

FANG & FELD





15. NOVEMBER - 23. DEZEMBER

AB 17:30 UHR

HERBST-WINTER ZAUBER

Lassen Sie sich überraschen, wie unser Küchenchef Sebastian Michels mit Traditionsbewusstsein, Weltoffenheit und Passion für Neuinterpretationen von Klassikern den Gerichten ein einzigartiges Charisma verleiht. Hier trifft der bunte Herbst auf den Auftakt der Winterzeit.

€ 79,- PRO PERSON

Menü inklusive Aperitif und Amuse Bouche

€ 39,- PRO PERSON

Korrespondierende Weine zum Menü



FANG & FELD

DAS MENÜ

Husumer Roastbeef | Senfsamen
Geschmorter Radicchio | Gurkengel
Schnittlauchemulsion



Blumenkohlsuppe | Nussbutter
schaum geschmorter Bauch vom
Havelländer Apfelschwein



Gebrautes Kabeljaufilet | Graupenrisotto
Muskatkürbis | Deichkäse | Kürbiskernpesto



Rosa Kalbstafelspitz | Pastinakenpüree
Schwarzwurzel | geröstete Haselnüsse



„Buerndeern mit Sleier“
Pumpnickel | Apfel | Rum | Schokolade





24. DEZEMBER HEILIGABEND

17.00 UHR APERITIF UND AMUSE BOUCHE

18.00 UHR 4 GANG MENÜ

EIN FEST FÜR DIE SINNE

Fruchtiges Rillet vom Apfelschwein, saftige Entenbrust im Brandy Jus, karamellierte Walnüsse auf einem rote Bete-Bett. Zelebrieren Sie mit uns dieses ganz außergewöhnliche Heiligabend-Menü im Restaurant Fang & Feld mit vier einzigartigen Gängen – ein Geschmackserlebnis, welches Sie so schnell nicht vergessen werden.

€ 95,- PRO PERSON

Menü inklusive Aperitif und Amuse Bouche

€ 55,- PRO PERSON

Korrespondierende Weine zum Menü



AMOUSE BOUCHE



Räucherlachs-Frischkäse-Torte
eingelegte Gurke | Dill



Roastbeef | Gurkengel
Knollensellerie-Apfel-Remoulade



Rote-Bete-Tartar | Rote-Bete-Apfel-Terrine
karamellierte Walnüsse | Ziegenkäse
Schalotten

DAS MENÜ

Rillet vom Apfelschwein | Meerrettichcreme
eingelegt Trauben | Apfel-Verjus-Gel

Kartoffel-Lauchsuppe | Büsumer Krabben
geschmorter Lauch | Sellerie-Chutney
Trüffel-Schaum

Am Knochen gereifte Entenbrust
Brandy Jus | Buchenpilze
verkohlte Zwiebel | Topinambur-Püree

„Bratapfel“ – Mandel Crumble | pochierte
Apfelbällchen in gewürztem Karamell
gewürztes Eis | „betrunkene“ Rosinen



31. DEZEMBER AB 18 UHR
SILVESTER IM FANG & FELD

SIEBEN MAL GENUSS IM FANG & FELD

Ein kulinarisches Feuerwerk! Im hanseatischen Restaurant Fang & Feld können Sie sich auf ein spannendes 7-Gang-Menü freuen, das Sie überraschen soll! Unser Küchenchef und sein Team lieben es, Gäste mit ihren mutigen Kombinationen zu überraschen. Hier trifft süß auf salzig, traditionell auf modern, international auf lokal. Hier geht es genussvoll in das neue Jahr 2022.

€ 195,- PRO PERSON
Menü mit Aperitif, Amuse Bouche

€ 95,- PRO PERSON
Korrespondierende Weine zum Menü



AMUSE BOUCHE

Geschmorte Rindertorte | Schalotten

Trüffel-Mayonnaise



Jakobsmuschel-Ceviche

Gin marinierte Gurke | Citrus Creme Fraiche



Rote-Bete-Apfel-Terrine | Ziegenkäse

karamellisierte Walnüsse

MENÜ

Hamachi | Jalapeno | Avocado-Püree

Tomaten Consommé

Königskrabben Tortellini | Kürbis- Püree Bisque-Schaum

Roastbeef | Pastinakencreme | Pumpernickel, Kohlrabi

Gerösteter Blumenkohl | Pflaumenchutney

Zwiebel-Trüffel Püree | Milchbrot-Crumble

Hirschrücken | Schalotten | Winterrettich

Kartoffel-Terrine | Rotwein-Kirschen

Preiselbeer-Sorbet | Champagner

pochiertes Birnenkompott

Surprise

NOCH KEIN PASSENDES GESCHENK GEFUNDEN?

Verschenken Sie besondere Erlebnisse im
The Westin Hamburg in der Elbphilharmonie.

Hier geht es um Momente, die in Erinnerung bleiben.
Lassen Sie sich von unserem facettenreichen Angebot
inspirieren und finden Sie das passende Geschenk für
jeden Anlass in einem ganz besonderen Szenario.

www.thewestinhamburgshop.de

WIR FREUEN UNS
AUF IHRE RESERVIERUNG:

Reservieren im Restaurant Fang & Feld
restaurant.thewestinhamburg@westin.com
Tel.: 040 8000 10 1125

Reservieren in der BLICK Bar
bar.thewestinhamburg@westin.com