



## Hamburg ganz (s) weihnachtlich

Gastronomie

Hotellerie

📅 20. November 2023 👤 PREGAS 💬 Leave A Comment

### Küchendirektor Tim Woitaske vom Steigenberger Hotel Treudelberg Hamburg teilt seine Vision zu seinem köstlichen Weihnachtsmenü

Das Steigenberger Hotel Treudelberg lädt Sie ab sofort herzlich zu einem ganz(s) weihnachtlichen Erlebnis in Hamburg ein.

Treten Sie ein, nehmen Sie Platz und lassen Sie sich von einer zauberhaften Weihnachtsatmosphäre verführen. Im hochmodernen Restaurant Lemsahler im Steigenberger Hotel Treudelberg erwartet Sie ein herzlicher Empfang, Service auf höchstem Niveau und gleichzeitig ein Ausblick in die kulinarische Zukunft. Die visuellen und geschmacklichen Kunstwerke, inspiriert von traditionellen Weihnachtsaromen und innovativen Geschmacksrichtungen, werden unvergessliche Festmomente der Gaumenfreuden schaffen. Die exquisiten Kreationen, unter der Leitung des talentierten Küchendirektors Tim Woitaske und seines kreativen Teams, verleihen Ihrem Festessen eine ganz besondere Note. Hier wird besonderer Wert auf die Frische und Natürlichkeit der Zutaten aus der Region gelegt, auf eine Atmosphäre des Nachhausekommens und kindlicher Vorfreude auf die schönste Zeit des Jahres.

*„Unsere Kreationen sind stets geprägt von einem tiefen Respekt für die Natur, regionale Vielfalt und kulinarische Raffinesse. Unsere Vision ist es, dass bei jedem Gericht unsere Gäste die Leidenschaft für hochwertige Zutaten und nachhaltige Zubereitungsmethoden spüren. Meine Überzeugung ist, dass Regionalität nicht nur ein Konzept ist, sondern eine Verpflichtung. Daher beziehen wir die Zutaten ausschließlich aus vertrauenswürdigen Quellen, die den Respekt für Tiere und Umwelt teilen. Dafür gehe ich täglich mit meinem Team los“,* beschreibt Küchendirektor Tim Woitaske sein Konzept.

Das erwartet die Gäste:

**Vorspeise:** Rehconsommé mit Steinpilz-Ravioli, Wurzelgemüse und Gewürzöl

*„Ich glaube an die Verwendung des gesamten Tieres, um Wertschätzung und Nachhaltigkeit zu fördern. Aus den Knochen und Parüren des Rehs zaubern wir eine traditionelle und köstliche Consommé, die den Geschmack der Natur einfängt und eine einzigartige Geschmackserfahrung bietet“,* kommentiert Tim Woitaske.

**Hauptgang:** Keule und Brust von der Gans mit Apfel-Rotkohl, Selleriepüree, Cranberries, Apfelkompott, Kartoffelknödel und Gänsejus

*„Unsere speziell gegarten Gänse sind das Ergebnis einer Hingabe zur Qualität und zur Kunst des Kochens. Wichtig ist mir dabei besonders die Einfachheit der Gewürze und regionaler Aromen.“*

**Dessert:** Tonkabohnencreme mit Mandarinen-Gelee, Blutorangensorbet, Lebkuchen und Walnuss-Karamell-Biskuit

*„Als krönenden Abschluss präsentiere ich ein Dessert, das von unserer Konditormeisterin Michaela Witte kreiert wurde. Lebkuchen erinnern uns an unsere Kindheitstage und das Strahlen in unseren Augen an Weihnachten. Diese Nostalgie, gepaart mit einer modernen Interpretation aus Tonkabohnencreme und Mandarinen-Gelee, machen diesen Nachtisch einzigartig“,* schwärmt Tim.

Lassen Sie sich im Restaurant Lemsahler verwöhnen und genießen Sie das köstliche Menü des Küchendirektors.

**Adresse:** Restaurant Lemsahler: Steigenberger Hotel Treudelberg Hamburg, Lemsahler Landstraße 45, 22397 Hamburg, Reservierung unter: 040 60822 8712.

**Ihre Ansprechpartnerin:**

Anne Janine Wilck  
Direktorin Marketing, PR & Sales  
T: +49 40 60822-8861  
E: [anne.wilck@treudelberg.com](mailto:anne.wilck@treudelberg.com)

---

*Bildquelle: Steigenberger Hotel Treudelberg*