



HOTEL-RESTAURANT »ZUM ZEPPELIN«

HAMBURG

Speisekarte

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.

- Weihnachtsnacht -

(Gustav Falke)

Nun kommen die vielen Weihnachtsbäume
aus dem Wald in die Stadt herein.
Träumen sie ihre Waldesträume
wieder beim Laternenschein?

Könnten sie sprechen! Die holden Geschichten
von der Waldfrau, die Märchen webt,
was wir uns erst alles erdichten,
sie haben das alles wirklich erlebt.

Da steh'n sie nun an den Straßen und schauen
wunderlich und fremd darein,
als ob sie der Zukunft nicht trauen,
es muß doch was im Werke sein!

Freilich, wenn sie dann in den Stuben
im Schmuck der hellen Kerzen stehn,
und den kleinen Mädchen und Buben
in die glänzenden Augen sehn.

Dann ist ihnen auf einmal, als hätte
ihnen das alles schon mal geträumt,
als sie noch im Wurzelbette
den stillen Waldweg eingesäumt.

Dann stehen sie da, so still und selig,
als wäre ihr heimlichstes Wünschen erfüllt,
als hätte sich ihnen doch allmählich
ihres Lebens Sinn enthüllt;

Als wären sie für Konfekt und Lichter
vorherbestimmt, und es müßte so sein,
und ihre spitzen Nadelgesichter
sehen ganz verklärt darein.

Vor dem Essen einen Aperitif?

Wir empfehlen:

Martini Fiero mit Tonic

€ 7,00

Lillet Wild Berry

€ 7,00

„Hugo“

€ 6,50

Platzverweis

alkoholfrei

€ 6,50

oder klassisch:

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

Weihnachtsmenüs

Ihre Vorspeise:

Brotauswahl

Frischkäse – Kräuter - Dip

Consommé „Royal“
Eierstich / Klößchen

Menü 1

Rumpsteak

Kräuterbutter / Bacon / Coleslaw / gebackene Kartoffelecken

€ 44,00

Menü 2

Hirschbraten „Hubertus“

Pilzsauce / gefüllte Birne / Apfelrotkohl / Kroketten

€ 43,00

Menü 3

Gänsekeule

Geflügelrahmsauce / Apfelrotkohl / gebackene Apfelscheibe /
Kartoffelklöße

€ 45,50

Menü 4

Karpfen „blau“

- zweimal serviert -

Sahnemeerrettich / zerlassene Butter / Salzkartoffeln

€ 46,50

-einmal serviert- € 34,90

Menü 5

gedünstetes Lachsfilet „Spreewald“

Gemüse - Dillsauce / Salzkartoffeln

€ 41,00

und zum Dessert:

Amaretto-Mandelparfait
Waldbeeren / Sahne

Kinderweihnachtsmenü bis 12 Jahre

Hähnchenschnitzel
buntes Gemüse / Pommes frites
Eiskugel mit Smarties
€ 15,50

Vegetarische Empfehlung

Tomatensuppe mit Kräutern / Sahne

* * * * *

Gnoccis /Gemüse / Pesto / Parmesan

* * * * *

Amaretto-Mandelparfait /Pflaumen / Sahne
€ 29,90

Vegane Empfehlung:

Brot /Käse /Oliven

Tomatensuppe mit Kräutern

Haferflockentaler an Pfannengemüse

Käsekuchen mit warmen Himbeeren

€ 29,90

Nach dem Essen einen Kaffee oder Digestif?

Tasse Kaffee		€ 2,80
Cappuccino		€ 3,40
Espresso		€ 2,80
Doppelter Espresso		€ 4,40
Schale Milchkaffee		€ 4,60
Latte Macchiato		€ 4,60
Becher Schokolade		€ 3,80
Kännchen Tee		€ 4,60
Assam, Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee, Rooibos Vanille, Kräutergarten, Pfefferminz und Kamille		

Helbing Kümmel	2cl	€ 2,40
Jubiläums Aquavit, Linie Aquavit	2cl	€ 3,50
Grappa Cellino Oro	2cl	€ 5,50
Grappa Alexander	2cl	€ 5,50
Calvados Château du Breuil Réserve	2cl	€ 6,50
Ziegler Williams	2cl	€ 8,50
Fernet Branca, Ramazzotti, Averna	4cl	€ 4,80
Baileys auf Eis	4cl	€ 4,20
Remy Martin V.S.	2cl	€ 5,20
Amaretto, Grand Marnier, Cointreau	2 cl	€ 4,20

Unsere Weinempfehlung

Offene Weißweine

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

Offene Rotweine

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

Flaschenweine

Weißwein

2017er Weißer Burgunder, Q.b.A. trocken
Weingut Geisser
€ 24,50

2020er Grauer Burgunder, Q.b.A., trocken
Karle, Baden
€ 24,50

Rotwein

2018er Cabernet Sauvignon, Colección, trocken



Casa Villa, Chile

€ 27,50

2020er Primitivo, Puglia, trocken

Montorso Vicentino, Italien

€ 28,50

2016er Shiraz Reserve, "Las Maletas" trocken

Finca Las Moras, San Juan, Argentinien

€ 28,50

Für weitere Weine fragen Sie bitte nach unserer Weinkarte!