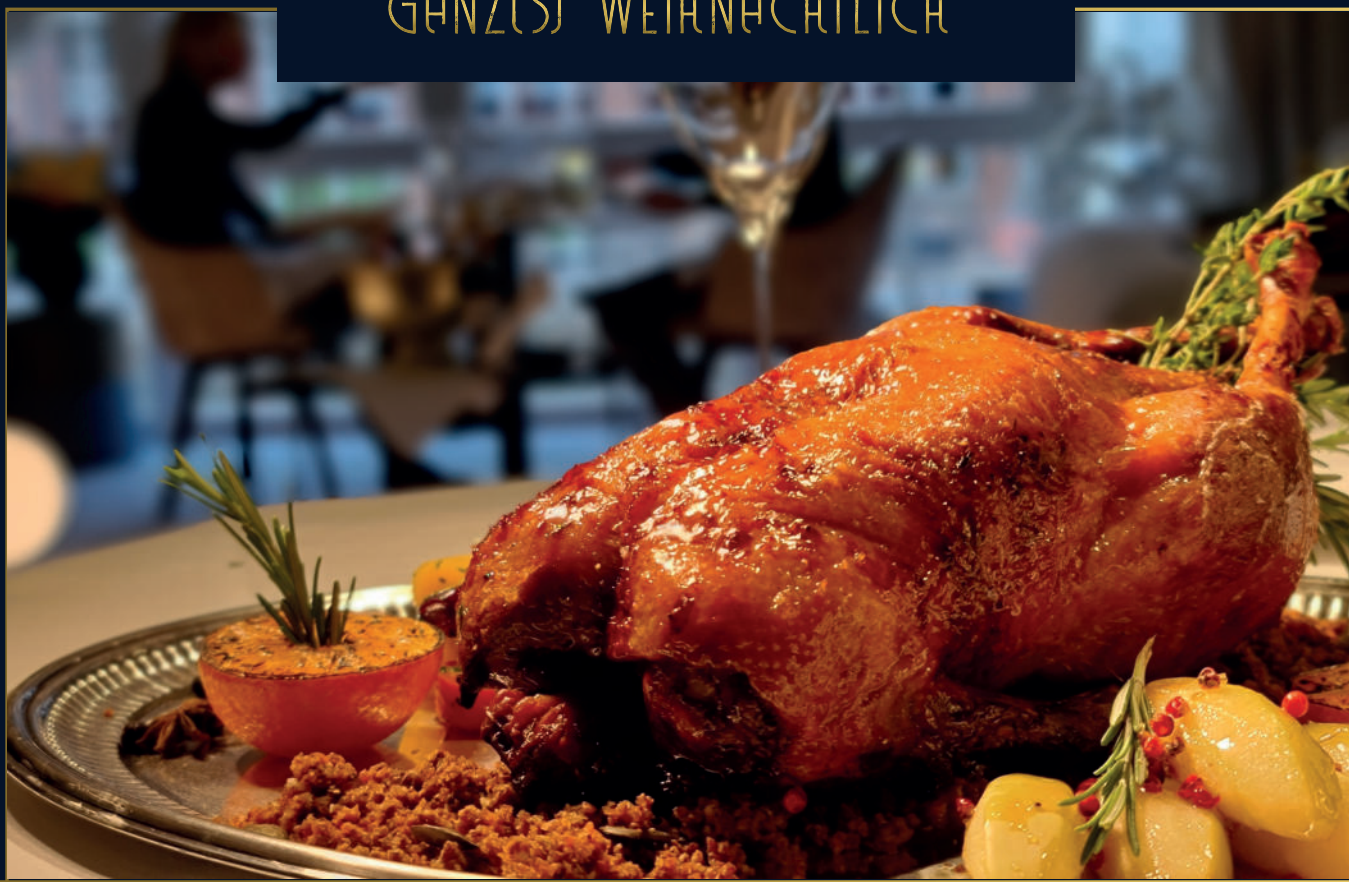


# DINING ROOM

## HAMBURG KULINARISCH WEIHNACHTSZEIT MENU

IM FRASER SUITES HOTEL AM RÖDINGSMARKT 2

### HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH



BUCHUNG ERFORDERLICH

[BOOK NOW](#)

WIR FREUEN UNS AUF SIE

Nachdem Sie Ihr Hamburg Ganz Weihnachtlich Menu Package online unter Wochenprogramm Vorbestellungen bei uns gebucht haben, erhalten Sie eine Bestätigungs-Email und wir bereiten Ihr Menu für Sie vor. Sollten Sie Ihre Reservierung kurzfristig nicht wahrnehmen können, klicken Sie in Ihrer Bestätigungs-Email einfach auf stornieren und der Package-Preis wird Ihnen automatisch wieder zurückerstattet.

# MENU

## VORSPEISE

### THE JERUSALEM ARTICHOKE

Topinambur in brauner Butter geröstet, als Carpaccio und warmen Schaum mit grünem Apfel und Champagner-Dressing

## ZWISCHENGÄNGE MENU UPGRADES AUF WUNSCH

### `ROASTED CHESTNUT SOUP' MIT WINTERTRÜFFEL

Unsere Original Samtsuppe vom gerösteten Maronen mit am Tisch frischem gehobelten Perigord Trüffel

### `CRACKLING XMAS FIREPLACE' A LA FEUERZANGENBOWLE

Gebratenes Steak von der Gänseleber mit Lebkuchen, Ingwer und am Tisch flambierten Rumfrüchten

## HAUPTGANG ZUR WAHL

### BRONZE TRUTHAHN

Sous Vide gegarte Brust und knusprige Praline von Wild Bronze Truthahn mit Maisbrot- Serviettenknödeln, Ahorn-Pastinakenpüree, Super Food Flower Sprouts, Cranberry-Orangen Chutney und traditioneller Jus

oder

### ALASKA KABELJAUFILLET `NEW ENGLAND'

Gebratener Alaska Kabeljaufilet und Krustentierpraline mit Champagner beurre blanc, Grünschalmuscheln, Maisbrot-Serviettenknödeln und Kartoffel Lauch Ragout

oder

### `PUMPKIN SQUASH FLOWER' RISOTTO

mit Zimt-Parmesan Creme gefüllte Winter Squash Kürbisblüten auf samtigen Risotto mit geröstetem Kürbis, kandierten Pecanüssen, Super Food Flower Sprouts und Trompetenpilzen

## HAUPTGANG UPGRADE

### THE CHRISTMAS GOOSE

Erleben Sie unseren saftigen klassischen Gänsebraten von Brust und Keule. mit Flower Sprouts, Zimt-Rotkohl, glasiertem Apfel, Kartoffelklößen, braunen Butterbröseln und Grand Marnier Jus

## DESSERT

### GRAND CENTRAL `CHRISTMAS MARKET'

Hausgemachter Weihnachtsstollen mit Marzipan-Eis, Bratapfelmousse im Glühweimantel, gebranntem Mandelcrumble-Krokant und warmem Eierlikörschaum

Menu Preis 3-Gang für **59.00** EUR

Menu Preis 3-Gang mit Upgrade Gans im Hauptgang +29.00 EUR

Zwischengang Upgrades Maronensuppe Perigord Trüffel oder Crackling XMAS Fireplace je +22.00 EUR