

Kochschulen-Gutschein

Auch dieses Jahr heißt es noch zusammenhalten! Verschenken Sie zu Weihnachten gemeinsam oder gegenseitig einen Familien- oder Freundekochkurs ab 6 Personen. Das Thema, egal ob Fischpezialitäten, Drei-Gänge-Menü oder kindgerechtes Kochen, können Sie in Absprache mit unserem Küchenchef selbst bestimmen.

Nur in der Vorweihnachtszeit erhalten Sie beim Kauf eines Kochkursgutscheins 10 % Nachlass.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage per E-Mail an: events@ppug.de

Das gesamte Mellinghus-Team wünscht Ihnen eine besinnliche Weihnachtszeit und vor allem einen gesunden Rutsch ins neue Jahr!



Mellinghus
WEINBAR KOCHSCHULE

An der Alsterschleife 2 · 22399 Hamburg
Telefon: (040) 606 48 38 · www.mellinghus.de
Montag bis Samstag ab 17:00 Uhr



WIR WÜNSCHEN EINE GEMÜTLICHE



Winterzeit



Winterzeit ist Fonduezeit

An allen Adventssonntagen oder auf Vorbestellung bis Ende Februar 2022 hält die Mellinghus-Küche die Pastenbrenner für Sie bereit. Die Fondues werden mit allen typischen Beilagen, Dips und natürlich frischem Brot serviert.

Käsefondue
23,50 € pro Person

Fondue mit Fett oder Brühe
29,50 € pro Person



Geflügelte Weihnachtszeit

Auf Vorbestellung serviert die Mellinghus-Küche in der Adventszeit saftige ganze Enten- und Gänsebraten mit allen klassisch dazugehörigen Beilagen:

Vierländer Ente vom Schönmoorer Hof mit Orangensauce, Preiselbeerrotkohl, Rosenkohl und Kartoffelklößen.

Preis pro Ente 59,00 €

Freilandgans vom Schönmoorer Hof mit Bratensauce, Apfelrotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen, gefülltem Apfel, Petersilienkartoffeln und süßem Finale.

Preis pro Gans 179,00 €

Ihren Gänse- oder Entenbraten können Sie auch unter [koestlich.online](https://www.koestlich.online) bestellen und Ihr Braten wird mit allen dazugehörigen Beilagen sowie Garanleitung in der Klöstlich-Box direkt zu Ihnen geliefert.

Festliche Weihnachtstage

Am 25. und 26. Dezember werden die Tische im Mellinghus festlich in weiß gedeckt und laden mit einer verlockenden Menüauswahl zum Weihnachtessen ein. Stellen Sie sich einfach aus der nachfolgenden Weihnachtskarte Ihr eigenes Menü zusammen.

Vorspeisen

Carpaccio von der Chioggia-Rübe mit gebratener Jakobsmuschel, Sumach, Avocado-creme und Wildkräutersalat 15,50 €

Tatar vom Holsteiner Kalbsfilet mit Senfmayonnaise, Perlzwiebeln, Knäckebrot und frischer Gartenkresse 16,50 €

Gratinierter Ziegenfrischkäse mit knackigem Babyspinat, eingeweckten Cranberries und Birnen-Walnusschutney 13,90 €

Marinierter Feldsalat mit Gewürztraminer-Vinaigrette, eingeweckter Quitte und gebackenem französischem Bergkäse 9,50 €

Suppe/Zwischengang

Cremesuppe vom Parmesan Reggiano mit gehobeltem Wintertrüffel und Rauchlachs 8,50 €

Gnocchi von der Esskastanie und Ricotta mit gehobeltem Pecorino und Brunnenkresse 15,50 €

Hauptgerichte

Im Ofen gegartes Filet vom Grönland-Heilbutt mit weißer Tomatensauce, glasiertem Blattspinat und Risoleekartoffeln 21,90 €

Halbe Vierländer Ente mit Orangensauce, Apfelrotkohl und Kartoffelknödel 27,50 €

Geschmorte Backe vom Neuseeland-Hirsch mit Langpfeffersauce, glasiertem Wirsing und Butterspätzle 24,50 €

Gebratene Medallions vom Rinderfilet mit Rotwein-Schalottensauce, glasiertem Rübengemüse und deftigen Bratkartoffeln 28,50 €

Dessert

Hausgemachtes Parfait von Ceylon-Zimt im Baumkuchenmantel mit Pflaumenkompott 9,50 €

Creme von Buttermilch und Preiselbeere mit Hafer-Karamell-Crumble und Mandarinensorbet 8,90 €

Bei Bedarf bieten wir Ihnen auch ein vegetarisches Hauptgericht an.