

HAMBURG



*Frohe
Weihnachten*

Speisekarte am Abend

25 & 26.12.2022

*Es ist Zeit für Liebe und Gefühl,
nur draußen bleibt es richtig kühl.
Kerzenschein und Apfelduft,
ja - es liegt Weihnachten in der Luft.
Wir wünschen manche schöne Stunde
in eurer trauten Familienrunde.*



HAMBURG



Vor dem Essen einen Aperitif?

Wir empfehlen:

Martini Fiero mit Tonic

€ 7,00

Lillet Wild Beery

€ 7,00

„Hugo“

€ 6,50


Platzverweis

alkoholfrei

€ 6,50

oder klassisch:

<i>Glas Champagner</i>	<i>€ 9,00</i>
<i>Sherry Medium, Dry</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Kir Royal;</i>	<i>€ 9,50</i>
<i>Bellini; (Prosecco und Pfirsichpüree)</i>	<i>€ 6,50</i>
<i>Premium Hausmarke „trocken“</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Martini D´Oro, Bianco, Rosso, Dry</i>	<i>€ 5,50</i>





HAMBURG

Weihnachtliche Abendkarte

Ciabattabrot „Frischkäse-Kräuterdip“

Vorspeisenteller € 15,50

*Räucherlachs / Geflügelsalat / Tomate Mozzarella
Landschinken / Melone / Toast und Butter*

Salatplatte mit Schafskäse / Oliven € 16,00

mit Putenfilet € 19,00

Dazu reichen wir ein Knoblauchbaguette

Consommé Royal € 6,50

Eierstich / Klößchen

Tomatencremesuppe € 6,50

Kräuter / Sahne

gedünstetes Lachsfilet „Spreewald“ € 20,50

Gemüse / Dillsauce / Salzkartoffeln

Schweineschnitzel „Jäger- oder Wiener Art“ € 17,00

dazu Bratkartoffeln

Roastbeef kalt „rosa gebraten“ € 21,50

Remouladensauce / Bratkartoffeln / Salatteller

Rumpsteak € 27,50

Kräuterbutter / Bacon / Coleslaw / gebackene Kartoffelecken

Hirschbraten „Hubertus“ € 23,00

Pilzsauce / Apfelrotkohl / gefüllte Birne / Kroketten

Gänsekeule „Hamburger Art“ € 32,50
Geflügelsauce / Apfelrotkohl / gebackene Apfelscheibe / Kartoffelklöße

Ofenfrische ½ Ente „Zeppelin Art“ € 29,50
Orangensauce / Apfelrotkohl / Kartoffelklöße

Putensteak € 17,50
Pfeffersauce / Pfannengemüse / Rösti

Rinderroulade € 19,90
Rahmsauce / Rotkohl / Klöße oder Salzkartoffeln

Mandel-Amaretto Parfait Sahne / Kirschen € 7,50

frischer Obstsalat / Vanilleeis / Sahne € 6,90

Vanilleeis / heiße Rumkirschen oder Himbeeren / Sahne € 6,90

Weihnachtsmenü

Consommé Royal
Eierstich / Klößchen

Ofenfrische 1/4 Ente
Orangensauce / Apfelrotkohl / Kartoffelklöße

Mandel_Amaretto Parfait Sahne / Pflaumen

€ 34,00 pro Person

*Wir wünschen Ihnen frohe Weihnachtstage
und einen „guten Rutsch“ ins Neue Jahr!
Ihr Hotel – Restaurant „Zum Zeppelin“*



HAMBURG



Nach dem Essen einen Kaffee oder Digestif?

