

Jedes Menü kostet nur
69,00 Euro für 2 Personen



Hamburg
kulinarisch

HAMBURGER SCHLEMMER-SOMMER

VOM 15. JUNI BIS 01. SEPTEMBER 2019

www.hamburg-kulinarisch.de



RINDCHEN'S
WEINKONTOR
www.rindchen.de

Wochenblatt



Tourismusverband
Hamburg e.V.

ab €10,50*

*Stand: 08/2018 | Hamburg Tourismus GmbH | Wexstraße 7 | 20355 Hamburg



**MEHR HAMBURG
ERLEBEN & SPAREN!**

Freie Fahrt



Überall freie Fahrt mit
Bus, Bahn & Hafenfähren

Viele Rabatte



Bis zu 50% Rabatt bei über
150 touristischen Angeboten

Jetzt kaufen



Online, Tourist-Info, Hotel
oder Fahrkartenautomaten

040-300 51 932
hamburg-card.de



Hamburg
Tourismus



LIEBE HAMBURGERINNEN UND HAMBURGER, LIEBE GÄSTE UND FREUNDE UNSERER STADT,

„Hamburg kulinarisch“, „Hamburg ganz(s) weihnachtlich“ und, nicht zuletzt der „Hamburger Schlemmer-Sommer“ sind seit vielen Jahren unter der Schirmherrschaft des Tourismusverbands Hamburg sehr erfolgreiche Angebote an alle Freunde guter Küche. Weit mehr als hunderttausend Gäste haben in den letzten Jahren mit unseren Angeboten kulinarische Entdeckertouren in Hamburg unternommen.

Heute lade ich Sie gerne ein zum Hamburger Schlemmer-Sommer 2019. Vom 15. Juni bis 1. September 2019 haben Sie die Chance, zum festen Preis von 69,00 Euro für 2 Personen in über 100 Restaurants die kulinarische Vielfalt der Hansestadt zu genießen.

Erleben Sie hochwertige und kreative Kochkunst bei unseren Sterneköchen, den Trendsettern und mutigen Newcomern oder in der stilvollen traditionellen oder der internationalen Küche. Sie werden sehen, Hamburgs Gastronomie hat unglaublich viel zu bieten. Kein Wunder, dass die Fangemeinde unserer Angebote ständig wächst.

Genießen Sie mit Ihrer Familie, Ihren Gästen und Freunden Hamburgs Sommerküche.

Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen dabei, einen tollen Hamburger Sommer und, vor allem, einen guten Appetit!

Ihr Prof. Norbert Aust
Vorsitzender Tourismusverband Hamburg e.V.

DIE TEILNEHMENDEN RESTAURANTS

**BITTE RESERVIEREN SIE VORHER EINEN TISCH TELEFONISCH
ODER ONLINE BEI WWW.HAMBURG-KULINARISCH.DE**

1700 im Barceló Hamburg	7
Alsterkug	8
Altes Lotsenhaus	9
Atlas Restaurant + Kochsalon	10
Augila im Lindner Park-Hotel Hagenbeck	11
Ausspann	12
BASIL & MARS	13
Bistro Am Fleet im Steigenberger Hotel Hamburg	14
Brechtmanns Bistro	15
Brook	16
Broscheks Sea to Table im Renaissance Hamburg Hotel	17
Brüdigams	18
Brüdigams Wildwechsel	19
butchers american steakhouse	20
CARLS Brasserie	21
Casse-Croûte	22
Cast Iron Grill im Hamburg Marriott Hotel	23
Cölln's Mutterland	24
coast enoteca	25
Concorde im Courtyard by Marriott Hamburg Airport	26
Das Dorf	27
das weisse haus	28
DECK 7	29
DEL Restaurant	30
Der Seehof	31
DIE BANK - Brasserie & Bar	32
DIE GUTE BOTSCHAFT	33
DIM SUM HAUS	34
east	35
ESSRAUM RESTAURANT	36
FAVOLOSO	37
Finkenwerder Elbblick	38
Fischbeisl	39
Forsthaus Seebergen	40
Genusshelden im Levantehaus 1. Etage	41
Goldene Gans	42
Gong	43
Hamburg im Süden	44
Han Yang	45
heimat Restaurant	46
Heinsens Ellerbek	47

**BITTE RESERVIEREN SIE VORHER EINEN TISCH TELEFONISCH
ODER ONLINE BEI WWW.HAMBURG-KULINARISCH.DE**



Heldenplatz	48
Hunter's Bar und Grill	49
Il Cantuccio	50
IMARA Restaurant Bar Lounge.....	51
KehrWiederSpitze Hafen Hamburg	52
King of India	53
Klassenzimmer Restaurant und Café	54
Kleinhuis' Historischer Gasthof an der Mellingburger Schleuse	55
Kleinhuis' Restaurant im Baseler Hof	56
L' Auberge Française	57
La Chance	58
La Fée	59
La Sepia – Das portugiesische Fischrestaurant	60
La Vela	61
Le Marron im Park Hotel Ahrensburg	62
Lenz	63
LILIUM im Privathotel Lindtner	64
Literaturhauscafé	65
Louise	66
Marbella	67
Marblau	68
Marktplatz	69
Mata Hambre	70
Mazza Eimsbüttel	71
Mazza Poppenbüttel	72
MENDELSSOHN'S im NewLivingHome	73
Mövenpick Restaurant	74
Mozzer's	75
NI HAO	76
Nil	77
Palü	78
Papillon im Hotel Engel	79
Parlament	80
Patio	81
Paulas Wirtshaus	82
Poletto Winebar	83
piccolo amore restaurant-catering-event	84
raw like sushi & more	85
Red Chamber	86
Restaurant Port im Hotel Hafen Hamburg	87
Restaurant Rexrodt	88



Restaurants mit diesem Symbol sind Mitglied

im **Tourismusverband Hamburg e.V.**

Restaurants mit diesem Symbol sind **online reservierbar**

über www.hamburg-kulinarisch.de

Restaurants mit diesem Symbol bieten

Ihnen ein **vegetarisches Menü** an

Restaurants mit diesem Symbol bieten ein

begleitendes Weinangebot zum Menü

RINDOCK'S	89
Ristorante Ticino Restaurant im Sofitel Alter Wall	90
River View Restaurant im The Rilano Hotel Hamburg	91
Rolin im Hotel Cap Polonio	92
San Michele	93
Schloss Tremsbüttel	94
Schoppenhauer	95
Silo 16	96
SomeDimSum	97
Stadt Restaurant im Reichshof Hamburg	98
Stocks Kaminstube	99
Strauchs Falco	100
Suzy Wong	101
Tschebull	102
Tyo Tyo	103
VLET an der Alster	104
VLET in der Speicherstadt	105
Waldhaus Reinbek	106
WASSERSCHLOSS Speicherstadt	107
Weinwirtschaft Kleines Jacob	108
Witthüs	109
Witwenball	110
Wolfs Junge	111
Yoshi im Alsterhaus Japanisches Kaiseki Restaurant	112
Zur Traube	113
ZEIK	114

IMPRESSUM

Konzept und Organisation: Hartung PR & Projektentwicklung, Ivo Hartung

Postfach 57 04 04, 22773 Hamburg, E-Mail: info@hartungpr.de

www.hamburg-kulinarisch.de, Titelfoto: lucheazar / istockphoto

Druck: Druckerei MOD Offsetdruck GmbH, Dassow

Die von den Auftraggebern überlassenen Vorlagen (z.B. Fotos, Logos) werden von Hartung PR & Projektentwicklung unter der Voraussetzung verwendet, dass die Auftraggeber zu deren Verwendung berechtigt sind. Im Rahmen des übernommenen Auftrages besteht Gestaltungsfreiheit.

IM BARCELÓ HAMBURG

Ferdinandstraße 15
20095 Hamburg

Tel. (040) 22 63 620
www.barcelohamburg.com



HAMBURGER SCHLEMMER-SOMMER

- **VORSPEISE**
Tapas-Variation
- **SUPPE**
Salmorejo Cordobés
mit Olivenbrot-Chip
- **HAUPTGANG**
Rollo de ternera con jamón Serrano
Kalbsroulade gefüllt
mit Serrano, Oliven und Kräutern, grüner Pfeffer-Sherry-Sauce,
jungem Gemüse und Tolosa-Alubias-Püree
- **DESSERT**
Crema catalana
mit Erdbeeren

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN
34,50 EURO PRO PERSON

KORRESPONDIERENDE WEINBEGLEITUNG
(0,1l pro Gang, 5cl Dessertwein)
16,00 Euro pro Person

Ihre Tischreservierung nehmen wir gerne unter
Tel. (040) 22 63 62-126 oder hamburg@barcelo.com und dem
Stichwort "Hamburger Schlemmer-Sommer" entgegen.

Alsterkrugchaussee 277
22297 Hamburg

Tel. (040) 51 303 410
www.alsterkrug.de



SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ

- **VORSPEISE**
Fruchtig scharfe Ingwer-Süßkartoffelsuppe
mit gebratener Garnele
- **ZWISCHENGANG**
"Black Cherry" Tomatensalat
mit Büffel-Mozzarella und Knoblauchbaguette
- **HAUPTGANG**
Rotzungenröllchen in Limetten-Buttersoße
mit Gemüsejulienne, Mu-Err-Pilzen und Duftreis
oder
BBQ-glasierteres Flanksteak
mit Mini-Mais, Backdrillingen und Cajun-Mayonnaise
- **DESSERT**
Pfirsich-Maracuja-Frischkäsetörtchen
mit Kokoshippe

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN
34,50 EURO PRO PERSON

TIPP IM JUNI, JULI & AUGUST
BBQ IM GARTEN & LOUNGE

Im Sommer erwartet Sie dienstags und freitags ab 18:00 Uhr unser Team
zum BBQ mit vielen Spezialitäten direkt vom Grill!
25,00 Euro pro Person

Övelgönne 13
22605 Hamburg


ZUM ALTEN LOTSENHAUS
SEIT 1801

Tel. (040) 88 00 196
www.zum-alten-lotsenhaus.de



SCHLEMMER-SOMMER 2019

• VORSPEISE

Ceviche vom Lachs mit Avocado-Mousse
und Karamell vom wilden Knoblauch auf Polenta-Pancake
2017 Weißburgunder trocken "Drei Gesteine", Jakob Schneider,
Nahe, Deutschland

• ZWISCHENGANG

Gazpacho mit Croûtons vom Bauernbrot,
flambierten Frühlingszwiebeln und Basilikum-Kaviar
2018 Vinho Verde DOC "Falco da Raza", Quinta da Raza,
Vinho Verde, Portugal

• HAUPTGANG

Gebackenes Steinbeißerfilet aus dem Ofen
mit Bergamotte-Gremolata auf Sous-vide gegartem Sommergemüse
an Sauce Verjus und in Traubenkernöl geschwenkten Süßkartoffeln
mit Fleur de Sel

2018 Lugana "Felugan", Feliciano, Lombardei, Italien

• DESSERT

Halbgefrorenes von der Tonkabohne
mit weißem Schokoladen-Minzkern auf Blaubeer-Coulis
und warmen Lavendel-Kirschen
2017 Spätlese "Angerhof", Weingut Tschida, Burgenland, Österreich

MENÜ FÜR 2 PERSONEN 69,00 EURO

WEINBEGLEITUNG (3 X 0,1L UND 5CL DESSERTWEIN) 17,00 EURO P. P.

Eine vegetarische Alternative ist selbstverständlich möglich.

Dieses Angebot gilt für Reservierungen von 2 bis maximal 10 Personen.

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:

GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.



Restaurant + Kochsalon

Schützenstraße 9a
22761 Hamburg

Tel. (040) 851 7810
www.atlas.at



SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ 2019

Menü vom 16. Juni bis 31. Juli 2019

- **VORSPEISE**
Gebratener Pulpo
mit süß-saurer Melone und Humtermousse
- **ZWISCHENGANG**
Kalbshaxenraviolo und Jakobsmuschel
mit Blumenkohlpuée und gehacktem Ei
- **HAUPTGANG**
Rosa gebratener Rinderrücken auf Rindersugo
mit Kräuterseitlingen und Serviettenknödel
- **DESSERT**
Crème Brûlée mit weißem Schokoladen-Mandeleis

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Menü vom 1. August bis 2. September 2019

- **VORSPEISE**
Thunfischtatar und
rosa gebratener Kalbsrücken mit Kaperncrème
- **ZWISCHENGANG**
Gebratenes Rotbarschfilet auf Graupenrisotto
mit Tomatensalsa
- **HAUPTGANG**
Rosa gebratene Entenbrust mit Majoransauce,
Aprikosen-Pfifferlinggemüse und Kartoffelkrapfen
- **DESSERT**
Schokoladen Panna Cotta mit Kirschsorbet

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Hagenbeckstr. 150
22527 Hamburg

Tel. (040) 800 808 380
www.lindner.de/hamburg-park-hotel-hagenbeck/



"REISE UM DIE WELT" - SCHLEMMER-SOMMER 2019

Menü vom 15. Juni – 24. Juli 2019

- **ORIENT**
Humus & Pita Brot
- **NORDAFRIKA**
Cous Cous Salat & Minzjoghurt
- **ZENTRALASIEN**
Grüne Currysuppe & Papayachutney
- **SÜDAMERIKA**
Gegrillte Rinderflanke, Chimichurri & Süßkartoffelpüree
- **SKANDINAVIEN**
Skyr Mousse mit Blaubeeren & Zimtgebäck

Menü vom 25. Juli – 01. September 2019

- **NORDAFRIKA**
Muhammara & Fladenbrot
- **ASIEN**
Kantonesische Misosuppe
- **AUSTRALIEN**
Crab Cake & Chili-Limetten-Mayonnaise
- **MITTEEUROPA**
Knuspriger Schweinebauch, Carbonata & spanische Kartoffeln
- **SÜDAMERIKA**
Guanajaschokolade mit Maracuja & Goldbanane

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Wir servieren das Menü täglich ab 18:00 Uhr.

Sie können Ihr Menü mit dem Hinweis "Schlemmer-Sommer" gern telefonisch unter 040 / 800 808 380 oder per Mail an restaurant.hagenbeck@lindner.de reservieren.

Möchten Sie unter freiem Himmel schlemmen? Unsere beliebte Sonnenterrasse am Seerosenteich hat bestimmt noch einen Platz für Sie frei.

