



RESTAURANT  SPEICHER52

NORDISCHER
HERBST & WINTER 2015



GANZ(S) SCHÖN LECKER

11. NOVEMBER BIS 23. DEZEMBER 2015

Kross gebratene Hafermastgans | Beifußsauce |
Glasierte Maronen | Preiselbeerrotkohl |
Geschmolzene Kartoffelklöße

EUR 24,- pro Person

IM 3-GANG-MENÜ

Vorspeise:

Gänseconsommé | Pfannkuchenstreifen | Klößchen

Dessert:

Muscovado Schokoladentraum | Karamell-Salzbutter-
Eis | Mandeln | Cranberries | Pistazien

EUR 34,- pro Person

GANZ(S) IM FAMILY STYLE

Ab 4 Personen servieren wir eine Gans mit Beilagen
im gemütlichen Family Style in Schüsseln und auf
Platten zum Weiterreichen und Teilen.

EUR 92,- pro Gans ab vier Personen

„TAKE ME HOME“ [bis 26. Dezember 2015]

Gern können Sie Ihre Gans auch abholen
und zu Hause genießen.

EUR 95,- für vier Personen



THANKSGIVING BUFFET

26. NOVEMBER 2015 | 18 BIS 22 UHR

“Cobb Salad” mit Roquefort, Avocado
und geräucherter Hähnchenbrust

“Caesar’s Salad”
mit leichtem Knoblauchdressing
Parmesankäse und Brot-Croûtons
Süßkartoffel-Zwiebeltarte
Birnen-Bohnen-Speck-Salat

Kürbis Karottensuppe mit Kernöl
und Rucolacroûtons

Ganzer Truthahn, am Buffet tranchiert
Cranberrysauce, karamellisierte Maiskolben
Rosenkohl-Chestnut-Gemüse
Süßkartoffelpüree und Kartoffelgratin

Kürbis-Schokoladenkuchen
Pecan Pie mit Whiskey-Sahne
Calvados-Mousse mit Bratapfelragout
Orangensalat mit getrockneten Cranberries

EUR 38,- pro Person
inklusive Bier, Hauswein und Softgetränken



ES WEIHNACHTET

24. DEZEMBER 2015 | 17 BIS 22 UHR

Carpaccio vom gebeizten Hirschrücken |
Rotweibirne | Walnuss | Roquefort | Friséesalat

Zander | Spitzkohl | Orangenconfit |
Trüffelpotato | Beurre Blanc

Galantine von der Perlhuhnbrust mit Cranberry-
Rosmarinfüllung | Honigkuchensauce |
Waldpilz-Lauch-Gemüse | Macaire-Kartoffeln

Pochiertes Lebkuchentörtchen |
Portweinreduktion | Mascarponeeis

EUR 55,- pro Person

NORDISCHER WEIHNACHTSBRUNCH

25. DEZEMBER 2015 | 12 BIS 15 UHR

Freuen Sie sich auf viele kalte und warme
nordische Köstlichkeiten zum Weihnachtsbrunch!

Unter anderem gibt es: **Smørrebrød** zum Selber-
bauen | Geräucherte **Entenbrust** | **Wacholder-
schinken** | gesottene Ochsenbrust | **Wildpastete**
mit Pflaumenchutney | Auswahl an **Räucherfisch** &
Leckereien aus nordischen Gewässern | rosa **Roast-
beef** | Süßes aus der **Nordischen Backstube**

EUR 55,- pro Person | EUR 21,- für Kinder von 7-12
inklusive Bier, Hauswein und Softgetränken

CASINO

Silvester-Menü



Gebratene Jakobsmuschel | Hummermedaillon
Estragon-Champagner-Vinaigrette
Babyleaf | Zwergorangenragout

Cappuccino von der Wachtel | Wachtel-Lolli

Loup de Mer | Erbsen-Minzpüree | Petersilien-
wurzelchips | Rosé-Wermuth-Schaum

Rosa Hirschkalbsfilet | Rosmarin-
Feigenreduktion |
Gebratene Steinpilze | Rosenkohlblätter
Getrübzeltes Kartoffelsoufflé

Cocktail Dessertvariationen

EUR 95,- pro Person

31. DEZEMBER 2015 19.30 UHR BIS 23.00 UHR

**... UND ANSCHLIESSEND
IN DER PIANO BAR
IN'S NEUE JAHR TANZEN!**

**31. DEZEMBER 2015
AB 23.00 UHR
LIVE Music & DJ Beats**

**EUR 40,- pro Person
inklusive einer Flasche
Lanson Black Label Brut
Champagne (0.375l)**



DAS RESTAURANT

im Hamburg Marriott Hotel
ABC-Str. 52 | 20354 Hamburg
Tel. 040-3505 1735 | www.speicher52.de
 /hamburgmarriotthotel

Alle Preise inklusive der gesetzlichen MwSt. und Service