<i>Tasse Kaffee</i>		€ 2,80
<i>Cappuccino</i>		€ 3,40
<i>Espresso</i>		€ 2,80
<i>Doppelter Espresso</i>		€ 4,40
<i>Schale Milchkaffee</i>		€ 4,60
<i>Latte Macchiato</i>		€ 4,60
<i>Becher Schokolade</i>		€ 3,80
<i>Kännchen Tee</i>		€ 4,60
<i>Assam, Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee, Rooibos Vanille, Kräutergarten, Pfefferminz und Kamille</i>		
<i>Helbing Kümmel</i>	<i>2cl</i>	€ 2,40
<i>Jubiläums Aquavit, Linie Aquavit</i>	<i>2cl</i>	€ 3,50
<i>Grappa Cellino Oro</i>	<i>2cl</i>	€ 5,50
<i>Grappa Alexander</i>	<i>2cl</i>	€ 5,50
<i>Calvados Château du Breuil Réserve</i>	<i>2cl</i>	€ 6,50
<i>Ziegler Williams</i>	<i>2cl</i>	€ 8,50
<i>Fernet Branca, Ramazzotti, Averna</i>	<i>4cl</i>	€ 4,80
<i>Baileys auf Eis</i>	<i>4cl</i>	€ 4,20
<i>Remy Martin V.S.</i>	<i>2cl</i>	€ 5,20
<i>Amaretto, Grand Marnier, Cointreau</i>	<i>2 cl</i>	€ 4,20

HAMBURG



Unsere Weinempfehlung Offene Weißweine

		<i>0,2l</i>	<i>0,5l</i>
<i>2020er</i>	<i>Riesling, Q.b.A., trocken Weingut Lorenz, Mosel</i>	<i>€ 7,40</i>	<i>€ 15,80</i>
<i>2019er</i>	<i>Riesling, Q.b.A., halbtrocken Weingut Lorenz, Mosel</i>	<i>€ 7,40</i>	<i>€ 15,80</i>
<i>2017er</i>	<i>Weißer Burgunder, Q.b.A., trocken Weingut Geisser, Pfalz</i>	<i>€ 6,60</i>	<i>€ 13,40</i>
<i>2020er</i>	<i>Grauer Burgunder, Q.b.A., trocken Weingut Ihringer Fohrenberg, Karle, Baden</i>	<i>€ 6,60</i>	<i>€ 13,20</i>
<i>2016er</i>	<i>Chardonnay „Collevento“ Weingut Antonutti, Vento, Italien</i>	<i>€ 6,80</i>	<i>€ 13,60</i>
<i>2017er</i>	<i>Grüner Veltliner, QW Niederösterreich, Österreich</i>	<i>€ 6,80</i>	<i>€ 13,60</i>
<i>2019er</i>	<i>Sauvignon Blanc, trocken Weingut Finca Las Moras, San Juan, Argentinien</i>	<i>€ 7,50</i>	<i>€ 15,00</i>
 <i><u>Rosé</u></i>			
<i>2020er</i>	<i>Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken Kaiserstuhl, Karle, Baden</i>	<i>€ 6,40</i>	<i>€ 12,80</i>

2020er *Shiraz Rosé „Starlette“, trocken* € 6,80 € 13,60
Weingut Allée Bleue, Süd Afrika

HAMBURG



Offene Rotweine

		<i>0,2l</i>	<i>0,5l</i>
<i>2019er</i>	<i>Rioja Crianza „Lar De Sotomayor“</i> <i>Weingut Bodegas Domeco, Rioja, Spanien</i>	<i>€ 8,50</i>	<i>€ 17,50</i>
<i>2018er</i>	<i>Cabernet Sauvignon, trocken</i> <i>Casa Silva, Chile</i>	<i>€ 7,50</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>2016er</i>	<i>Spätburgunder, Q.b.A., feinherb</i> <i>Geisser, Pfalz</i>	<i>€ 6,50</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>2020er</i>	<i>Spätburgunder, Q.b.A., trocken</i> <i>Ihringer Fohrenberg, Karle, Baden</i>	<i>€ 7,50</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>2016er</i>	<i>Shiraz Reserve, „Las Maletas“</i> <i>Finca Las Moras, San Juan, Argentinien</i>	<i>€ 8,20</i>	<i>€ 15,40</i>
<i>2016er</i>	<i>Blauer Zweigelt, QW, trocken</i> <i>aus dem Burgenland, Österreich</i>	<i>€ 8,60</i>	<i>€ 17,20</i>
<i>2020er</i>	<i>Primitivo Puglia, IGT</i> <i>Cielo e Terra S.p.A., Montorso Vic. Italien</i>	<i>€ 7,50</i>	<i>€ 15,00</i>



HAM