Holsteiner Chaussee 428
22457 Hamburg

Tel. (040) 559 87 0-10
www.hotel-ausspenn.de



LAND * KÜSTE * MEER

13. Juni bis 24. Juli 2019

- **VORSPEISE**
Frühlingssalat | Rote Bete-Schmand
Dorschfrikadelle & Büsumer Krabben
- **SUPPE**
Holsteiner frische Suppe mit Rindfleisch
- **HAUPTGANG**
Gebratene Brust vom Landhuhn | Zwiebelkruste | Senfjus
Blattspinat & Grander Schinken-Röstkartoffeln
- **DESSERT**
Dithmarscher Pfannkuchenpudding
Erdbeeren und Rhabarber

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

STADT * FLUSS * ELBMARSCHEN

25. Juli bis 31. August 2019

- **VORSPEISE**
Sommersalat | Traubenmostvinaigrette
Pfifferlinge | geräucherte Entenbrust
- **SUPPE**
Kerbel-Estragonsuppe mit Graved Lachs
- **HAUPTGANG**
Hamburger Ochsensteak vom Grill | Pfeffersauce
Spitzkohl-Linsengemüse | Süßkartoffelpüree
- **DESSERT**
Altländer Apfel-Tarte mit Buttermilcheis

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Alsterufer 1
20354 Hamburg

Tel. (040) 41 35 35 35
www.basilundmars.com



SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ

- **VORSPEISE**
Spargelcremesuppe
mit hausgeräuchertem Seesaibling "Arctic Char"
- **ZWISCHENGANG**
Stracciata di Burrata - das Herz der Burrata -
mit einer Gardiniera aus Sommergemüse und unserem Olivenöl
- **HAUPTGANG**
Gegrillte Picanha vom US Black Angus
mit gebratenen Romanasalatherzen und BBQ-Chili-Butter
- **DESSERT**
Himbeer Götterspeise
mit Vanillesauce und frischen Himbeeren

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Eine vegetarische Alternative ist möglich.

Unsere ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag bis Freitag von 12:00 bis 24:00 Uhr

Samstag von 18:00 bis 24:00 Uhr

TIPP:

Gerne können Sie auch unseren Captains Table nutzen.
Ein gesonderter Raum mit einem großen Tisch für ca. 12 bis 16 Personen.
Ideal für private Feiern oder Firmentreffen, für Besprechungen und Präsentationen.

Reservierungen bitte an: lecker@basilundmars.com oder
telefonisch unter (040) 41 35 35 35

Bei schönem Wetter servieren wir Ihnen Ihr Menü selbstverständlich
auf unserer Terrasse.

Heiligengeistbrücke 4
20459 Hamburg

Tel. (040) 36 80 61 22
www.hamburg.steigenberger.de



©www.die-foodfotografin.de

SCHLEMMER-SOMMER 2019

- **SALT & CREAM POPS**
Frischkäse | Laugengebäck | Mandel | Pistazie | Paprika
- **RED SUN**
Tomaten-Dashiessenz | weißes Mousse | Papaya | Flusskrebsschwänze
- **SMOOTH SUMMER**
Kalbsfilet | Thaispargel | geröstete Hanfsaat | Vitelotte | Aroniabeere
oder
WARM BREEZE
Gebratener Heilbutt | Fregola | Schwarzer Sesam | Parmesan | Knoblauch
- **DAY ON THE BEACH**
Limette | Joghurt | Zitrone | Passionsfrucht | Pflirsich

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN
INKLUSIVE WASSER UND KAFFEESPEZIALITÄT

Eine vegetarische Alternative ist möglich.

Genießen Sie unser Menü auf unserer wunderschönen Fleetinsel-Sommerterrasse.

Reservierungen nehmen wir gern auch unter kulinarisch@hamburg.steigenberger.de entgegen.

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Samstag ab 18:00 Uhr
Sonntag ab 12:00 Uhr

TIPP

Bei Geburtstagsgesellschaften ab 10 Personen laden wir die Person, die ihren Geburtstag bei uns feiert zu ihrem Essen ein.

Erikastraße 43
20251 Hamburg

Tel. (040) 41 30 58 88
www.brechtmann-bistro.de



SCHLEMMER-SOMMER

Menü vom 15. Juni – 31. Juli 2019

- **CRABCAKES**
Pflaume und gepickeltes Gemüse
- **ERDBEER-GAZPACHO**,
Avocado und Black Tiger Garnele
oder
SPICY THAI BEEF SALAD,
Gurke, rote Zwiebel und Koriander
- **GELBES THAI CURRY UND HOI SIN GLASierter ROTBARSCH**,
Pak Choi, Erdnuss und Weintrauben, dazu reichen wir Jasminreis
oder
FRIKASSEE VOM LABEL ROUGE HUHN
Möhren, Erbsen, Schnittlauch und Drillinge
- **KOMPOSITION VON SCHOKOLADE UND BLUTORANGE**

Menü vom 1. August – 1. September 2019

- **EDAMAME**
Meersalz und Cranberries
- **TOM KHA GAI**
Kokos-Geflügelsuppe, Koriander, Galgant, Zitronengras und Limette
oder
SALAT VON COUS COUS,
grünem Apfel und Schalotte mit Sashimi vom Thunfisch
- **ROTES THAI CURRY MIT HÄHNCHENBRUST**,
Pak Choi, Thai Auberginen und Litschi, dazu reichen wir Jasminreis
oder
GESCHMORTE OCHSENBACKE,
cremige Polenta, Brokkoli, Karotte und weißer Pfefferschäum
- **CRÈME BRÛLÉE** von der Blaubeere mit Vanilleeis

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Bei den Mühlen 91
20457 Hamburg

Tel. (040) 37 50 31 28
www.restaurant-brook.de



SCHLEMMER-SOMMER 2019

- **AMUSE BOUCHE**
Brot, Dip
- **VORSPEISE**
Ceviche vom Kabeljau
mit Avocado, Mango, Süßkartoffel und Chili-Popkorn
- **SUPPE**
Kohlrabi-Vanille-Birnensüppchen
mit Parmaschinken-Ravioli
- **FISCH**
Doradenfilet auf Gazpacho-Risotto
mit Bouillabaisse Sauce und Ocraschoten
- **ERFRISCHUNG**
Gin Basil Smash-Espuma
- **FLEISCH**
Zweierlei vom Freesisch Ochs in Rosmarin
(Filet auf geschmorten Bäckchen) mit Pfifferlingen,
Pommes Carrée und Rübchen
- **DESSERT**
Variation vom Topfen und Erdbeeren

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Bitte unbedingt unter dem Stichwort "Schlemmer-Sommer"
reservieren.

Große Bleichen
20354 Hamburg

Tel. (040) 34 91 89 35
www.broscheks.de



FRISCH AUS DEM MEER, DIREKT AUF DEN TELLER!

- **VORSPEISE**
In Ginaromen gebeizter labelrouge Lachs |
Dillcreme | Pumpernickel | Radieschen | grüner Spargel
- **HAUPTGANG**
Schollenfilet | Erbsen | marinierter Fenchel |
Kerbelschaum | gebackene Kartoffel
- **DESSERT**
Baumkuchen | Kirschen | Erdbeeren | Baiser | Vanillemousse

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

inklusive einem Glas Hauswein oder einem Bier pro Person,
Kaffee & Mineralwasser

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung mit dem Stichwort "Schlemmer-Sommer" unter (040) 34 91 89 35 oder per E-Mail an hamburg.broscheks@renaissancehotels.com.

ÜBER BROSCHKEKS SEA TO TABLE

Im Brosc hek s Sea to Table kommt der Fisch frisch aus dem Meer direkt auf den Teller. Jeden Morgen machen sich unsere einheimischen Fischer auf den Weg ins offene Meer und tun das, was Sie lieben!

Wir bringen ihren besten Fang zu Ihnen. Beste und frischeste Qualität sowie lokale und nachhaltige Produkte warten auf Sie!

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag - Sonntag:
12:00 - 15:00 Uhr & 17:00 - 22:00 Uhr

Eppendorfer Weg 98
20259 Hamburg

Tel. (040) 57 01 29 99
www.brueedigams.de



BRÜDIGAMS IN EIMSBÜTTEL

4-Gänge-Menü vom 15.06. – 21.07. 2019

- Amuse Gueule
- Falafel mit Auberginencreme und gegrillter Wassermelone
- Erbsensuppe
mit Kopfsalat, Crostini und Pulled Porc vom Spanferkel
- Maishuhn aus dem Ofen mit roten Linsen, Spinat und Dattelpesto
oder
Gegrillter Lachs mit Sesam, Schmorgurken und blauem Schweden
- Ziegenkäseparfait mit Erdbeeren und süßer Pesto

4-Gänge-Menü vom 22.07. – 01.09. 2019

- Amuse Gueule
- Jakobsmuschel mit Serranoschinken und Mango-Gurkentatar
- Sommerliche Minestrone mit Pesto-Pinienkernravioli
- Gesottene Holsteiner Rinderbrust mit warmem bunten Bohnensalat,
Röstkartoffeln und getrockneten Tomaten
oder
Heilbutt mit Rucola-Oliven-Polentaschnitte,
Artischocken und Tomatensugo
- Sauerrahmschnitte mit Lavendelaprikosen

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Dazu servieren wir auf Wunsch 4 korrespondierende Weine von Rindchen's Weinkontor zum Aktionspreis von 20,50 Euro pro Person (0,1l bzw. Dessertwein 0.05l)

Auf Wunsch servieren wir auch ein vegetarisches oder veganes Menü.
Bitte bei der Reservierung "Schlemmer-Sommer" angeben.

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:

GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.



LANDGASTHOF

Waidmannsweg 2
25582 Kaaks

Tel. (04893) 93 73 128
www.bruedigams-wildwechsel.de



Frank Brüdigam und Partnerin Barbara Oechsle

SCHLEMMER-SOMMER IN KAAKS

Menü vom 15.06. – 25.07.2019

- Amuse Gueule
- Schmorgurkensuppe mit Dillschmand und Königsberger Klöpschen
- Gebackene Holsteiner Rindfleisch-Kartoffel-Praline auf Rotkohl-Coleslaw mit Joghurt und Pesto vom Maggikraut
- Gebratenes Zanderfilet auf Auberginen-Tomaten-Gemüse mit getrockneten Aprikosen und gebackenen Kapern oder Frikassee vom Maishuhn und Wildgarnele mit marinierter Ringelbete und Rollgerste
- Gebackene Holunder-Topfengrießschnitte auf Apfel-Thymian-Kompott

Menü vom 26.07. – 01.09.2019

- Amuse Gueule
- Kichererbsensuppe mit Roter Bete, Sesam und Ziegenkäse-Crostini
- Safran-Erbsen-Risotto im Kalbsmarkknochen
- Röllchen von der Rotzunge mit Gremolata auf Puffbohnen-Artischocken-Gemüse oder Pluma und Bäckchen vom Iberico Schwein auf Kartoffel-Buttermilch-Stampf mit Wurzelgemüse
- Friesentee-Joghurt-Panna Cotta mit Sylter Rote Grütze

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Dazu servieren wir auf Wunsch 4 korrespondierende Weine zum Aktionspreis von 20,50 Euro pro Person (0,1l / Dessertwein 0,05l) Bitte bei der Reservierung "Schlemmer-Sommer" angeben. Ein Package mit Übernachtung in unseren stylischen Zimmern ist möglich.

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:

GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.



Milchstraße 19
20148 Hamburg

Tel. (040) 44 60 82
www.butchers-steakhouse.de



HAMBURGER SCHLEMMER-SOMMER

- **VORSPEISE**
traditional caesar's salad
romanasalat / sardellen-parmesandressing / croûtons
- **ZWISCHENGANG**
chef's choice
teller / überraschung
- **HAUPTGANG**
Butcher's prime beef tartare – short grilled
rinderfilet / gemüse / frittierte kartoffelstäbchen / teriyaki
- **DESSERT**
sorbet
maracuja / erdbeeren / baisier

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Am Kaiserkai 69
20457 Hamburg

Tel. (040) 300 322 400
www.carls-brasserie.de



SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ

- **VORSPEISE**
Burrata, Bunte Tomaten, Melone
und Olivenbrot
- **ZWISCHENGANG**
Adlerfisch, Hummerschaum
und Artischocken-Brandade
- **HAUPTGANG**
Filet vom Kalb, Portweinsauce, Carls Trüffel Püree
und Grüner Spargel
- **DESSERT**
Walbeeren Dôme, Pistazien Chantilly
und Vanilleeis

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Das Schlemmer-Sommer-Menü ist in CARLS Brasserie mit Vorreservierung unter dem Stichwort "Schlemmer-Sommer" buchbar. Täglich ab 19:30 Uhr für maximal 6 Personen.

Gerne nehmen wir Ihre Reservierung unter der Rufnummer 040 - 300 322 400 entgegen.

Bitte haben Sie Verständnis, dass die einzelnen Gänge des Menüs nicht durch andere Gerichte aus unserer Speisekarte austauschbar sind.

Büschstraße 2
20354 Hamburg

Tel. (040) 34 33 73
www.casse-croute.de



SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ

Menü vom 17.06. - 24.07.2019

- **VORSPEISE**
Vitello tonnato –
rosa gebratener Kalbsbraten mit Thunfischsauce & Kapern
- **ZWISCHENGANG**
Gazpacho Andaluz –
pikante, geeiste Tomaten-Gurken-Suppe
- **HAUPTGANG**
Gebratenes Lachssteak
mit Zitronen-Weißwein-Sauce & grünem Spargel-Risotto
- **DESSERT**
Oma's Käsekuchen
mit frischen Erdbeeren & Vanilleeis

MENÜPREIS FÜR 2 PERSONEN 69,00 EURO

Menü vom 25.07. - 31.08.2019

- **VORSPEISE**
Caesar's Salad
mit Parmaschinken & Crûtons
- **ZWISCHENGANG**
Herzhafte Wassermelonen-Kaltschale
mit Nordsee-Krabben
- **HAUPTGANG**
Geschmortes Zitronengras-Hähnchen
mit Kokosreis
- **DESSERT**
Gebranntes Caipirinha-Parfait
mit frischen Sommerbeeren

MENÜPREIS 69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

ABC-Straße 52
20354 Hamburg

Tel. (040) 35 05 1735
www.marriott.com/hamdt


CAST IRON
GRILL



Foto: Richard Ohme

HAMBURGER SCHLEMMER-SOMMER 2019

- **VORSPEISE**
Karamellisierte Jakobsmuschel | Avocado | Gurke | Schnittlauch | Chili | Senfkaviar
- **HAUPTGANG**
Rib Eye | Anis Kaffee Rub | Schmorzwiebeln | Cast Iron Butter serviert mit Broccoli | Speck | Parmesan
Kartoffel-Birnen-Gratin
- **DESSERT**
Basilikum Crème Brûlée | Erdbeer-Sorbet

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

INKLUSIVE EINEM GLAS HAUSWEIN ODER EINEM BIER PRO PERSON,
KAFFEE & MINERALWASSER

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung mit dem Stichwort "Schlemmer-Sommer" telefonisch unter (040) 35 05 1735
oder per E-Mail an cast.iron@marriott.com

ÜBER CAST IRON GRILL

Im Cast Iron Grill Restaurant des Hamburg Marriott Hotels dreht sich alles um frische, saisonale Zutaten und traditionelle Geschmackskombinationen. Auf unserer Speisekarte finden Sie Klassiker, beliebte Gerichte aus der ganzen Welt und interessante neue Kreationen, die mit Zutaten zubereitet werden, die einfach zusammen gehören.

