

Heimatliebe

WEIHNACHTEN 2021



Am 25.+ 26. Dezember 2021 bieten wir ab 11:30 Uhr unsere Weihnachtsmenues an.

Unser Restaurant Heimatliebe in Hamburg-Bergedorf steht für unsere Liebe zum Handwerk, zu regionalen, frischen Produkten und zu unserer Heimat. Hamburger Originale, Klassiker sowie vegetarische und vegane Gerichte finden sich auf unserer Speisekarte, mit viel Liebe gekocht. Wählen Sie Ihr individuelles 3-Gang-Menue aus vier weihnachtlichen Hauptgerichten, jeweils zwei verschiedenen Suppen und Desserts zur Wahl.

Ab 17:00 Uhr steht Ihnen „À la Carte“ unsere Speisekarte im Restaurant zur Verfügung.

Das große Weihnachtsbuffet findet leider erst wieder 2022 statt, da wir zum Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter sowie zur Einhaltung des Mindestabstandes das Weihnachtsbuffet auf das nächste Jahr verschieben.

Aus sicherer Quelle haben wir erfahren, dass wir am 1. und 2. Weihnachtstag zur Mittagszeit Besuch direkt vom Nordpol vom **Weihnachtsmann** bekommen.

Die Betreuung der Kinder in unserem Spielzimmer ist leider in diesem Jahr durch behördliche Auflagen nicht möglich. Jedes Kind erhält eine **kleine Weihnachtsüberraschung** zur Unterhaltung am Tisch.

Wir bitten Sie für das Menue an den Weihnachtstagen um eine rechtzeitige Reservierung. Ihre Reservierung ist unter Tel. 040-739600-0 oder direkt bei uns im Haus möglich.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihr Hotel  *Alt Lohbrügger Hof, Familie Ohl & Mitarbeiter*


Heimatl*ie*be

WEIHNACHTSMENUE 2021

Tischreservierung ab 11:30 Uhr am 25. und 26. Dezember 2021

SUPPE zur Wahl

Klare OCHSENSCHWANZ SUPPE

mit feinem Wurzelgemüse, Pfannkuchenstreifen und kleinen Nudeln

oder

KÜRBISSUPPE

vom hiesigen HOKKAIDO-KÜRBIS

mit Elstar Apfel und Gemüse gekocht, sämig püriert, garniert mit gerösteten Kürbiskernen und -Öl



MENUE I

KNUSPRIGES aus dem BACKOFEN

½ knusprig gebratene **Flugente** mit Elstar-Apfel, Orange und Zwiebel gefüllt, dazu lieblich, fruchtige Bratensauce mit gefülltem Schmorapfel, Rotkohl und Kartoffelkloß

€ 46,50

MENUE II

WEIDERIND vom GRILL

saftiges **Rumpsteak** mit Bohnengemüse, dazu überbackene Kartoffeln und Schalotten-Pfeffersauce

€ 46,50

MENUE III

Aus dem MEER in die PFANNE

mit Zitronen-Thymian gebratenes **Lachsfilet** auf geschmortem Gemüserais, Petersilienwurzel im Speckmantel und Rote Bete Jus

€ 46,50

MENUE IV

Vom FELD zur FRIKADELLE

Grünkohl mit Gemüse und **Hafer** grob gestampft, herzhaft abgeschmeckt, kross gebraten, dazu Linsensalat, **Gelbe Bete** und fruchtig pikantem Birnensenf

€ 41,50



DESSERT zur Wahl

LÜBECKER SCHOKOLADE trifft auf KARAMELL

mit halb gebackenem Schokokuchen, Karamellsauce, Zimtkirschen und Walnusseis

oder

Gebackene GRIESS-SCHNITTE

auf Gewürzbirnen, Holundersauce und Sanddornsorbet



KINDER WEIHNACHTSMENUE

Kleines Kinderschnitzel mit Erbsen, Möhren und Pommes Frites
Kinder Eisbecher „Weihnachtsmann“

€ 15,90

