



SEVEN OCEANS

HAMBURG

Jahreswechsel im Gourmet Restaurant

Machen Sie Ihren Silvesterabend zum kulinarischen Höhepunkt des Jahres und genießen Sie, mit Blick auf das schönste Feuerwerk Hamburgs und das bunte Treiben am Jungfernstieg, ein exklusives 8 - Gänge Menü. Sternekoch André Stolle und Maître Thomas Schreiber freuen sich darauf, Sie zu verwöhnen.

Wir würden Sie bitten zwischen 18:00 Uhr und 18:30 Uhr im Restaurant einzutreffen um den Abend mit kleinen Köstlichkeiten und einem Glas Champagner oder Crémant zu beginnen.

Gegen 19:00 Uhr beginnen wir mit dem Servieren des Silvester-Gala-Menüs.

Im Anschluss steht Ihnen die Silvester-Party an unserer Oceans Bar inklusive klassischen Berlinern zur Verfügung.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Ihre Reservierung nur mit entsprechender Vorkasse berücksichtigen und bestätigen können.

Verwöhnen Sie Ihre Sinne und lassen Sie bei uns an der Alster die Seele baumeln.

Schöne Stunden in unserem Hause wünschen Ihnen

André Stolle

Küchenchef

Thomas Schreiber

Maître

SILVESTERMENÜ 2018

Apéro

Kaisergranat „naturelle“

Kiwi, Schwertmuscheln –cremiert-
Dashi vom Carabinero & Shiitake

Stubenküken

Macadamia-Hirse-Gel mit Kerbelsaft
Marmelade aus gegrillten gemixten Auberginen & Miso
Safran-Aprikosen -Mayonnaise-
Muskatblütenmilch

Steinbutt aus der Nordsee

mit Hummerfarce bei 42°C gegart
„Silber-Austern“ als Perlen & Rotweinvinaigrette
Schmalz von Bückling mit Vogelmiere

Hühneri & Trüffel

Eigelb-Ravioli
getrüffelte Madeira-Bouillon
Trüffel-Bananen-Fluid, Lardo & Ackersalat
Schwarzkirsche

Limousin-Kalb

geschmorter Kalbsschwanz mit Gänseleber
Steinpilz als Brandade / roh & Champignon als schaumiges Püree
scharfe Ananas & Sauerklee mit Katenschinkenöl
Rauchaal –lack-

Camembert „gebacken“

Halbgefroren serviert
Marmelade aus Preiselbeeren abgeschmeckt mit Petersilienwurzel
geliertes Petersiliensaft, Apfelchutney & Kopfsalat

Nussbutter-Eiscreme

Haselnuss fein gerieben und mit Malzsirup abgeschmeckt

Tarte von eingeweckten Erdbeeren

Whipped cream mit Wacholder-Aromen
Tabak-Pfeffer als Eiscreme

€ 219,-*

* Inkl. der Teilnahme an der Silvesterparty in der Oceans Bar



Wein-Begleitung

Weingut Molitor (Mosel)
Riesling «Blauschiefer» - 2016

Weingut Martin Wassmer (Baden)
Chardonnay „SW“ - 2016

Weingut Dreissigacker (Rheinhessen)
Westhofener Chardonnay 2017

Weingut Rebholz (Pfalz)
Siebeldinger Im Sonnenschein
Weißburgunder trocken GG

Weingut Rings (Pfalz)
2015 "Das Kreuz" Qba
Cabernet Sauvignon, Merlot, St.Luarent & Cabernt Franc

20 Years Royal OPorto
Tawny Port

Birgitta Rust (Bremen)
Haselnussbrand

Weingut Pfaffmann
2015 Walsheimer Silberberg
Riesling Beerenauslese

€ 129,-

Bei unserer Weinauswahl handelt es sich um eine Empfehlung unseres Sommeliers.
Gerne berät er Sie auch ganz individuell an diesem Abend und inspiriert Sie mit
Raritäten, die nicht immer aus unserer Karte stammen.