MUTTERLAND

Brodschangen 1-5 (am Rathaus)
20457 Hamburg

Tel. (040) 4711 350 30
www.coellns.de

Coelln's
— SEIT 1760 —



SCHLEMMER-SOMMER

Menü vom 15.6. - 21.7.2019

- **VORSPEISE**
Leicht angebratenes Rindertatar mit Wachtelei und Friséesalat
- **HAUPTGANG**
Zander auf Perlgrauen-Risotto
mit heimischen Kräutern, bunten Möhren und Weißweinschaum
oder
Gemüsepfanne mit Kräuter Pesto, Amrumer Meersalz Kartoffeln
und gebackenen Cherry-Strauchtomaten
- **DESSERT**
Weißes Schokoladensüppchen
mit frischen Erdbeeren

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Menü vom 22.7. - 1.9.2019

- **VORSPEISE**
Ceviche von weißem Fisch
mit Avocadocreme, Roter Zwiebelmarmelade und Wildkräutern
- **HAUPTGANG**
Maispouardenbrust mit Oliven-Kartoffelcreme,
Kressejus und gebackener grüner Tomate
oder
Risotto mit gebratenem grünen Spargel,
Gartenkräutern und Limettenvinaigrette
- **DESSERT**
Sommerliche Variation von der Himbeere

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Großer Grasbrook 14
20457 Hamburg

Tel. (040) 30 99 32 30
www.coast-enoteca.de

COAST
enoteca
vini ed antipasti



SCHLEMMER-SOMMER 2019

In Traumlage direkt an der Elbe befindet sich die coast enoteca, mit großzügiger Terrasse sowie Aussicht auf die Elbphilharmonie und HafenCity. In lockerer Atmosphäre komplettieren genussvolle Spezialitäten sowie edle Tropfen der besten Weingüter den italienischen Hochgenuss. Genießen Sie im gemütlichen Innenraum, im angrenzenden Wintergarten oder auf der großen Terrasse das Schlemmer-Sommer-Menü.

- **VORSPEISE**

"Tartaro Falso"

Eingelegte Tomaten mit weichen Schmelzzwiebeln, Kapern, luftgetrockneten Oliven und grobem Meersalz

- **HAUPTGANG**

Pizza "Dolce Vita"

Zarte Trüffel-Crème fraîche auf fein geschnittenem Rinder-carpaccio, dazu grüner Spargel und schwarze Walnuss sowie frischer Rucola und grober Parmesan

- **DESSERT**

Weißes Schokoladenparfait

Süße Amarenakirschen und hausgemachte Schokoladencrumble

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

TIPP

Unser Serviceteam empfiehlt Ihnen gerne korrespondierende Weine zu den jeweiligen Gängen.

Flughafenstraße 47
22415 Hamburg

Tel. (040) 53 10 23 57
www.restaurant-concorde.de



SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ 1

vom 15.06.- 19.07.2019

- **VORSPEISE**
Carpaccio von der Roten Bete | sommerliche Blattsalate | gebratener Ziegenkäse
- **SUPPE**
Steinpilz-Essenz | Kräutercrêpes | Gemüse Juliennes
- **HAUPTGANG**
Tournedo vom Argentinischen Angus Rinderfilet | konfirter grüner Spargel | Rosmarinkartoffeln | Portweinjus oder Doradenfilet | Rieslingsauce | Karotten-Lauch-Ragoût | Kräuterkartoffeln
- **DESSERT**
Mascarponecrème | sommerliche Früchte

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ 2

vom 20.07.-02.09.2019

- **SUPPE**
Geeiste Gurkenkaltschale | Joghurt | frische Minze
- **ZWISCHENGANG**
Tagliatelle | gebratene Riesengarnele | Hummerschaum
- **HAUPTGANG**
Gegrilltes Kalbsrückensteak | gekräuterter Kartoffelstampf | sautierte Pilze | Salbei-Jus
- **DESSERT**
Zweierlei Mousse à la chef | Ananas-Carpaccio

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Lange Reihe 39
20099 Hamburg

Tel. (040) 24 56 14
www.restaurant-dorf.de

Das Dorf



LUKULLISCHES ST. GEORG

Menü vom 16.06. -23.07.2019

- Leichte Wassermelonen-Gurken-Kaltschale mit pikanten Flusskrebssen
- "OLIVE AUF VIER PFOTEN"
Gebratenes Kotelett vom Iberico-Schwein
auf einem fruchtig-würzigen Tomaten-Gemüse-Ragoût
mit hausgemachten Kartoffelnudeln
oder
"FISCH IN DER FOLIE"
Feines Kabeljaufilet mit verführerischen Aromaten, knackig-frisches
Marktgemüse und feinen Drillingen - in der Folie gegart
- "KALTE SCHOKOLADE"
Hausgemachtes, halb-gefrorenes Mousse
von der weißen Schokolade mit frischen, beschwipsten Sommer-
beeren aus dem Alten Land

BUNTES SCHLEMMER-VERGNÜGEN AUF DER LANGEN REIHE

Menü vom 24.07. – 01.09.2019

- Roh marinierte Scheiben vom Simmentaler Rind
mit lauwarmer, fruchtiger Limonen-Butter
- "GENUSS AUS DEM MEER"
Kross gebratenes Filet vom Steinbeißer auf cremigen Orangen,
Graupen und gebratenem, grünen Spargel
oder
"SOMMERLICHES FEDERVIEH"
Supreme vom Schwarzfederhuhn - in einer feinen Kräutermarinade
auf einem sämigen Sommer-Pfifferlings-Reis und einer leicht
pikanten, grünen Sauce
- Fruchtiger Apfel-Mohn-Auflauf
mit einem frischen Buttermilch-Blaubeermousse

MENÜPREIS 69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Neumühlen 50
22763 Hamburg

Tel. (040) 390 90 16
www.das-weiße-haus.de



Patrick Voeltz

SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ

16. Juni bis 01. Oktober 2019

Hausgebackene Bauernbrötchen mit Basilikum Pesto

- **VORSPEISE**
Geeistes Gurkensüppchen "Asia style"
an Wasabi-Quetsch-Kartoffel,
gebratener Riesengarnele und Miso Schaum
- **ZWISCHENGANG**
Kurz gebratenes Sashimi vom Yellowfin Tuna
auf gegrillter Wassermelone, spicy Sesamsalat
und Ponzu-Nussbutter
oder
Picandou Ziegenkäse in Filoteig gebacken
auf Mango-Avocado-Tatar mit mariniertem Frisée und Parmesan
- **HAUPTGANG**
Saltimbocca vom Kalbsrücken in Limonen-Butter gebraten,
auf Ratatouille, Kresse-Kartoffel-Püree und Portwein-Jus
oder
Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch mit Zitronenthymian gepierct,
auf Ratatouille, Kresse-Kartoffel-Püree und Hummerschaum
- **DESSERT**
Karamellisierte Zitronen Tarte,
an Passionsfruchtsauce und Tahiti Vanilleeis

MENÜPREIS 69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:
GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.



MARKET RESTAURANT

Süllbergsterrasse 12
22587 Hamburg

Tel. (040) 866 252-77 oder 866 252-0
www.karlheinzhauser.de



SCHLEMMER-SOMMER MENÜ 2019

1. Juni bis 21. Juli 2019

• **KARLHEINZ HAUSERS APETIZER VARIATION**

Tempura Chicken | Kimchi | Thaicurry-Mangocreme
Ceviche vom Kabeljau-Avocado | gepickelter roter Rettich
Tataki vom Kalb | Chimichurri | Erdnusscrème
Asiatischer Gurkensalat | Spicy Cashews | Korianderöl
Pfirsich-Balsamico-Süppchen

• **TAGLIATELLE A LA CRÈME**

Pfifferlinge | Frühlingslauch | confierte Datteltomaten | Gartenkresse

• **"BUTCHERS SECRET" - Dry Aged Beef by John Stone -**
geräucherte Kartoffelmoussline | wilder Blumenkohl | Buchenpilze |
Mango Chutney | Pfefferjus

• **WEISSER SCHOKOLADEN TRAUM**

Erdbeere | Joghurtcrispy | kandierte Minze

22. Juli bis 01. September 2019

• **KARLHEINZ HAUSERS VORSPEISENETAGÈRE**

Carpaccio vom Husumer Weiderind | Trüffelvinaigrette | Wildkräuter
Vitello Tonnato | Gebackene Kapern | Rucola
Vierländer Tomatenvariation | Burrata | Passionsfrucht

• **SPINAT RICOTTA RAVIOLI**

sizilianische Strauchtomate | Parmegiano Reggiano |
geröstete Pinienkerne

• **ARGENTINISCHES ROASTBEEF** - auf Holzkohle gegrillt -
karamellisierter Kartoffelstrudel | wilder Brokkoli |
grüner Spargel | Barbecue Jus

• **LATTE MACCHIATO TÖRTCHEN**

Sauerkirsche | Nougat | Mandel

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Poppenbüttler Landstraße 1c
22391 Hamburg

Tel. (040) 602 70 61
www.del-restaurant.de

del



SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ

Menü vom 16. Juni bis 21. Juli 2019

- **VORSPEISE**
Erdbeer-Melonensalat mit Paprika und Möhre
- **ZWISCHENGANG**
Graved Lachs Rose
auf knusprigem Rösti und Dillschmand
- **HAUPTGANG**
Gekochter Kalbstafelspitz
mit Meerrettichsauce vom frischen Meerrettich,
Gartengemüse und Petersilienkartoffeln
- **DESSERT**
Verschiedenes von der Erdbeere

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Menü vom 22. Juli bis 2. September 2019

- **VORSPEISE**
Grüne Gazpacho mit Croûtons
- **ZWISCHENGANG**
Parmesan-Risotto
mit gebackenem grünen Spargel in Tempura
und geschmorter Cherrytomate
- **HAUPTGANG**
Rippenstück vom Iberico Schwein
mit Calvadossauce, Balsamico-Perlzwiebeln und
hausgemachten Süßkartoffelwedges
- **DESSERT**
Wassermelonenparfait mit Erdbeer-Minzsalat

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Lüneburger Damm 1-3
23909 Ratzeburg

Tel. (04541) 86 01 01
www.der-seehof.de

DER SEEHOF
Das Hotel im See



HAMBURGER SCHLEMMER-SOMMER 2019

- **VORSPEISE**
Gebratener Zander
auf Rote-Bete-Carpaccio, Orangen-Gewürzöl mit Chili
- **ZWISCHENGANG**
Legierte Rucola-Suppe
mit Parmesan und Croûtons
- **HAUPTGANG**
Perlhuhnbrust
mit Lorbeer und Pancetta gebraten, Portweinsauce,
Lauenburger Gemüse, Polenta
- **DESSERT**
Erdbeer-Joghurt-Terrine im Baumkuchenmantel,
Wiener Mandeleis

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

... BLEIBEN SIE DOCH GLEICH ÜBER NACHT!

1 Übernachtung im Superior-Doppelzimmer
mit idylischem Seeblick sowie Teilnahme an unserem umfangreichen
Frühstücksbuffet ab 159,00 Euro.

Sonderkondition in Verbindung mit dem Schlemmer-Sommer-Menü.

Unser Restaurant ist täglich
von 12:00 - 14:30 und 18:00 - 21:00 Uhr für Sie geöffnet.

Wir freuen uns auf Ihre telefonische Reservierung!

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:
GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.



Hohe Bleichen 17
20354 Hamburg

Tel. (040) 23 800 30
www.diebank-brasserie.de

BRASSERIE
DIE BANK
BAR



SCHLEMMER-SOMMER 2019

Menü I vom 17. Juni bis 26. Juli 2019

- **TATAR VOM SCHWERTFISCH "GRENOBLER ART" /**
Tomate / Petersilie / Zitrone / Kapern
- **GEBRATENE PFIFFERLINGE /**
Speck als Schaum & Popcorn / Kerbelpappardelle
- **BRUST VON DER MAISPOULARDE /**
geschmorter Römersalat / Erbsen / schwarze Oliven /
Karotten-Curry-Sud
- **DESSERT ETAGERE:**
Crème brûlée von der Biskelia Schokolade / Erdbeeren
Holunder / Joghurtmousse / Melisse
Rhabarber als Baisertörtchen

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Menü II vom 27. Juli bis 31. August 2019

- **"DIE BANK" KLASSIKER ETAGERE:**
Rindertatar / Trüffelmayo / gebackene Kapern / Kartoffelstroh
Sashimi vom Yellow Fin Tuna / Apfel-Wasabicrème /
Teriyaki-Honigmarinade
Avocadosalat / Mango / Erdnuss / Brioche
- **RISOTTO VON GRÜNEM & WEISSEM SPARGEL /**
confiertes Eigelb / Röstzwiebeln
- **ROSA GEGARTE FLANKE VOM WEIDERIND MIT BBQ-AROMEN /**
Mais / Pimientos / Paprikasud / geräucherter Kartoffelschaum
- **HIMBEEREN /**
Graumohn / Orellys 33% / Limette

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Alsterufer 3
20354 Hamburg

Tel. (040) 28 41 00 14
www.dgb.hamburg

DIE
GUTE
BOTSCHAFT



SCHLEMMER-SOMMER 2019

Menü Juli

- **VORSPEISE**
Tori Karaage, knusprig frittiertes Hähnchen mit Teriyakisauce und Frühlingslauch
- **SUPPE**
Udon Nudelsuppe
Köstliche japanische Brühe mit Onsen-Ei, Enoki-Pilzen und Nori-Alge
- **HAUPTGANG**
Katsu Sando (Japanisches Steak-Sandwich), Kraut, Tonkatsusauce
- **DESSERT**
Kokos Nishiki Pudding (Sushireispudding mit Kokosmilch)
Mango und green Shiso

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Menü August

- **VORSPEISE**
Tako Karaage (knusprig frittierter Pulpo) mit Teriyakisauce und Frühlingslauch
- **SUPPE**
Japanische Geflügelbrühe mit Soba (Buchweizennudeln)
- **HAUPTGANG**
Geschmorte Short Rib mit Ume (Pflaume) lackiert
Crunch aus Erdnuss, Röstzwiebeln, Koriander und Chili
Petersilienwurzel- und Kimchisalat
- **DESSERT**
Rote Bohnen Crème Brûlée, Chai Tee-Eis und Misoschaum

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Eine Weinbegleitung bieten wir gern an.
Reservierung bitte mit dem Stichwort "Schlemmer-Sommer".

