Hamburger Hotels  
vom 23.11.07 bis 29.02.2008

\* p.P/DZ inkl. Frühstück

**Buchbar unter [www.hamburg-tourismus.de](http://www.hamburg-tourismus.de)  
oder über die Hamburg Hotline 040/68 99 98 99**

Infos | Tickets | Hotels  
**040-68 99 98 99**  
[hamburg-tourismus.de](http://hamburg-tourismus.de)

 **HAMBURG**  
Tourismus GmbH