

RESTAURANT  
**Papillon**  
— Im Hotel Engel —

*Winterliche Gaumenfreuden  
2023*

*Unsere Empfehlungen  
für Ihr privates oder geschäftliches  
Festessen  
in der Winter- und Weihnachtszeit*



*Eine á la carte Auswahl können Sie aus unserer  
aktuellen Speisekarte treffen*



## **Unser Geflügel-Trio** **Auf Vorbestellung**



### ***Der Klassiker...***

***Ofenfrischer Gänsebraten am Tisch tranchiert (für 4 Personen)***  
***auf Altländer Apfelsauce mit Schmorapfel, Apfelrotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößchen und***  
***Kartoffelkroketten***  
***inkl. 1 Fl. Rotwein***

**€ 199,99 für 4 Personen**

### ***Außer Haus...***

***Der Weihnachtsstress hat Sie voll erwischt?***  
***Kein Problem, holen Sie sich Ihren Gänsebraten einfach bei uns im Restaurant Papillon ab***  
***oder wir liefern auf Wunsch gegen die entsprechenden Mehrkosten auch per Kurier***

***Ihre Gans kommt fertig zubereitet mit Rotkohl, Rosenkohl,***  
***Apfel-Rosinen-Füllung, Kartoffelklößen zu Ihnen, außerdem erhalten Sie noch eine***  
***Flasche Rotwein dazu***  
***alles für 4 Personen für € 199,99***

### ***Bauernente für 2 Personen***

***am Tisch tranchiert***  
***auf Altländer Apfelsauce mit Schmorapfel,***  
***Apfelrotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößchen***  
***und Kartoffelkroketten***  
***inkl. 1 Fl. Rotwein***

**€ 79,99 für 2 Personen**



## Winterliche Gaumenfreuden

Empfehlungen für Ihr privates oder geschäftliches Festessen in der kühlen Jahreszeit  
(nur auf Vorbestellung ab 10 Personen)

Stellen Sie sich aus den folgenden Vorschlägen Ihr Menü zusammen. Eine Einzelbestellung unterschiedlicher Gerichte ist in dieser Menüauswahl nicht möglich.



### Hauptgerichte

Grünkohlplatte mit Kasseler, Kochwurst und Speck, dazu servieren wir Bratkartoffeln oder süße Kartoffeln

€ 21,90



Gänsekeule mit Schmorapfel, Rotkohl, Preiselbeeren und Kartoffelklößchen

€ 29,50



Halbe Ente auf Altländer Apfelsauce mit Schmorapfel, Rotkohl, Preiselbeeren und Kartoffelklößchen

€ 25,90

### Dessert

wählen Sie ein Dessert aus unserer aktuellen Speisekarte oder wir empfehlen Ihnen etwas passend zu Ihrem Menü

Änderungen vorbehalten

Stand 01.10.2023

# ***Knecht Ruprecht Buffet***

***ab 20 Personen***

## ***kalte Speisen***

*Graved-Lachs und Stremellachs mit Honig-Senf-Dillsauce*

*Kräutermatjesfilets*

*Cocktail von Shrimps und Papaya*

*Entenleberpraline mit Sauce Cumberland*

*Roastbeef, rosa, mit hausgemachter Remouladensauce*

*Meatballs süß-sauer-pikant*

*Bruschetta Italiana*

## ***Garnituren***

*ingelegter Kürbis*

*Senfgurken*

## ***Salate***

*Waldorfsalat*

*Gurkensalat in Joghurtsauce*

*Avocadosalat*

## ***warme Speisen***

*Kartoffelschaumsuppe*

*Knusprige Ente*

*Apfelrotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößchen und Mandelbällchen*

*Linguine mit Scampi in Oliven-Knoblauchöl*

## ***Dessert***

*Hamburger Rumpudding mit Gewürzkirschen*

*Bratapfel in Marzipansauce*

*Weihnachtliches Gebäck*

*Internationale Käseauswahl mit ofenfrischen Backwaren*

*€ 55,00 pro Person*



## ***Weihnachten 2023...***

### ***ein Himmlisches Vergnügen***

***25. Dezember 2022 von 12.00 – 21.00 Uhr***

***26. Dezember 2022 von 12.00 – 21.00 Uhr***

#### ***Suppe***

***Klaren Geröll mit Gemüse und Crespelle***

#### ***Hauptgerichte***

***Gänsekeule mit knuspriger Haut, serviert mit Preiselbeer-Apfel, Rotkohl, Kartoffelklößen und einer leckeren Bratensauce***

***€ 59,90***

***Wildschweinbraten serviert mit Rotkohl, Kartoffelklößen, Preiselbeer-Apfel und einer leckeren Bratensauce***

***€ 59,90***

***Gebratener Wolfsbarsch mit Zitronen-Kräuterbutter, Risotto mit Safran und Meeresfrüchten, gedünstetem Spinat mit Knoblauch***

***€ 59,90***

***Portobello-Pilz-Steak mit Rotwein-Zwiebelsauce, Kartoffelgratin mit Knoblauch und Thymian, gebratenem grünen Spargel mit Zitronenbutter***

***€ 59,90***

#### ***Dessert***

***Lebkuchen-Tiramisu mit Zimt und Orangenlikör***  
***Die Suppe und das Dessert sind im Preis inbegriffen***



*Unser Silvestermenü 2023  
31. Dezember 2023 um 19.00 Uhr*

*Appetizer*

\*\*\*

*Gebratene Jakobsmuscheln auf einem Bett aus Rucola  
mit Zitronenvinaigrette*

\*\*\*

*Zitronengras-Suppe mit Satè-Spieß und Koriander*

\*\*\*

*Maracuja Sorbet*

\*\*\*

*Rinderfilet an Rotwein-Schalotten Sauce  
dazu servieren wir  
Kartoffelgratin und glaciertes Gemüse*

\*\*\*

*Dessertvariation*

*€ 79,90 pro Person*



## *Gedanken zur Weihnachtszeit*

*Die Lichter leuchten wieder hell  
an allen Fenstern  
und auf Dächern.  
Sie schenken dir einen freudigen Moment.  
SCHAUE NUR HIN*

*Das Licht kannst du fühlen,  
es durchdringt dein Gemüt  
und fließt hin zum Herzen,  
wo es dann geschieht, dass du spürst,  
die Weihnachtszeit ist nun nicht mehr weit.*

*(Claudia Klein)*



RESTAURANT  
**Papillon**  
— *Im Hotel Engel* —

*Restaurant Papillon im Hotel Engel*  
*Geschäftsführer Vinay Sundri*  
*Niendorfer Straße 55 – 59*  
*22529 Hamburg*

*Telefon 040 58 44 40*

*[v.sundri@restaurant-papillon.de](mailto:v.sundri@restaurant-papillon.de)*

*[www.restaurant-papillon.de](http://www.restaurant-papillon.de)*