Kirchenallee 37
20099 Hamburg

Tel. (040) 280 23 12
www.dimsumhaus.de



UNSER PEKINGENTE-MENÜ

Das Dim Sum Haus ist das älteste China Restaurant Hamburgs. Wir bieten Ihnen authentische Gerichte nach traditionellen Rezepten der Küche Südchinas.

- **VORSPEISEN**
 - Wan-Tan Suppe: Dumplings mit Garnelen-Schweinefleisch-Füllung und Pak Choi Gemüse kantonesische Art
 - Kleiner chinesischer Gurkensalat mit Essig, Knoblauch und einem Schuss Sesamöl
 - Kroepoek-Krabbenchips
- **HAUPTGERICHT**
Ganze Pekingente, tranchiert, wunderbar knusprige Haut und zartes Fleisch, nach jahrhundertealtem Rezept, serviert mit dünnen Fladen, Lauchstreifen, Gurken und Hoisin Sauce
- **DESSERT**
Sesam- und Grüntee-Eiscreme

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

WEINEMPFEHLUNG

Dazu empfehlen wir unseren Hauswein Sauvignon Blanc, Weingut Geisser, Dim Sum Haus Edition, Pfalz 0,7l für 24,90 Euro

Bitte reservieren Sie telefonisch (040) 280 23 12 unter dem Stichwort "Schlemmer-Sommer" oder online unter www.dimsumhaus.de

Simon-von-Utrecht-Straße 31
20359 Hamburg

Tel. (040) 30 99 33
www.east-hamburg.de

east
RESTAURANT BAR LOUNGE HOTEL



SCHLEMMER-SOMMER

In einer der faszinierendsten und außergewöhnlichsten Location der Stadt liegt das east Restaurant mit großzügigem Bar- und Lounge-Bereich im Herzen von St. Pauli. Die einzigartige Atmosphäre durch das Licht- und Designkonzept machen das Dinner zu einem Hochgenuss für alle Sinne. Ein Ausklang an der Bar lohnt sich, denn über 250 Drink- und Cocktailkreationen runden den Abend im east perfekt ab.

- **VORSPEISE**
3erlei Sushi à la Chef
Mixed Roll, east style Sashimi, Konfiertes
- **HAUPTGANG**
east Rinderbattle
Zartes Rinderfilet an feiner Trüffelpasta und vietnamesischem Ragout
- **DESSERT**
Passionsfrucht Crème brûlée mit hausgemachtem Vanilleeis

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

TIPP

Unser Serviceteam empfiehlt Ihnen gerne korrespondierende Weine zu den jeweiligen Gängen.

Kurt-Schumacher-Allee 14
20097 Hamburg

ESSRAUM
RESTAURANT

Tel. (040) 419 23 - 712
www.essraum-restaurant.de



GRILLFEST

- Maiscremesuppe mit Kokosmilch, Chili, Staudensellerie roten Linsen, Flusskrebse und Korianderöl
- Gegrillter grüner Spargel mit Ingwer und Limette auf Orzosalat mit Radicchio und Zuckerschoten, dazu gebeizter Lachs mit süßem Sojallack
- Low and Slow / Surf and Turf
Rückwärts gegrilltes Hüftsteak und gebackene Garnele auf getoasteter Süßkartoffel, dazu hausgemachte Steaksauce und gegrillte Herzen vom Römersalat
- Marshmellow S'mores und essbare Kohle

4-GANG-MENÜ FÜR 2 PERSONEN 69,00 EURO
FÜR 1 PERSON 38,00 EURO

VEGANES GRILLFEST

- Maiscremesuppe mit Kokosmilch, Chili, Staudensellerie, roten Linsen, Okraschoten und Korianderöl
- Gegrillter grüner Spargel mit Ingwer und Limette auf Orzosalat mit Radicchio und Zuckerschoten, geräucherte rote Kartoffeln
- Veganer Burger mit hausgemachter Black-Bean-Frikadelle, gegrilltem Gemüse, Guacamole, Tomaten und Salat, Kettlechips
- Peanutbuttercookie und vegan Fudge

4-GANG-MENÜ FÜR 2 PERSONEN 59,00 EURO
FÜR 1 PERSON 32,00 EURO

TIPP

Unser Service Team bietet gerne korrespondierende Getränke zu den jeweiligen Gängen an.

Dammtorstr. 25
20354 Hamburg

Tel. (040) 350 18 960
www.favoloso.de



FAVOLOSO SCHLEMMER-SOMMER 2019

- **ANTIPASTI ITALIANI MISTO**
Vitello tonnato, Carpaccio di Bresaola
oder
hausgemachte Käse-Focaccia mit Rucola und Kirschtomaten
- **HAUPTGANG**
Hausgemachte Trofie-Nudel mit Basilikumcreme-Pesto
oder
Thunfisch in Sesamkruste mit karamellisierten Zwiebeln,
serviert auf sautiertem Gemüse
oder
Ossobucco - geschmorte Kalbshaxe auf sautiertem Gemüse
- **DESSERT**
Hausgemachtes Zitronen-Sorbet mit Baiser
oder
Panna cotta

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Bitte unter dem Stichwort "FAVOLOSO SCHLEMMER-SOMMER"
reservieren.

Sie suchen das besondere Ambiente mit einer Symbiose aus italienischem Design, moderner Kunst und raffinierte Küche? Dann sind Sie in der fabelhaften Welt des FAVOLOSO!

Genießen Sie Ihren Aufenthalt bei uns - mit allen Sinnen!

Das FAVOLOSO mit seinem unverwechselbaren Mailänder Flair können Sie für Ihre festlichen Events buchen unter info@favoloso.de oder (040) 350 18 960.

Focksweg 42
21129 Hamburg

Tel. (040) 742 51 91
www.finkenwerder-elbblick.de



SCHLEMMER-SOMMER

- **VORSPEISE**
Scheiben vom hausgebeizten Lachs aus Norwegen,
serviert mit hausgemachtem Kartoffelpuffer
und einer Honig-Senf-Dillsauce
- **SUPPE**
Pikante Currysuppe
mit Büsumer Krabben
- **HAUPTGANG**
Atlantik-Seelachsfilet gebraten,
auf Blattspinat, Hummersauce,
Wilder Reis
- **DESSERT**
Hausgemachtes Panna Cotta
mit Fruchtmarksauce

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Große Elbstraße 131
22767 Hamburg

Tel. (040) 390 72 75
www.fischbeisl.de

FISCHBEISL



Volkmar Preis

FISCHBEISL 2009 – 2019 = 10 JAHRE

- **VORSPEISE**

Geräucherter Aal
mit Gemüse in Gelee, mit Gurken-Remouladensalat

- **HAUPTGANG**

Krosses Zanderfilet
mit Orangen-Pfeffer-Hollandaise, Zucchini-Tomatengemüse
und Kartoffel-Olivenölstampf

oder

Rinderfilet

mit Orangen-Pfeffer-Hollandaise,
Zucchini-Tomatengemüse und Kartoffel-Olivenölstampf

- **DESSERT**

Geeistes Passionsfrucht-Erdbeertörtchen
auf Erdbeersalat, mit Minz-Schokoladensauce

3-GÄNGE-MENÜ 69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN OHNE WEINE

3-GÄNGE-MENÜ 34,50 EURO FÜR 1 PERSON OHNE WEINE

DAS 3-GÄNGE-MENÜ MIT BEGLEITENDEN WEINEN

(AUSGESUCHT VON RINDCHEN'S WEINKONTOR) UND WASSER 45,00 EURO

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:

GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.

RINDCHEN'S
WEINKONTOR

Seeborgen 9-15
22952 Lütjensee

Tel. (04154) 79 290
www.forsthaus-seebergen.de



HAMBURGER SCHLEMMER-SOMMER

Menü vom 5. Juni bis 19. Juli 2019

- Spargelcremesuppe mit Frühlingslauch und gebackener Brust vom Stubenküken
- Duett von der Dorade und Lachs auf Paprikasoße und Brunnenkresse-Risotto
- Tranchen vom Entrecôte mit Whiskey-Steak-Pfeffer auf Sauce Choron mit frischen Pfifferlingen, geschmorter Artischocke, Spinat und Kartoffelgratin
- Blaubeerpfannkuchen mit Vanille-Eis und Cassis

MENÜ 69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Menü vom 20. Juli bis 1. September 2019

- Variation vom Kalb
rosa gebratener Tafelspitz und Knusper mit frischen Pfifferlingen und Rucolasalat
- Klare Tomatenkaltschale mit Büffelmozzarella, Concassée, Basilikum und Garnele im Kartoffelteigmantel
- Roulade von der Lammhüfte mit provenzalischer Soße, bunten Bohnen und Zwiebel-Polenta
- Holunderblüten-Eis am Stiel mit Schokoladenglasur, Pistazien und marinierten Erdbeeren

MENÜ 69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort "Schlemmer-Sommer".

Dieses Menü können Sie für eine Gruppe bis zu 10 Personen reservieren.
Änderungen vorbehalten.

Mönckebergstr. 7
20095 Hamburg



Tel. 040 52 15 77 67
www.diegenusshelden.de



SCHLEMMER-MENU MITTAG/ ABEND

- **GLAS SECCO MARIANNENAU**
Schloß Reinhartshausen
- **CARPACCIO VOM RINDERFILET**
mit Wildkräutersalat,
Parmesan, Sellerie & hausgebackenes Baguette
1 Glas Rotwein oder Weißwein
- **HELDENTARTE NORDISH BY NATURE**
Mit Räucherlachs, Kaviar, Krabben,
Tomate & Dill Royalcrème
- **KÄSEAUSWAHL MIT FRISCHEN FRÜCHTEN**
Nüssen & hausgebackenem Baguette

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

SCHLEMMER-FRÜHSTÜCK FÜR HELDEN

- Zwei Gläser Secco Mariannenaue
Schloß Reinhartshausen
- Zwei Pott Kaffee
Hausgebackene Brötchen, frische Croissants,
Vollkornbrot, Baguette,
Parmaschinken, Comté, Camembert, Frischkäse,
hausgemachte Marmelade, Butter, gekochter Schinken
Trauben, Joghurt,
Kokoscrème aus Chia-Samen mit Erdbeertopping,
Nordseekrabben, Räucherlachs, Rührei mit Speck

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag - Samstag 8:30 - 19:00 Uhr

Ottenser Hauptstraße 53
22765 Hamburg

Tel. (040) 39 90 98 78
www.goldene-gans.eu



SCHLEMMER-SOMMER

Menü 1 vom 17. Juni – 21. Juli 2019

- Tomaten-Tarte Tatin
mit Büffelmozzarella und Basilikum-Sorbet
- Geeiste Gurken-Passionsfrucht-Suppe
mit Flusskrebsschwänzen
- Zitronen Maishähnchen
mit Chorizo-Jus, gebratenem grünen Spargel
und Tomaten Polenta
- Kräuter Granité
mit Cocosnuss-Mousse und Ananas-Salat

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Menü 2 vom 22. Juli – 1. September 2019

- gebackener Ziegenkäse mit Johannisbeermarmelade,
Pfifferlingsküchlein und Baby Mangold
- Geflügel-Samtuppe
mit Zitronengras und eigener Einlage
- Kalbs-Involtini gefüllt mit Serrano Schinken,
Salbei mit Steinpilzjus, grünem Bohnenpüree und Portulak
- Sorbet-Variation
mit marinierten Früchten

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Mittelweg 172
20148 Hamburg

Tel. (040) 68 87 67 98
www.gong.restaurant



DELUXE SUSHI ALL YOU CAN EAT-MENÜ

In modern-angenehmer Atmosphäre direkt am Mittelweg werden die Speisen à la Minute frisch für Sie zubereitet und am Tisch serviert. Bei unserem All You Can Eat können Sie von einer umfangreichen Karte Runde um Runde fernöstliche Leckereien auswählen – so lange und so viel Sie mögen.

Ein Auszug aus der Karte: Tuna Tatar Salat, Lachs Avocado Roll, Poké Bowls, Ramen, Gyoza, Kimchi, Wakame, Bun Baos und, und, und...

MENÜ

• 1. GANG

Chef's favorite Sushi-Set
Auswahl an besonderen Sushi-Kreationen

• 2. GANG

Wählen Sie aus über 50 asiatischen Köstlichkeiten – so lange Sie möchten!
Ein kleiner Auszug aus dem Speisenangebot:
Peking Duck Bu Bao mit einer herzhaften Hoi Sin-Sirachamayo Sauce
Wakamesalat, Kimchi und Edamame
Lachs Tatar Salat
Crispy Lachs Avocado Roll
Chicken Teriyaki

• 3. GANG

Dessertvariation aus Kokos Panna Cotta mit Karamell, Sesameis, Matcha Eis und spanischem Mandelkuchen

Das unglaubliche ALL YOU CAN EAT-Menü
FÜR 2 PERSONEN 69,00 EURO INKLUSIVE EINER FLASCHE WEIN

Buchbar ab 2 Personen

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:
GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.



Koreastraße 2 / ElbArkaden
20457 Hamburg

Tel. (040) 226 161 522
www.his-bar.de

**HAMBURG
IM SÜDEN**
best of hamburg



SCHLEMMER-SOMMER 2019

- **VORSPEISE**
Original Jamon Iberico, Fuet und Humus
dazu knuspriges Bürli-Brot und feines Olivenöl
- **ZWISCHENGANG**
Ceviche
Hamachi mit Stachelbeere, Bohnen, Misoschaum
- **HAUPTGANG**
Lammfilet mit Olivenkruste
Tomaten-Kräuterragout, kanarische Kartoffeln, Mojo Verde
- **DESSERT**
Prince-Cocktail-Dessert

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Menüangebot Montag bis Samstag ab 17:30 Uhr.

Nur mit Vorbestellung.

