



GETRÄNKEEMPFEHLUNG

MENÜEMPFEHLUNG

... verfügbar vom 11. November 2018 bis 30. Dezember 2018

WEIßWEIN ZUR VORSPEISE

VORSPEISE

2016 VIOGNIER
*Weinmanufaktur Untertürkheim
Württemberg - Deutschland*

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE AUF
ROTE BEETE
mit Balsamico, Olivenöl, Fleur de Sel

0,2l 6,50 €

9,00 €

ROTWEIN ZUM HAUPTGERICHT

HAUPTGERICHT

2016 MERLOT
*Weingut Lergenmüller
Pfalz, Deutschland*

GESCHMORTE GÄNSEKEULE
mit Rotkohl, Klobß, Maronen & Preiselbeeren

0,2l 6,50 €

22,00 €

BRAND ZUM DESSERT

DESSERT

HIMBEERGEIST

WINTER GRÜTZE
mit Schmand und Vanilleeis

4 cl 5,50 €

6,00 €

PREIS 3-GANG MENÜ

pro Person 32,00 €

Für eine Ausweisung der Allergene und Zusatzstoffe
sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.



WASSERSCHLOSS Speicherstadt
by Teehandelskontor Sturm
Dienerreihe 4 · 20457 Hamburg

Für Bestellungen unseres Menüs bitten wir um eine
Reservierung unter +49 (40) 558 982 640 oder unter
www.wasserschloss.de



DRINKS RECOMMENDATION

MENUE RECOMMENDATION

... available from 11th November, 2018 to 30th December, 2018

WHITEWINE FOR STARTER

2016 VIOGNIER
*Weinmanufaktur Untertürkheim
Württemberg - Deutschland*

0,2l 6,50 €

STARTER

GRATINATED GOAT CHEESE
on crouton, with rosemary-apple-mash and salad

9,00 €

REDWINE FOR MAINCOURSE

2016 MERLOT
*Weingut Lergenmüller
Pfalz, Deutschland*

0,2l 6,50 €

MAINCOURSE

STEWED GOOSE LEG
*with red cabbage, dumpling,
chestnuts & cranberries*

22,00 €

DIGESTIF FOR DESSERT

HIMBEERGEIST

4 cl 5,50 €

DESSERT

WINTER GROATS
*with heavy sour cream
and vanilla ice cream*

6,00 €

PRICE 3-COURSE MENUE

per person 32,00 €

For an expulsion of the allergens and additives,
please talk to our service staff.



WASSERSCHLOSS Speicherstadt
by Teehandelskontor Sturm
Dienerreihe 4 · 20457 Hamburg

For reservations please call
+49 (40) 558 982 640 or visit
www.wasserschloss.de