

## SILVESTER-GALA

31. Dezember 2021. Reservierungszeit  
zwischen 18.00 und 20.00 Uhr

Dieses Jahr verabschieden wir mit einem glamourösen 4-Gänge-Menü! Es erwartet Sie eine festliche Silvesterdekoration und begleitende Musik vom DJ in der The Locks Lounge. *Dresscode: Elegant*

### SILVESTERMENÜ

Vorspeisen-Etagere mit gebackenem Schafskäse und mariniertes Wassermelone, Pescaccio vom geangeltem Wolfsbarsch und kanadischem Hummer, angeräucherte Roulade vom Hamburger Stubenküken mit lauwarmen Linsensalat u. v. m.

\*

Rahmsuppe von Topinambur mit gehobeltem schwarzen Wintertrüffel und gestocktem Wachtelei

\*

Pochiertes Filet vom Holsteiner Kalb aus dem Kräutersud oder gebratenes Filet vom Grönland-Heilbutt mit Shitakepilzen, glasierten Rübchen, Erbsenpüree und gefüllter Pancetta-Kartoffel

\*

Großes Silvester Dessert-Bufferet  
bis Mitternacht

Silvesterkarte inkl.  
4-Gang-Menü  
**65 €**

KARTEN-  
VORVERKAUF:  
Tel.: (040) 611 660-0  
oder direkt im  
The Locks

Kartenabholung bis spätestens 23. Dezember 2021

## X-MAS-FEIERN

Auch dieses Jahr ist es eine besondere Herausforderung eine Location für die Weihnachtsfeier zu finden, die coronakonform und alle Mitarbeiter, Kunden oder Familienmitglieder begeistert. Wir stehen Ihnen mit vier individuellen Räumlichkeiten und unterschiedlichen Menüvorschlägen für eine gelungene Weihnachtsfeier zur Verfügung.

Für die Detailplanung und alle anderen Anfragen kontaktieren Sie unser Veranstaltungsteam unter der Leitung von Martin Schmidtman:

Tel.: (040) 5273171-10  
oder  
per Mail: [events@ppug.de](mailto:events@ppug.de)

Das ganze THE LOCKS-TEAM wünscht Ihnen eine gesunde Weihnachtszeit, einen guten Rutsch und freut sich auf Ihren Besuch im kommenden Jahr!



Unsere Küche ist täglich bis 22.00 Uhr geöffnet  
Mittagstisch Mo – Sa 12.00 – 15.00 Uhr  
Kuchen täglich von 12.00 – 18.00 Uhr  
Am 24. Dezember à la carte bis 14.00 Uhr  
Neujahr bereits ab 12.00 Uhr à la carte

Marienhof 6  
22399 Hamburg

Tel.: (040) 611 660-0

[WWW.THE-LOCKS.DE](http://WWW.THE-LOCKS.DE)



# WINTERZAUBER

## GEFLÜGELTE WINTERZEIT

11. November bis 26. Dezember 2021

Gänse und Enten schmecken im Ganzen einfach am Besten! Deshalb werden unsere Braten frisch aus dem Ofen live an Ihrem Tisch tranchiert und mit allen dazugehörigen Beilagen serviert.

**Preis pro Gans 179,00 €**

(für ca. vier Personen inkl. süßem Finale.  
Wir bitten um Vorbestellung)

**Preis pro Ente 59,00 €**

(für zwei Personen)

## GÄNSE & ENTEN TO GO

11. November bis 26. Dezember 2021

Wer sein Festessen lieber im trauten Heim plant, der kann unsere Gänse und Enten vom Schönmoorer Hof inkl. Garanleitung auch außer Haus bestellen. Alle klassischen Beilagen wie Rot- und Rosenkohl, Kartoffelklöße, Salzkartoffeln, gefüllte Preiselbeeräpfel und viel Bratensauce gehören natürlich dazu.

**Preis pro Gans 139,00 €**

**Preis pro Ente 49,00 €**

Bitte bestellen Sie Ihren To Go Braten mindestens vier Tage vor Abholung telefonisch oder direkt bei uns im Haus. Bei Lieferungswunsch bestellen Sie bitte unter **koestlich.online** und Ihr Braten wird direkt in der Klöstlich-Box nach Hause geliefert.



## ADVENT-SPECIALS

Jeden Adventssonntag von 12.00 bis 16.00 Uhr

**28.11. Grünkohlsonntag 19,50 €**

Deftiger Grünkohl mit Kassler, Kohlwurst, geräucherter Schweinebacke und Bratkartoffeln  
Auch als „satt-essen“ Variante für **22,50 €**

**05.12. Adventskeule 24,90 €**

Krosse Gänsekeule mit Bratensauce, Preiselbeerrotkohl und Kartoffelklößen

**12.12. Wildgericht 25,50 €**

Geschmortes Hirschragout mit Wacholderbeersauce, gefüllter Preiselbeerbirne, Speckrosenkohl und Schupfnudeln

**19.12. Advents-End(t)e 29,50 €**

1/2 Vierländer Ente aus dem Ofen mit Orangensauce, Rotkohl, Kartoffelquarkkloß und Salzkartoffeln



## WEIHNACHTSSCHLEMMEREI

25. und 26. Dezember 2021 ab 12.00 Uhr

An den besinnlichen Tagen bieten wir Ihnen ein sorgfältig komponiertes Menü zum Schlemmen an:

### Menü in 3 Gängen

Rahmsuppe vom Parmesan Reggiano mit Wintertrüffel, Lauch und Grießklößchen

\*

Krosse halbe Vierländer Ente mit Orangensauce, Apfelrotkohl und Kartoffel-Quarkklößen

oder

Filet vom Grönland-Heilbutt mit Champagnersauce, glasiertem Blattspinat und Kartoffelkrapfen

oder

Geschmorte Backe vom Neuseeland-Hirsch mit Wacholderrahmsauce, flambierten Pflaumen, glasiertem Rosenkohl und Maronengnocchi

\*

Hausgemachte Tarte von Preiselbeere und Buttermilch mit Ceylon-Zimt und Mandarinsorbet

**Preis pro Person 54,50 €**

Ab 15.00 Uhr kann außerdem à la carte gespeist werden.