Zum Markt 1
22459 Hamburg

Tel. (040) 552 37 15
www.han-yang.de

漢陽
Han Yang
Authentischer chinesischer Küche
für Ausländer



SCHLEMMER-SOMMER IM HAN YANG

vom 15. Juni bis 29. September 2019

- **1. GANG**
Beschwipstes Huhn
Gegrilltes Schweinefleisch
Pikant marinierte Gurken
- **2. GANG**
DIM SUM VARIATION
XiaoLongBao, gedämpfte Teigtaschen
gefüllt mit Schweinefleisch, dazu Ingwer-Reisessig
Har Gau, gedämpfte Teigtäschchen gefüllt mit Krabben,
hausgemachte Frühlingsröllchen mit Schnittknoblauch
- **3. GANG**
Zartes Rinderfilet scharf angebraten
mit Edelpilzen und Lauchgemüse
- **4. GANG**
Garnelen YuXiang-Art,
geschmort mit Donggu-Pilzen, Lauchzwiebeln,
Ingwer und Knoblauch, süß-sauer-pikant,
serviert auf einer heißen Gußeisenpfanne
- **5. GANG**
Fruchtiges Mango-Sorbet

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Überseeallee 5
20457 Hamburg

heimat

Tel. (040) 25 77 77 840
www.heimatrestaurant.com



SCHLEMMER-SOMMER 2019

- **VORSPEISE**
Vierländer Tomatenkuchen,
Hüttenkäse, Petersilie
- **SUPPE**
Gurken-Buttermilchsuppe,
gebeizter Lachs, Dill, Senfsaat
- **HAUPTGANG**
Filet und Schulter vom Kalb, geschmorter Lauch,
eingelegte Kirschen, Kartoffelcreme
- **DESSERT**
Frischkäse,
Waldbeeren, Baiser

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Hauptstraße 1
25474 Ellerbek

Tel. (04101) 37 770
www.heinsens.de



HAMBURGER SCHLEMMER-SOMMER

- **VORSPEISE**
Curry-Mango-Süppchen
mit gegrilltem Gamba
- **HAUTGANG**
Ellerbeker Roastbeef – kalt –
mit Remouladen-Sauce und Bratkartoffeln
oder
Filet vom Zander auf der Haut gebraten
auf Champagner-Rahmkraut und Kartoffelpüree
- **DESSERT**
Marinierte Erdbeeren
mit Mascarpone

UNSER 3-GANG-MENÜ KOSTET
69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN



Brandstwierte 46
20457 Hamburg

Tel. (040) 30 37 22 50
www.heldenplatz-restaurant.de



SCHLEMMER-SOMMER

Menü vom 15.06. bis 21.07.2019

- **SEESAIBLING**
Apfel / Gurke / Radieschen / Dill / Schmand
- **ARTISCHOCKEN-CREMESUPPE**
Entenbrust / Artischockensalat / Öl
- **RIND – ROSA GEBRATEN –**
Süßkartoffel / Austernpilz / Nuss / Schnittlauch
- **NEW YORK CHEESECAKE**
Erdbeere / Sorbet / Melisse

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Menü vom 22.07. bis 01.09.2019

- **WILDGARNELE**
Tomate / Basilikum / Sud
- **RISOTTO**
Zucchini / Champignons / Parmesan
- **PERLHUHN**
Chorizo / Paprika / Polenta
- **KIRSCH**
Baiser / Crumble / Sorbet

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Klosterallee 100
20144 Hamburg

Tel. (040) 64 83 1 580
www.hunters-hamburg.de



SCHLEMMER-SOMMER 2019

Menü vom 17.06. bis 20.07.2019

- Wassermelonen-Gazpacho
hausgebeizter Lachs
- Karree vom Duroc
Steinpilz-Risotto / Jus
oder
marinierte / geblämmte Doradenfilets
Mais / Süßkartoffel / Röstzwiebelsud
- Melktarte / marinierte Erdbeeren

Menü vom 22.07. bis 02.09.2019

- Süßkartoffelrösti
Gurken-Chili-Creme / Miso
- Flanksteak
weiße Bohnencreme / Mais
oder
Saibling
Linsen / Kräuterseitlinge
- Schoko-Ingwer-Tarte

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Vegetarische Variante nach Absprache möglich.

Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort "Schlemmer-Sommer" unter
Tel. (040) 64831580 oder E-Mail: service@hunters-hamburg.de

FEIERLICHKEITEN

Wir bieten Ihnen für Ihre Geschlossene Gesellschaft separate
Räumlichkeiten. Sprechen Sie uns an!

Eppendorfer Landstraße 36
20249 Hamburg

Tel. (040) 69 69 14 95
www.il-cantuccio.de



SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ

- **VORSPEISEN**
Spargelsalat mit Parmesan
Rote Beete Carpaccio mit gekochten Gambas und Avocado
Knuspriger Flammkuchen mit Käse und Trüffel
- **ZWISCHENGANG**
Gnocchetti
mit Tomaten Piennolo Vesuv, Burrata und Basilikum
- **HAUPTGANG**
Gegrillte Calamari
mit verschiedenen Gemüsen & Balsamico
oder
Kalbsschnitzel
mit Rucola und Datteltomaten und Rosmarinkartoffeln
- **DESSERT**
Panna Cotta
mit Erdbeeren

4-GÄNGE-MENÜ 69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Für die Vielzahl an Vegetariern unter unseren Gästen bieten wir auch zahlreiche leckere vegetarische Gerichte an.

Bitte reservieren Sie telefonisch unter (040) 69 69 14 95 mit dem Stichwort "Schlemmer-Sommer".

Eppendorfer Weg 186
20253 Hamburg

Tel. (040) 42 91 80 80
www.restaurant-imara.de



SOMMER-TAPAS-MENÜ

...Alle Tapas werden serviert! Gemeinsam probieren, genießen, erleben...

• VORWEG

Rauchiger Auberginen-Tomaten-Dip
Geschmorter Karotten-Orangen-Dip
Rote Beete-Hummus
Tahini-Aioli
Fladenbrot

• VORSPEISE

Süßkartoffel- und Feta-Maakauda
Frische Feigen mit Ziegenfrischkäse gefüllt, Thymianöl
und Rose Pfeffersirup
Papaya-Avocadosalat mit Blattsalaten, Babymozarella
und Granatapfeldressing
Knusperröllchen gefüllt mit Hähnchen, Paprika und Kräutern
Datteln mit Ziegenkäse im Baconmantel

• HAUPTGANG

Rote Chermoula-Riesengarnelen-Spieße
Beef Short Ribs mit Pfirsich- und Ras el Hanout-Marinade
Frischer Blattspinat in cremiger Sauce mit Mandeln und Cranberries
Patatas Bravas; Baby Kartoffeln in Salsa Picante geschwenkt

• DESSERT

Marokkanische Minztee-Schokoladen-Crème
Wassermelonensalat

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

34,50 EURO PRO PERSON

(ab 2 Personen)

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:

GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.



HAFEN HAMBURG

Am Sandtorkai 77
20457 Hamburg

Tel. (040) 51 90 30 61
www.kehr-wieder-spitze.de

STRICKER'S
*Kehr
Wieder
Spitze*
HAFEN HAMBURG



SCHLEMMER-SOMMER 2019

Menü vom 14.6. – 21.7.2019

- Lachstatar an Meerrettich-Schnittlauchcreme, Feldsalat und Granatapfel
- Brokkoli-Kokoscreme mit Croûtons und Pancetta-Chips
- Rumpsteak Roulade an grüner Pfeffersauce, Kartoffel-Speck-Gratin und Grilltomate oder
Gegrilltes Steinbeißer Filet an Topinambur-Püree, Pak Choi Gemüse und Kaviarschaum
- Variation von der Erdbeere mit Schoko-Chilisauce

Menü vom 22.7. – 8.9.2019

- Dreierlei von der Jacobs Muschel mit Couscous-Salat auf Koriander-Spiegel
- Sommermais Suppe mit Ingwer und Chili
- Seeteufel-Medaillons gebraten mit Radieschen-Schaum, Gratin von Trüffel-Kartoffeln und gelben Zucchini oder
Medaillons vom Apfelschwein in Schwarzbier-Sauce auf gebratenem Spitz-Kohl und gerösteten Kartoffelwürfeln
- Cheesecake auf Kakao Bisquite mit karamellisiertem Apfelragout

3-GANG-MENÜ FÜR 2 GÄSTE 69,00 EURO

4-GANG-MENÜ FÜR 2 GÄSTE 79,00 EURO

**ALS WEIN-MENÜ MIT 4 KORRESPONDIERENDEN WEINEN
115,00 EURO FÜR 2 GÄSTE**

Gerne bieten wir Alternativen für Allergiker oder Vegetarier.

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:

GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.

RINDCHEN'S
WEINKONTOR

St. Georg Kirchhof 1
20099 Hamburg

Tel. (040) 41 92 44 95
www.king-of-india.com



SCHLEMMER-SOMMER 2019

REISTAFEL ALS 8 GÄNGE MENÜ

- **PAPADAM CHIPS**
mit drei verschiedenen Chutneys
Naan Brot aus Weizenmehl
- **GEMISCHTER VORSPEISENTELLER**
mit Fleisch, Fisch, Vegetarisch
- **MULLIGATAWNY SOUP**
pikante Currysuppe mit Hähnchenfilet
- **CHICKEN TIKKA MASALA**
mit Joghurt und Tomaten, Chili,
Zwiebeln und Kreuzkümmel, roter Curry Sauce
- **LAMM CURRY**
mit Spinat, Zwiebeln, Ingwerstreifen, Koriander,
Curry Rahmsauce
- **TARKA DAHL MAHARANI**
mit verschiedenen indischen Linsen,
mit Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und Chili
- **BEEF CURRY**
mit roter Kokosnuss-Sauce nordindische Art
- **DESSERT**
Kulfi, hausgemachtes indisches Eis
mit Pistazien, Milch und Kardamom in Rosenwasser

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN OHNE WEIN
MIT ZWEI GLÄSERN ROT- ODER WEISSWEIN 74,90 EURO

Auf Wunsch auch vegetarisch oder vegan.

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:
GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.



RESTAURANT UND CAFÉ

Hauptstr. 14
22941 Hammoor

Tel. (04532) 27 86 41
www.restaurant-klassenzimmer.de



Ihre Gastgeber Björn Stieper und Norman Reinecke

DORFSCHULE SOMMERMENÜ

GENUSSREICHES NACHSITZEN IN 5 GÄNGEN

- **"BIOLOGIESTUNDE"**
Buntes Gemüse-Carpaccio
mit Rucola, gerösteten Walnüssen und Sauerrahmdressing
- **"SUPPENKASPER"**
Getrübtes Schaumsüppchen von Steinpilzen
mit Kichererbsenbällchen und Hanf-Karamell-Sprinkles
- **"KLASSENZIMMER WUNDERTÜTE"**
Gegrillte Riesengarnelen mit Pep und Pop
- **"LIEBLINGSGERICHT VOM SCHULDIREKTOR"**
Zart geschmorter Sauerbraten vom Holsteiner Rind
mit Rotwein-Pflaumen, Spitzkohl und Kartoffelstrudel
- **"MALTES SÜSSE VERSUCHUNG"**
Feine Dessertvariation
mit saisonalen Kreationen unseres Küchenchefs

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Mellingburgredder 1
22395 Hamburg

KLEINHUIS'
HISTORISCHER GASTHOF
an der Mellingburger Schleuse

Tel. (040) 61 13 91 50
www.mellingburgerschleuse.de



SCHLEMMEN AM ALSTERLAUF

Menü vom 16.06. - 01.08.2019

- **VORSPEISE**
Crostini
mit gelbem Paprikapüree und italienischem Landschinken
- **HAUPTGANG**
Gebratenes Kabeljaufilet
mit geschmolzenen Tomaten, gegrilltem Fenchel und Oliven
- **DESSERT**
Vanilleschnitte
mit Melonen-Gurken-Salat

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Menü vom 02.08. - 02.09.2019

- **VORSPEISE**
Geröstete Ofentomaten
mit Büffelmozzarella, Basilikum, Knoblauchcrossis
- **HAUPTGANG**
Mariniertes Lachsfilet
mit geschmorten Gurken und einem Wasabi-Süßkartoffelstampf
- **DESSERT**
Pflaumenkompott
mit Mandelmilch-Milchreis

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Fehlandtstraße 26
20354 Hamburg

Tel. (040) 35 33 99
www.kleinhuis-restaurant.de



SCHLEMMEN IN DER CITY

Menü vom 15.06. - 01.08.2019

- **VORSPEISE**
Roastbeef und Tatar vom Pommerschen Rind,
mariniertes Gartengemüse, Avocado und Pumpernickel
- **HAUPTGANG**
Gebratener Wolfsbarsch
mit Meeresspargel-Risotto und Bouillabaise-Jus
- **DESSERT**
Kefirmousse
mit zweierlei Melone und Lavendeleis

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Menü vom 02.08. - 01.09.2019

- **VORSPEISE**
Gebratene Jakobsmuscheln,
Weinbergpfirsich in Vanille-Fenchel-Sud, Rucola
und Mango-Kokosschaum
- **HAUPTGANG**
Rotbarbenfilet auf Ofentomaten-Ravioli,
Tomatenschaum und Chutney von grünen Tomaten
- **DESSERT**
Knubberkirschenmousse
mit luftigem Pistazienküchlein und Schokoladen-Eis

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Rutschbahn 34
20146 Hamburg

Tel. (040) 410 25 32
www.auberge-hamburg.de

l'Auberge
HAUTE CUISINE



LE PALAIS DES ARÔMES

- **MÉRIDIONAL AMUSE-BOUCHE**
- **VORSPEISE**
Spargelsuppe mit Bärlauchöl
oder Provencalsuppe von Gurken mit Nordsee-Krabben
oder Taboulé-Salat mit Minze
oder Hausgemachte Entenleber-Terrine auf Rote Bete-Salat
oder Grüner Linsensalat mit Flusskrebse
- **ZWISCHENGANG**
Jacobsmuscheln auf Sauerkraut mit Champagner-Sauce
oder Gratinierter Ziegenkäse auf Frucht
- **HAUPTGANG**
Dorade-Filet auf Sauvignonsauce, Butterkartoffeln
und Gemüse-Ratatouille
oder Steinpilz-Ravioli in Thymian-Sauce (vegetarisch)
oder Kalbstafelspitz in Kapern-Citron-Sauce
auf Spitzkohl, Marktgemüse
oder Rinderfilet-Medaillon nach Bordeaux-Art,
Kartoffeln rissolées, Marktgemüse
- **DESSERT**
Crème brûlée à la lavande
oder Délice au Chocolat façon Auberge
oder Sorbet-Duo

Bitte wählen Sie aus jedem Gang ein Gericht.

