

Menü 1

Apfelmeerrettichsuppe mit Lachswürfeln



Hirschroulade gefüllt mit Waldpilzduxelles
Preiselbeersoße, Rosenkohl
und Mandelbällchen



Marzipan-Panna-Cotta
auf Blutorangencarpaccio

€ 44,50

Menü 2

Klare Tomatenconsommé mit Chesterstange



Gebratene Perlhuhnbrust
mit roten Balsamico Linsen
und Kräuterkartoffelpüree



Mousse au Chocolate mit kandierten Ingwer
und Himbeeren

€ 44,50

Menü 3

Steinpilzsuppe mit Pistazien



Gebratenes Zanderfilet
auf Rote Bete Carpaccio
mit Rote Bete Relish, Blattspinat und Bandnudeln



Spekulatius-Parfait an Glühweinbirne
und Vanilleschaum

€ 44,50

Wildkräutersalat mit Forellenmousse
Granatapfelkernen und Baguettebrot

€ 11,90

Beilagensalat „Panorama Style“

€ 4,80

Geräucherte Entenbrusttranchen an Feldsalat
mit Cumberlandsoße und Babybirnen

€ 12,30

Kross gebratene Gänsekeule an Orangensoße
Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

€ 25,90



Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter
Grilltomate, Prinzessbohnen und Krokette

€ 30,80

Im Speckmantel gebratene Hirschkalbsmedaillons
an Kirsch-Pfeffersoße, Rosenkohl und Bandnudeln

€ 31,20

Medaillons vom Rehrücken
mit Feigensoße gefüllter Birne
Rosenkohl und Mandelbällchen

€ 31,40

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust
an Balsamico-Schalottensoße
Brokkoliröschen und Sahnekartoffeln

€ 26,50

Wildplatte „Brasserie“ Medaillons von Reh, Entenbrust
und Hirschkalb mit Preiselbeerjus, Waldpilzen
Apfelrotkohl und Krokette

€ 34,90

Kabeljau-Lachszopf an Estragonsoße
Blattspinat und Wildreis

€ 29,60



Pistazieneis mit Zimtkirschen

€ 7,20

Weihnachtsbrunch

Fjordlachs im Ganzen gedünstet
auf Meeresspiegel mit Senf-Dillsoße



Matjeshäppchen mit verschiedenen Soßen



Löffelpyramide mit Putenröllchen
Gemüse mit Frischkäsefüllung und
gefüllten Eiern



Delikatess-Leberpastete mit Preiselbeeren



Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensoße

Salatauswahl



Geflügelsalat mit Walnüssen und Mandarinen



Mettigel



Rührei mit frischen Kräutern



Waldpilzsuppchen mit gehackten Pistazien



Kabeljaufilet auf gebratenem Spitzkohl
dazu Bandnudeln



Entenkeule mit Orangensoße
Rotkohl und Salzkartoffeln



Schweinefiletmedaillons mit gebratenem Gemüse
und Kartoffelgratin



Dessertauswahl in Gläsern



Käseplatte mit Weintrauben und Salzgebäck

€ 25,90 pro Person

Weihnachtszauber im Panorama



Öffnungszeiten Weihnachtsfeiertage 2019

24.12.19

Brasserie

von 11.30 Uhr bis 15.00 Uhr
Weihnachtskarte und Weihnachtsmenüs

25.12.19

Brasserie

von 11.30 Uhr bis 15.00 Uhr
Weihnachtskarte und Weihnachtsmenüs

4. Etage

Brunch von 11.00 Uhr bis 15.00 Uhr
€ 25,90 pro Person
inkl. Begrüßungssekt, Heißgetränke und Säfte

26.12.19

Brasserie

von 11.30 Uhr bis 15.00 Uhr
Weihnachtskarte und Weihnachtsmenüs

**Um Reservierung wird gebeten.
Gerne telefonisch oder per email an
info@panoramaharburg.de**

HOTEL PANORAMA Harburg

Harburger Ring 8-10
21073 Hamburg
Tel.: 040 766950