3 GÄNGE 69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

4 GÄNGE 75,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Genießen Sie unsere Speisen gerne auf unserer Terrasse!

Wexstraße 33
20355 Hamburg

Tel. (040) 38 63 74 31
www.lachance-restaurant.de



HAMBURGER SCHLEMMER-SOMMER

- **APERITIF**
Granatapfel-Prosecco
- **VORSPEISE**
Avocado-Tatar mit Flußkrebse & Oliven Tapenade
- **HAUPTGANG**
Loup de Mer mit Romanesco, sauce l'huile d'argan & Wildreis
oder
Maispouardenbrust mit karamellisierten Zuckerschoten,
Kartoffelgratin & Apfel-Calvados-Jus
- **DESSERT**
Tonka Bohnen-Zitronengras-Crème brûlée

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Wir bieten auf Wunsch auch eine vegetarische Alternative an.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung mit dem Stichwort
"Schlemmer-Sommer", entweder telefonisch unter (040) 38 63 74 31
oder über unsere Website www.lachance-restaurant.de

Hofweg 50
22085 Hamburg

Tel. (040) 18 98 31 66
www.bistro-lafee.de

La Fée
RESTAURANT
BISTRO



UNSER SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ 2019

- **VORSPEISE**
Gurken-Lachs-Sashimi in Tempurateig gebacken
auf Gurken-Schmandsalat mit Rose vom Räucherlachs
- **ZWISCHENGANG**
Scampi-Schaschlik
auf Rote Bete-Carpaccio, Apfeltatar in Meerrettichgelee
- **HAUPTGANG**
Maishähnchen gespickt mit Sommertrüffel, Spargel,
Selleriepüree und Portweinjus
oder
Zanderfilet auf der Haut gebraten, Hummersauce, Spargel
und Avocado-Kartoffelpüree
- **DESSERT**
Erdbeer-Vanille-Mascarpone-Lasagne
und grüne Pfeffersauce

3-GANG-MENÜ 69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN (OHNE ZWISCHENGANG)

4-GANG-MENÜ 85,00 EURO FÜR 2 PERSONEN (MIT ZWISCHENGANG)

Wir bitten um Reservierung unter (040) 18 98 31 66
Stichwort: Schlemmer-Sommer-Menü

ÖFFNUNGSZEITEN:
Dienstag - Sonntag ab 18:00 Uhr

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:
GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.

RINDCHEN'S
WEINKONTOR

Neuer Pferdemarkt 16
20359 Hamburg

Tel. (040) 43 22 484
www.la-sepia.de

La Sepia
Das portugiesische Fischrestaurant



SCHLEMMER-SOMMER

- **ENTRADA | VORSPEISE**
CEVICHE VOM LACHS UND KABELJAU
mit Schalotten und Koriander
- **PRATO PRINCIPAL | HAUPTGERICHT**
TRUTA SALMONADA FRITO
gebratene Forelle mit leichter Senfsauce,
sautierter Roter Bete und Selleriepüree
- **SOBREMESA | DESSERT**
SOBREMESA DE MORANGO
Erdbeeren mit Quark und Mascarpone
im Glas serviert

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Fragen Sie gerne nach unserer aktuellen Weinempfehlung.

Genießen Sie einen Abend wie in Portugal.
Wir freuen uns auf Ihren Besuch bei uns im La Sepia

Große Elbstraße 27
22767 Hamburg

Tel. (040) 38 69 93 93
www.la-vela.de



HAMBURGER SCHLEMMER-SOMMER

Menü vom 15. Juni bis 21. Juli 2019

- **VORSPEISE**
Lasagnetta von Stracciata mit San Daniele Schinken
oder
Risotto Frutti di Mare
- **HAUPTGANG**
Gebratenes Doraden Filet auf sautierten Zucchini
oder
Mais Poularde auf Pfifferlingen und Marsala Jus
- **DESSERT**
Frische Erdbeeren mit Vanille-Mascarpone-Mousse

3-GÄNGE-MENÜ 69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

4-GÄNGE-MENÜ 87,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Menü vom 22. Juli bis 01. September 2019

- **VORSPEISE**
Chile Shrimps auf Avocado Tatar
oder
Gnocchi di Patate in Tomate-Basilikum-Sauce & Burrata
- **HAUPTGANG**
Gebratenes Lachsfilet
auf Caponata Gemüse & Basilikum-Schaum
oder
Rosa gebratenes Angus Rumpsteak auf Tomaten-Kapern-Oliven
- **DESSERT**
Joghurt-Limetten-Mousse im Glas serviert
mit Rotwein-Kirschen

3-GÄNGE-MENÜ 69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

4-GÄNGE-MENÜ 87,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Lübecker Str. 10a
22926 Ahrensburg

Tel. (04102) 230-400
www.parkhotel-ahrensburg.de

le Marron
- feine Küche & Lebensfreude & mehr -



SCHLEMMER-SOMMER 2019

Menü vom 15.06. – 24.07.2019

- ZIEGENFRISCHKÄSE & SAUERAMPFER
confierte Tomaten, marinierte Gurke und Schwarzbrotcroûtons
- GRAUPEN & SAUERRAHM
Grüner Spargel, Pinienkerne und Aprikose
- MAISPOULARDE & PAPRIKA
Kräuterjus, Zucchini, Kapern und Kartoffelterrine
- ERDBEEREN & FRISCHKÄSE
Törtchen, Minzcoulis und Krokant

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Menü vom 25.07. – 02.09.2019

- MATJES & RADIESCHEN
Kräuterschmand, Schalotte und Gartenkresse
- GURKE & BORRETSCH
Suppe, Zitrone und Nordseekrabben
- ROSA KALBSTAFELSPITZ & PFIFFERLING
Blumenkohl, Crostini und Currycreme
- STACHELBEERE & MANDEL
Weiße Schokolade, Zitronenmelisse und Crumble

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Poppenbüttler Chaussee 3
22397 Hamburg

Tel. (040) 60 55 888 7
www.restaurant-lenz.de



SCHLEMMER-SOMMER 2019

Menü vom 15.06. - 21.07.2019

- **KÜCHENGRUSS**
- **VORSPEISE**
Riesengarnelen / Wildkräutercreme / Granatapfel
- **ZWISCHENGANG**
Gazpacho / Focaccia / Olivenöl
- **HAUPTGANG**
Kalbsrücken / Pfifferlinge / Risotto / Zuckerschoten
- **DESSERT**
Erdbeermousse / weiße Schokolade

Menü vom 22.07. - 01.09.2019

- **KÜCHENGRUSS**
- **VORSPEISE**
Beefstatar / gelbe Bete / Kressesalat
- **SUPPE**
Pfifferlingsschaum / Kerbelkartoffeln
- **HAUPTGANG**
Norwegisches Lachsfilet / Blumenkohl
Miso / Erdnuss / Udon Nudeln
- **DESSERT**
Blaubeerparfait / Karamell / Popcorn

SOMMER-MENÜ 69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Das Schlemmer-Sommer-Menü ist im LENZ Restaurant mit Reservierung unter dem Stichwort "Schlemmer-Sommer" ab 17:30 Uhr (täglich außer Dienstag) buchbar.

Bitte haben Sie Verständnis, dass die einzelnen Gänge des Menüs nicht durch andere Gerichte aus unserer Speisekarte austauschbar sind.

IM PRIVATHOTEL LINDTNER

Heimfelder Straße 123
21075 Hamburg

Tel. (040) 79 00 90
www.lindtner.com



"WILLKOMMEN IM SÜDEN"

Menü vom 24. Juni – 28. Juli 2019

- Ceviche vom Wolfsbarsch
Avocado / Malto / Daikon-Kresse
Maistortilla-Chips
- Erbsen-Risotto
grüner Spargel / Chorizo-Öl
- Saltimbocca vom Maishuhn
Linguini / Tomatensugo / Burrata / Rucola
- Zitronen-Tartelette
Erdbeeren / Sorbet

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Menü vom 29. Juli – 31. August 2019

- Pikante Melonen-Kaltschale
Himbeere / Krustentierpraline / Kropoek
- Kross gebratenes Doradenfilet
gegrillte Zucchini / Spitzpaprika
Oliventapenade
- Kalbstafelspitz rosa gegart
Erbsenpüree / Portweinglace / Zuckerschoten / Karottenstroh
- Mousse au Chocolat
Mango-Passionsfrucht-Ragoût
Chili

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Schwanenwik 38
22087 Hamburg

Tel. (040) 22 01 300
www.literaturhauscafe.de

Literaturhauscafé
LITERATURHAUSCAFÉ



SCHLEMMER-SOMMER MIT ALSTERBLICK

- **1. GANG**
GEBEIZTE DORADE
auf Gurken-Curry-Salat
mit Wasabi Schaum und marinierter Wiesenkräutervielfalt
- **2. GANG**
GRÜNER ERBSENCAPPUCCINO
mit Ricotta Ravioli
- **3. GANG**
TAGLIATA DI MANZO
vom Rinderrücken auf Rucola-Kirschtomaten-Salat
mit Grana Padano, Ciabatta Chips, Steak-Frites und Trüffelmayo
oder
- **VEGGIE**
GEBACKENES ANTIPASTI IN TEMPURA
an Gnocchi al Pesto im Tomaten-Rucola-Kleid und Parmesan Chips
- **4. GANG**
KARAMELLISIERTE TARTE VON DER BLAUBEERE
mit griechischem Joghurt Topping

4-GANG-SOMMERMENÜ FÜR 2 PERSONEN 69,00 EURO

WEINBEGLEITUNG

Auf Wunsch mit begleitenden Weinen 16,50 Euro pro Person.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung unter dem Stichwort
"Schlemmer-Sommer".

Maria-Louisen-Straße 3
22301 Hamburg

Tel. (040) 85 10 48 42
www.louise-hamburg.de



MIT LOUISE IM SCHLEMMERGLÜCK: 6 RICHTIGE + ZUSATZZAHL

- **KLEINER BÜFFELMOZZARELLA**
auf geeistem Ratatouillegelee und Crostini
- **INDONESISCHE CURRYCREME**
mit Joghurt und exotischen Früchten
- **SATESPIESS VOM BIOHÜHNCHEN**
auf feinen Spinat-Wildkräutersalaten
mit Sesamteriyaki und Sweet Chili
- **FEINE TRÜFFELPASTA**
mit geröstetem Coppaschinken und Parmesan
- **KIBBELING** (gebackenes frisches Kabeljaufilet)
an marinierten Gurken, Radieschen und
feiner Eier-Rauchlachsremoulade
- **SURF & TURF VON RINDERFILET UND GAMBA**
auf Portwein-Belugalinsen, mit frischem Spargel,
buntem Sommergemüse und Mais-Kartoffelplätzchen
- **CRISPY-ZITRONENGRAS-KOKOSEIS**
mit Thai Minze auf Orangen-Mango-Confit
und Crêperöllchen

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Wir servieren das Menü täglich ab 18:00 Uhr,
ausgenommen dienstags und mittwochs.

Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort Schlemmer-Menü und
verbindlicher Personenzahl bis spätestens 16:00 Uhr.

Da in der Zeit vom 11. Juli bis 02. August unser Sommerurlaub liegt,
verlängern wir die Laufzeit des Schlemmermenüs bis zum
30. September 2019!

Dorotheenstr. 104
22301 Hamburg

Tel. (040) 27 57 57
www.restaurant-marbella.de

Marbella



MARBELLAS SCHLEMMER-SOMMER

- **GRUSS AUS DER KÜCHE**
saludos de la cocina
- **1. GANG**
Melonen Gazpacho/ Serranoschinken
gazpacho de melón/ jamón serrano
- **2. GANG**
Thunfischsteak/ Quinoasalat/ Tomatensalsa
lomo de atún/ ensalada de quinoa/ ragout de tomate
oder
Lammhüfte/ Ratatouille/ Papas Arrugadas
cadera de cordero/ ratatouille/ papas arrugadas
- **3. GANG**
Karamell-Flan
flan de caramello

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Das Menü ist ab 2 Personen erhältlich.

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:
GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.



Poolstraße 21
20355 Hamburg

Tel. (040) 226 16 15 55
www.marblau.de

marblau
RESTAURANT & BRASSERIE



SCHLEMMER-SOMMER 2019

Menü vom 15. Juni bis 24. Juli 2019

- Mediterranes Gemüsetatar
mit Hummus und Kräutersalaten
- Ricotta-Ravioli mit Pfifferlingen und knusprigem Pancetta
VEGETARISCH:
Ricotta-Ravioli mit Pfifferlingen und Schnittlauchschaum
- Filet vom Adlerfisch
mit Kräuterrisotto und Tomaten-Kapernvinaigrette
VEGETARISCH:
Kräuterrisotto mit gegrilltem Römersalat und Gemüsetempura
- Gelieftes Cava-Lime-Süppchen
mit Feigensorbet und Baisertropfen

Menü vom 25. Juli bis 1. September 2019

- Zitronengras-Gazpacho
mit Avocado-Tatar und Büffelmozzarella
- Gegrilltes Makrelenfilet und Wassermelone
mit Verjusschaum und Kräutersalaten
VEGETARISCH:
Kräuter- und Blattsalate mit gegrillter Wassermelone
- Geschmortes Zitronen-Hühnchen
mit Zitronen-Currysauce, Fenchel und Polenta
VEGETARISCH:
Fenchel, Tomaten-Kräuterragout, Pinienkerne und Polenta
- Beerenvariation & NY-Cheesecake

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

WEINBEGLEITUNG

vom Tobias Strauch Weinkontor 20,00 Euro

Menüangebot täglich ab 17 Uhr mit Vorbestellung.

Nienstedtener Marktplatz 21
22609 Hamburg

Marktplatz

Tel. (040) 82 98 48
www.marktplatz-restaurant.de



Restaurant-Chefin Martina Preis mit Tochter Alina

NIENSTEDTENER SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ IM BAUERNGARTEN

- **VORSPEISE**
Carpaccio vom Rind mit Rauke, Balsamico und Parmesan
oder
Carpaccio vom Honig-Ingwer-Lachs
mit Fenchel-Orangensalat und Rosa-Pfeffer-Vinaigrette
oder
Carpaccio von bunter Beete
mit gratiniertem Ziegenfrischkäse und gerösteten Nüssen
- **SUPPE**
Tomatenessenz mit Ricotta-Basilikum-Nocke
- **HAUPTGANG**
Krosse Vierländer Ente mit frischen Pfifferlingen,
Spitzkohl, Röstkartoffeln oder Semmelknödel
oder
Doradenfilet auf Ratatouille mit Rosmarin-Polenta
oder
Geschmorte Lammkeule
mit Thymianjus, Bohnengemüse und Kartoffelgratin
- **DESSERT**
Gratiniertes Mascarpone-Parfait auf Sommerbeeren & Mandelkrokant
oder
Hausgemachtes Himbeersorbet mit Prosecco aufgefüllt
oder
Käseauswahl mit Weintrauben

MENÜ I MIT 3 GÄNGEN (MIT SUPPE) 32,50 EURO P.P.

MENÜ II MIT 3 GÄNGEN (MIT CARPACCIO) 69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

MENÜ III MIT 4 GÄNGEN 37,50 EURO P.P.

Methfesselstraße 102
20255 Hamburg

Tel. (040) 94 79 16 19

www.restaurant-matahambre-hamburg.de



SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ

- **GRUSS AUS DER KÜCHE**
Begrüßungsgetränk 1 Glas Cava (0,1 l)
- **ANTOJITOS DE LA CASA / VORSPEISE**
Hausgemachte Tapasvarianten à la Mata Hambre
- **PLATO PRINZIPAL / HAUPTGERICHT**
FISCH / PESCADO
 Meeresspieß mit Seeteufelschwanz und Gambas
 auf einem bunten Salat mit Parmesan, Pinienkernen
 und einer Basilikum-Mayonnaise in einer Tortillaschale
 oder
CARNE / FLEISCH
 Saftiges Argentinisches Rib-Eye-Steak
 mit Limetten-Kräuterbutter und hausgemachten Kartoffelecken
- **EL POSTRE / DESSERT**
Erfrischende hausgemachte Nachtischvariationen

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

WEINEMPFEHLUNG VON RINDCHEN'S WEINKONTOR:

"Mundo de Yuntero", tinto Jesús del Perdón (Bio)
Ecológico Blanco, "Mundo de Yuntero", Jesús del Perdón (Bio)

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:

GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.



Moorkamp 5
20357 Hamburg

Tel. (040) 28 41 917
www.mazza-hamburg.de



SCHLEMMER-SOMMER 2019 IN EIMSBÜTTEL

Menü 1 vom 15.06. bis 22.07.2019

- **MAZZA** - vegetarische Vorspeisenspezialitäten -
serviert in tausendundeinem Schälchen
- **ZWISCHENGANG**
Loup de mer auf Auberginen-Ragout mit Granatapfel und Petersilie
- **HAUPTGANG**
Entenbrust auf Aprikosen-Pflaumen-Sauce
mit gedünstetem Gemüse und Basmatireis
- **DESSERT**
Die süße Sünde des Orients
& Mascarpone-Granatapfel-Creme

Menü 2 vom 23.07. bis 01.09.2018

- **MAZZA** - vegetarische Vorspeisenspezialitäten -
serviert in tausendundeinem Schälchen
- **ZWISCHENGANG**
Lachsschnitte auf Tomaten-Basilikum-Sauce & Kartoffel-Oliven-Püree
- **HAUPTGANG**
Lammhüfte auf Schafskäse-Basilikum-Sauce
mit gedünstetem Gemüse und Basmatireis
- **DESSERT**
Die süße Sünde des Orients & hausgemachtes Erdbeereis

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Bitte geben Sie bei Reservierung das Stichwort "Schlemmer-Sommer" an.

Wenn Sie das Menü inkl. Weinbegleitung buchen möchten, kostet dies
zusätzlich 18,50 Euro pro Person.

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:

GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.



Poppenbütteler Weg 236
22399 Hamburg

Tel. (040) 60 87 82 40
www.mazza-hamburg.de



SCHLEMMER-SOMMER 2019 IN POPPENBÜTTEL

Menü 1 vom 15.06. bis 22.07.2019

- **MAZZA** - vegetarische Vorspeisenspezialitäten -
serviert in tausendundeinem Schälchen
- **ZWISCHENGANG**
Gebratene Garnelen auf Quinoa-Taboulé
- **HAUPTGANG**
Maishähnchenbrust auf Kichererbsen-Ratatouille
- **DESSERT**
Die süße Sünde des Orients
- orientalische Gebäckspezialitäten -

Menü 2 vom 23.07. bis 01.09.2019

- **MAZZA** - vegetarische Vorspeisenspezialitäten -
serviert in tausendundeinem Schälchen
- **ZWISCHENGANG**
Zanderfilet auf Rote Bete-Bulgur
- **HAUPTGANG**
Rosa gebratener Kalbstafelspitz auf Kartoffelpüree
und Rosmarin-Jus
- **DESSERT**
Die süße Sünde des Orients
- orientalische Gebäckspezialitäten -

MENÜ FÜR 2 PERSONEN 69,00 EURO

Bitte geben Sie bei Reservierung das Stichwort "Schlemmer-Sommer" an.

Wenn Sie das Menü inkl. Weinbegleitung buchen möchten, kostet dies zusätzlich 18,50 Euro pro Person.

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:

GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.



Julius-Vosseler-Straße 40
22527 Hamburg

Tel. (040) 401 33 396
www.new-living-home.de

Mendelssohn's
RESTAURANT



„KANADA – GRANDIOS VON MEER ZU MEER“

vom 17. Juni bis 10. August 2019

- »MIGHTY AND MAJESTIC CHURCHILL RIVER«
(Wild und atemberaubend)
Heißgeräucherter Lachs aus eigenem Ofen
auf Linsensalat "Saskatchewan"
- »PIG & PEA – DELICIOUS ALL YEAR ROUND«
(Schmeckt zu jeder Zeit)
Erbsensüppchen mit Speck-Croûtons und gebratener Jakobsmuschel
- »SNOWY ROCKY MOUNTAINS«
(Eisiges im Sommer)
Sorbet mit kandierten Cranberries
- »GREETINGS FROM GRASSLANDS NATIONAL PARK«
(Natur-Paradies unter weitem Himmel)
Rib-Eye Steak vom kanadischen Angus-Ochsen mit
"Cheddar-stuffed baked potatoes" (Ofenkartoffeln mit Käse
gefüllt) und Rhabarber Chutney
- »DISCOVER CANADA'S SWEET SIDE«
(Entdecken Sie Kanadas süße Seite)
Kleine Pancakes mit Ahornsirup
Blaubeer-Quark-Eis und "Nanaimo Bars"
(Ein Schichtentraum aus dunkler Schokolade, Keksen, Nüssen
und Puddingcreme)

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Montag bis Samstag ab 16:30 Uhr bis 21:00 Uhr ab 2 Personen.
Bitte bestellen Sie mind. 1 Tag im Voraus (bis 18:00 Uhr), da wir die
Zutaten marktfresh für Sie einkaufen.
Eine fleischlose Variante ist selbstverständlich erhältlich.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten bitten wir Sie, uns vor der
Reservierung zu kontaktieren, um eine individuelle Alternative
auszuarbeiten.

Sternschanze 6
20357 Hamburg

Tel. (040) 33 44 11 3340
www.movenpick.com/hamburg

MÖVENPICK
HOTEL HAMBURG



SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ

Menü vom 15. Juni bis 31. Juli 2019

- **KALBSTATAR**
Eigelbcrème | grüner Spargel | Gurken Granité | Röstbrot
- **AVOCADO-JOGHURT-KALTSCHALE**
mit gebackenem Ziegenkäsestrudel
- **MAIS HUHN MIT ZITRONE UND THYMIAN**
Maispolenta | gegrillter Mais | Maispüree
- **ERDBEER-BASILIKUM-MOUSSE**
Pfeffer-Erdbeeren | Erdbeer-Vanille-Panna Cotta | Erdbeereis

Menü vom 01. August bis 01. September 2019

- **LEICHT GEBEZTES LACHSFILET**
Radieschen | Orange | Zucchini | Kresse Schmand | Sushireis
- **GARNELEN-MUSCHEL FOND**
mit Sauce Rouille | Wurzelgemüse | Tomaten Focaccia
- **ROASTBEEF VOM FREESISCHEN RIND**
Zwiebelmarmelade | Pfifferlinge | Broccoli Püree |
Kartoffel-Chorizio-Krapfen
- **PFLAUMEN TARTE**
mit Mandel Parfait und Amaretto Schaum

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Täglich ab 18:00 Uhr

Wir bitten um Tischreservierung vorab unter dem Stichwort
"Hamburg kulinarisch" unter (040) 33 44 11 3340.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass die Gänge des Menüs nicht durch
andere Gerichte unserer Speisekarte austauschbar sind.

Cremon 11
20457 Hamburg

Tel. (040) 22 602 101
www.mozzers.de

mozzers's
— Mit Liebe und vom Hand gemacht —



SCHLEMMER-SOMMER IM MOZZER'S WOHNZIMMERBISTRO

Vom 15.6. bis 1.9.2019 jeden Freitag und Samstag ab 18 Uhr

Wir freuen uns, Euch zu unserem diesjährigen "Schlemmer-Sommer" in unserem Wohnzimmerbistro begrüßen zu dürfen. Kommt rein und fühlt Euch wohl!

MOZZER'S SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ 2019

- **AMUSE**
Apfel-Curry-Süppchen mit Geflügel-Wan Tan
Rustikales Baguette und Schnittlauch-Meersalzbutter
- **VORSPEISEVARIATION SERVIERT AUF DER ETAGÈRE**
Mozzer's Sesam Beef California Roll & gebackene Lachs-Kokos-Makis
Saté-Spießchen mit Erdnussmarinade
Mozzer's Vitello Tonnato
Rauke & Radicchio mit Ziegenkäse, Walnüssen und Pesto aus getrockneten Tomaten
- **HAUPTGANG NACH WAHL**
rosa gebratene Entenbrust, Geflügeljus, Rosmarinkartoffeln und Spargel-Kirschtomaten-Lauch-Ragout
oder
auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit jungen Kartoffeln, Spargel und Orangen-Chili-Sauce Hollandaise
oder
Veganes Kokos-Gemüsecurry mit Chia und Duftreis
- **MOZZER'S DESSERTVARIATION**
Erdbeer-Tiramisu, Zitronen-Basilikum-Parfait & Kokos-Ananasküchlein

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Das Menü gibt es auch in einer vegetarischen Variante. Reservierung bitte unter (040) 22 602 101 oder maurice.koop@mozzerfinest.de

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:

GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.



Wandsbeker Zollstr. 25-29
22041 Hamburg

Tel. (040) 652 08 88
www.ni-hao.de

NI HAO



SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ 2019

- **VORSPEISE**
Crunchy Tiger -
panierte Riesengarnele mit süß-saurer Sauce
- **ZWISCHENGANG**
Jiaozi-Trio:
Variation dreierlei hausgemachter Teigtaschen
gefüllt mit Schweinefleisch, Garnelen und Knoblauchblättern
- **FISCH**
Gedämpftes Kabeljaufilet mit schwarzer Bohnensauce
serviert mit Kräuterseitlingen
- **FLEISCH**
Rindfleisch
mit hausgemachten Nudeln
- **DESSERT**
Tanyuan
Süße Klebreisbällchen
mit Sesampaste, Vanille-Eis und Saison-Obst

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:
GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.

RINDCHEN'S
WEINKONTOR

Neuer Pferdemarkt 5
20359 Hamburg

Tel. (040) 43 97 823
www.restaurant-nil.de



SCHLEMMER-SOMMER

Menü von Samstag 15.06. bis Montag 22.07.2019

- **VORSPEISE**
Ziegenkäse vom Hof Bachenbruch
mit grünem Spargel, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl
und fermentiertem schwarzen Pfeffer
- **ZWISCHENGANG**
Hausgemachte Merguez
mit weißem Bohnenpüree und marinierter Paprika
- **HAUPTGANG**
Gegrillte Fjordforelle
mit Zucchini Salat, Gurkenjoghurt und Kartoffelstampf
- **DESSERT**
Erdbeerknödel
mit weißem Schokoladeneis und Erdbeersalat

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Menü von Dienstag 23.07. bis Sonntag 01.09.2019

- **VORSPEISE**
Rindertatar
mit Erbsen-Minz-Krem, Kapern und Senfeis
- **ZWISCHENGANG**
Linguine mit Scampi
- **HAUPTGANG**
Kalbsrücken
mit Aubergine, Artischocke und Humus
- **DESSERT**
Aprikosenröster
mit Ingwer, Sauerrahmeis und Pistaziencrumble

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

ALPIN MEDITERRAN

Rothenbaumchaussee 63
20148 Hamburg

Tel. (040) 30 92 2010
www.palue.hamburg



SCHLEMMERMENU PALÜ

vom 15. Juni bis 15. Juli 219

- **VORSPEISE**
Bruschetta Duett: Nordseekrabben und Pomodori
- **ZWISCHENGANG**
Bärlauchsuppe mit Spargeleinlage
oder
Bündnerfleischcarpaccio
- **HAUPTGANG**
Kalbsfilet Medaillons an Pfifferlingsauce mit Rösti und Ratatouille
oder
Eglifilet meuniere an Butter-Zitronen Sauce mit Rösti und Nüsslisalat
- **DESSERT**
Limettenparfait mit Rhabarber-Erdbeerkompott

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

vom 16. Juli bis 1. September 2019

- **VORSPEISE**
Bruschetta Duett
Nordseekrabben und Pomodor
- **ZWISCHENGANG**
Gnocchi mit Pfifferlingen
oder
Minestrone
- **HAUPTSPEISE**
Ossobuco vom Kalb und Gremolata mit Risotto Milanese
oder
Eglifilet meuniere an Butter-Zitronen Sauce mit Rösti und Nüsslisalat
- **DESSERT**
Toblerone-Schokoladenmousse mit Himbeeren i

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Niendorfer Straße 55-59
22529 Hamburg

Tel. (040) 58 44 40
www.restaurant-papillon.de

RESTAURANT
*P*APILLON
IM HOTEL ENGEL



SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ

Menü vom 15.06. - 19.07.2019

- Appetizer
- Gegrilltes Black Angus Carpaccio mit Langpfeffer an Rucolasalat, Oliven, Tomaten und Parmesanflocken
- Bärlauchschaumsüppchen mit Shiitakepilzen
- Teriyaki Lachsschnitte an einem Cassoulet von Sommergemüse mit Schmandkartoffeln oder Kalbstafelspitz mit Frankfurter grüner Sauce an einem Cassoulet von Sommergemüse und Schmandkartoffeln
- Weißes Rhabarber-Schokoladenmousse mit Vanille Crumble

MENÜ FÜR 2 PERSONEN VON 69,00 EURO

INKL. EINER FLASCHE WEIN ZUM ESSEN

DER SCHLEMMERSOMMER GEHT IN DIE 2. RUNDE

Menü vom 20.07. - 01.09.2019

- Appetizer
- Spinat-Pfifferlings-Tarte an Tomaten-Oliven-Pesto
- Gazpacho "Papillon" mit Sauerrahm oder Weiße Tomatensuppe mit Cantaloupe Melone
- Lendenbraten vom Iberico an Balsamicojus mit Paprika-Zucchinirollchen und cremiger Polenta oder St. Petersfisch geschmort an mediterranem Gemüse mit cremiger Polenta
- Tiramisutorte mit Blaubeeren

MENÜ FÜR 2 PERSONEN 69,00 EURO

INKL. EINER FLASCHE WEIN ZUM ESSEN



Rathausmarkt 1
20095 Hamburg

Tel. (040) 70 38 33 99
www.parlament-hamburg.de



SCHLEMMER-SOMMER MENÜ 2019

- **APERITIF**
1 Glas "Parlament Aperitif"
- **VORSPEISE**
Gebackene Sesam-Garnele auf Avocado-Tomatenmousse
mit feinem Frisée und Limetten-Ingwervinaigrette
- **SUPPE**
Crèmesüppchen von geräucherter Paprika
- **HAUPTGANG**
Filet vom Holsteiner Rind
mit gerösteten Zwiebeln, Portweinreduktion,
aromatisiertem Blattspinat und Kartoffelgratin
- **DESSERT**
"Tarte fine"
dünn gebackene Apfeltarte auf Blätterteig
mit Vanilleeis und Karamellsauce

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Poelchaukamp 13
22301 Hamburg

Tel. (040) 41 49 88 42
www.patio.hamburg



SCHLEMMER MENÜ

- **SOUP OF THE DAY**
- **ZWISCHENGANG**
Beitzlachs/ Pancake
oder
Tataki vom Rind
- **HAUPTGANG**
Rinderhüftsteak / Pak Choi / Sellerie
oder
Duett vom Lamm
oder
Gemüsespaghetti / Pulpobolognese
- **DESSERT**
Tiramisu
oder
Schokomalheur

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Liebermannstr. 52
22605 Hamburg

Tel. (040) 209 11 062
www.paulas-wirtshaus.de



SCHLEMMER-MENÜ IN PAULA'S WIRTSHAUS

Menü 1 vom 17.6. - 22.7.2019

- **1. GANG**
Rote Bete-Äpfel-Estragon-Salat
mit gebackenem Ziegenkäse
und karamellisierten Walnüssen
- **2. GANG**
Kabeljaufilet auf gebratenem Fenchel-Orangenragout,
Petersilienkartoffeln und Schnittlauchrahm
- **3. GANG**
Nougatmousse auf Sommerbeeren-Kompott

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Menü 2 vom 23.7. - 1.9.2019

- **1. GANG**
Hausgebeiztes Lachsfilet
mit Bacon-Kartoffelpuffer, Honig-Senf-Sauce
und Gurken-Sauerrahm-Espuma
- **2. GANG**
Steinpilzgnocchi in Trüffelrahm
mit Cherry Tomaten, Frühlingslauch, Schalotten
und rosa gebratene Rinderfilet Tranchen
- **3. GANG**
Buttermilch-Limettentörtchen
mit Gewürz-Früchten der Saison

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Eppendorfer Weg 287
20251 Hamburg

Tel. (040) 38 64 47 00
www.poletto-winebar.de



SCHLEMMER-MENÜ

vom 15. Juni - 28. Juli 2019

- Burratina mit Salat aus alten Tomatensorten
- Spaghetti alla Genovese mit Basilikum Pesto und Pinienkernen
- Scaloppina vom Kalb in Salbeibutter gebraten mit buntem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
- Orangen-Sauerrahm-Eis mit Rhabarberkompott

Wir behalten uns vor während des Küchenumbaus ähnliches anzubieten.

MENÜPREIS 69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

(ohne Weinempfehlung)

WEINEMPFEHLUNG

2018er Rosalba Pierpaolo Pecorari "Poletto 10" Anniversary"
Friaul - Italien

SCHLEMMER-MENÜ

vom 29. Juli - 1. September 2019

- Antipasti di Verdura mit Tomate und Büffelmozzarella
- Acquerello Risotto mit Pilzen und Stracciatella-Weich-Käse
- Doraden-Royalfilet mit gefüllter Baby-Artischocke und Röstkartoffeln
- Tiramisu Classico

MENÜPREIS 69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

(ohne Weinempfehlung)

WEINEMPFEHLUNG

2018er Pinot Grigio Selezione "Poletto Winebar" Friaul - Italien

Elbchaussee 587
22587 Hamburg

piccolo amore
restaurant · catering · event

Tel. (040) 822 944 47
www.piccoloamore.de



SCHLEMMEN MIT LIEBE IM PICCOLO AMORE

15. Juni bis 12. Juli 2019

- **GETRÜFFELTE BURRATA** auf Carpaccio der Ochsenherztomate, Parmaschinken, Kaviar, beträufelt mit delkatem Taggiasca-Öl
- **STROZZAPRETI** (Frische Pasta) in einer Creme vom Spargel Minze & Limette an karamellisierter Jacobsmuschel
- **FILET VOM WOLFSBARSCH** aromatisiert mit Fisch-Jus., Acqua azzurra in Apfelsauce auf Zucchini-Julienne, Algen Chips oder **FILET VOM WEIDERIND** in Kräuterkruste an dunkler Sauce aus Barolo & Schokolade, rote Bete an Rosmarin-Drillinge
- **ZITRONEN-SORBET** auf Biscuit und karamellisierten Früchten mit pikanter Note

8. August bis 1. September 2019

- **RINDERTATAR** auf Avocadobett beträufelt mit Mango-Dressing, hausgemachte Kartoffelchips & Chili-Surprise
- **"RIVOLUZIONE DEI TORTELLONI"** - drei Sorten Tortelloni mit Gemüseperle in napoletanischer Sauce an Basilikum-Ricotta-Nocken
- **TAGLIATA AN BABYSPINAT UND STEINPILZEN** gerösteten Borettanzwiebel, Kartoffelcreme auf einer Saucenreduktion von Cocktailltomaten oder **FILET VOM STEINBUTT** in Pastinakencreme und Safranperlen, Pilzen und Babykarotten mit frischen Kräutern
- **SEMIFREDDO** von frischen Erdbeeren und Vanille mit karamellisierten Walnüssen und Pistaziencreme

MENÜPREIS 69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort Hamburger Schlemmer-Sommer.

In der Zeit vom 15.7. bis 7.8.2019 sind wir in Italien für Sie unterwegs.

Martinistraße 5
20251 Hamburg

Tel. (040) 47 67 31
www.raw-like-sushi.de



HAMBURGER SCHLEMMER-SOMMER 2019

Menü im Juni/Juli

- Süppchen von der Petersilienwurzel mit gebackenem Basilikum
- BLACK ROLL TUNA
Maki mit naturschwarzem Reis, Thunfisch, karamellisierten Kürbiskernen, Erdbeeren und Feldsalat, inside-out, getoppt mit Wasabi Frischkäse und Gurkenspaghetti
- GEBRATENES LACHSFILET
auf Babyspinat mit getrockneten Aprikosen und knusprigen Kartoffelwürfeln
- Espresso Parfait auf Erdbeerspiegel

4-GÄNGE-MENÜ FÜR 2 PERSONEN 69,00 EURO

Menü im August/September

- Süßkartoffelsüppchen mit Koriander-Minz-Pesto
- BLACK ROLL SHAKE
Maki mit naturschwarzem Reis, Lachs, Granatapfelkernen, Avocado und Mango, inside-out, getoppt mit Mango Mayonnaise und gerösteten Kokoschips
- FILET VOM YELLOWFIN THUNFISCH kurz gebraten mit Ahornsirup-Senfglasur auf grünem Spargel mit kleinen Kartoffeln
- Pfirsich-Joghurt-Mousse mit Himbeeren

4-GÄNGE-MENÜ FÜR 2 PERSONEN 69,00 EURO

Reservierungen bitte unter dem Stichwort "Schlemmer-Sommer".

Schauenburger tr. 49
20095 Hamburg

Tel. (040) 37 50 20 20
www.red-chamber.de



RED CHAMBER



SCHLEMMER-SOMMER IM RED CHAMBER

Menü vom 15. Juni bis 20. Juli 2019

- Ente im Pfannkuchen
- Kabeljaufilet im aromatischen Sud mit saurem Senfgemüse
- Rib Eye vom Grill mit Wok Gemüsen und asiatischem Risotto
- Crème brûlée

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Menü vom 21. Juli bis 01. September 2019

- Miso-Suppe
- Sushi Platte mit Tempura-Mix
Crab & Salmon | Scallop Averol | Nigiri Lachs | Nigiri Thunfisch
Calamaris Tempura | Aubergine Tempura | Spargel Tempura
- Heilbutt vom Teppanyaki mit Teriyaki Sauce
Spinat mit Schalotten | asiatisches Risotto
- Matcha Eis mit Heidelbeeren und Mint

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:

GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.



Seewartenstraße 9
20459 Hamburg

Tel. (040) 31 113 70 400
www.hotel-hafen-hamburg.de



© Stefan Karstens

"SCHLEMMER AHOI MENÜ I"

Vom 15. Juni bis 15. Juli 2019

- **VORSPEISE**
Gebeizter Bachsaibling
Buchweizenrisotto, Babymais, Wildkräuter, Dill-Öl
- **HAUPTGANG**
Schweinefilet in Kaffeekruste
Risolée-Kartoffeln, Parmaschinken, weißer Spargel,
eingelegte Blaubeeren
- **DESSERT**
Rhabarber-Tarte
Thymian-Erdbeersorbet, Baiser, gebrannte Mandel

3-GANG-MENÜ 69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

3-GANG-MENÜ 34,50 EURO PRO PERSON

"SCHLEMMER AHOI MENÜ II"

Vom 16. Juli bis 01. September 2019

- **VORSPEISE**
Lauwarmer Burrata
leicht rauchiges Tomatensorbet, gepuffter Dinkel,
Staudensellerie-Kräuterjus
- **HAUPTGANG**
Seeteufel & Thunfisch
schwarze Gnocchi, Zucchini, Currymayonnaise
- **DESSERT**
Crème Brûlée
Ziegenmilch-Himbeersorbet

3-GANG-MENÜ 69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

3-GANG-MENÜ 34,50 EURO PRO PERSON

Papenhuderstraße 35
22087 Hamburg

Tel. (040) 229 71 98
www.restaurant-rexrodt.de



SCHLEMMER-SOMMER 2019

Menü vom 15.06. – 31.07.2019

- **VORSPEISE**
Lachstatar mit sommerlichem Rote Bete-Couscous-Salat
& Schaum von Frankfurter grünen Kräutern
- **HAUPTGANG**
Crepinette vom Perlhuhn
mit rotem Haselnuss-Mangold & Dijon-Senf-Sabayon
- **DESSERT**
Vanille-Oliven-Parfait
mit Mandelcrunch & Erdbeer-Wassermelonen-Salat

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN
34,50 EURO PRO PERSON

Menü vom 01.08. – 02.09.2019

- **VORSPEISE**
Gratinierter Ziegenkäse
mit Tomatenmarmelade, Auberginenchips & Thymianhonig
- **HAUPTGANG**
Lachsfilet vom Grill auf Zitronen-Beurre Blanc
mit frischen Pfifferlingen, Sommergurken
& Petersilien-Mandel-Pesto
- **DESSERT**
Karamellisierte Limonentarte
mit Blaubeeren & Topfeneis

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN
34,50 EURO PRO PERSON

Die Menüs servieren montags bis samstags ab 18:30 Uhr
(ausgenommen "Dat Uhlenfest" am 17.08. & 18.08.19).
Sonntag ist Ruhetag!

Rothenbaumchaussee 31
20146 Hamburg

Tel. (040) 41 49 76 10
www.rindocks.de



SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ

- **VORSPEISE**
TATAR VON NORWEGISCHEM LACHS
mit Vinaigrette Dressing
- **SALAT**
SOMMER SALAT
mit Dijonsenf Dressing
- **HAUPTGANG**
SURF + TURF
Rinderfilet vom Angus Beef
mit Garnelen, Rosmarinkartoffeln und
Knoblauchbrot
- **DESSERT**
PANNA COTTA
mit Himbeerspiegel

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:

GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.



Alter Wall 40
20457 Hamburg

Tel. (040) 369 50 1748
www.sofitel.com



RISTORANTE TICINO



SCHLEMMER-MENÜ

Menü vom 15. Juni bis 21. Juli 2019

- Ceviche | Avocado | Limette
- Rosa Kalbssteak | Kräuterbutter | Gemüse aus dem Alten Land | Rosmarinkartoffeln
oder
Dorade | Fregola Sarda | Zucchini | getrocknete Tomaten
oder
Gnocchi | Mozzarella | Tomate | Basilikum
- Himbeere | Mascarpone | salziger Crumbel | Honigkresse

Menü vom 22. Juli bis 1. September 2019

- Lachs Carpaccio | Wildkräuter | Tomatenmarmelade
- Entenbrust | Artischocke | Trüffeljus
oder
Lachsfilet | Risotto | Mangold
oder
Hausgemachte Pasta | Waldpilze | Trüffel
- Valrhona Schokolade | Erdbeere | Limette

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

34,50 EURO PRO PERSON

Menü ohne Getränke

55,00 EURO PRO PERSON

**MENÜ INKLUSIVE EINEM SOMMERLICHEN APERITIF ZUR BEGRÜSSUNG
UND DER VON UNSEREM SOMMELIER ABGESTIMMTEN WEINBEGLEITUNG (0,1L
PRO GANG) INKLUSIVE MINERALWASSER.**

Wir bitten um Tischreservierung vorab unter dem Stichwort
"Schlemmer-Sommer" unter (040) 36 950-1748 oder -2965.

Hein-Saß-Weg 40
21129 Hamburg

Tel. (040) 30 08 49 691
www.rilano-hotel-hamburg.de

The Rilano
HOTEL HAMBURG



The Rilano Hotel Hamburg

HAMBURGER SCHLEMMER- SOMMER 2019

Menü vom 16. Juni - 21. Juli 2019

- **APERITIF** Bellini Sekt
- **VORSPEISE**
Gebratene Jakobsmuschel | rote Paprika | Meeresspargel
- **ZWISCHENGANG**
Gurkenkalttschale | Sauerrahm | Minze
- **HAUPTGANG**
Gegrilltes Rinderfilet
Schmorgemüse | Kräuterkartoffeln | Thymian-Jus | Velouté
- **DESSERT**
Carpaccio von der Kiwi | Mandel-Sponge | Apfel-Espuma

Menü vom 16. Juni - 21. Juli 2019

- **APERITIF** Bellini Sekt
- **VORSPEISE**
Gegrillte Zanderschnitte | Mango-Risotto | weißer Portweinschaum
- **ZWISCHENGANG**
Tomatenwasser | Monkey 47
- **HAUPTGANG**
Gebratener Kalbsrücken
cremige Polenta | Fingermöhren | Zucchini | Trüffelsahne
- **DESSERT**
Johannisbeer-Vanille-Crème | Blätterteig

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Unser Menü servieren wir Ihnen täglich ab 18:00 Uhr.
Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort "Hamburger Schlemmer-Sommer" telefonisch unter (040) 30 08 49 800.

THE RILANO HOTEL HAMBURG - Genießen Sie unsere kulinarischen Köstlichkeiten und den schönsten Blick auf die Luxusliner und Frachtschiffe.

IM HOTEL CAP POLONIO

Fahltskamp 48
25421 Pinneberg

Tel. (04101) 53 30
www.cap-polonio.de


RESTAURANT ROLIN
im HOTEL CAP POLONIO
PINNEBERG



GENIESSEN AN BORD DER CAP POLONIO

Vom 14.06.2019 bis 04.09.2019

HEIMAT GENIESSEN

- Nordseekrabben von Urthel aus Friedrichskoog
Avocado / Radieschen / Gartenkräuter
- Geflämmter Nordsee Kabeljau
Gurkenrisotto / Wildgarnele / Nußbitterschaum
oder
Huhn vom Hof Thormählen
Barigoule / Pistou / geröstetes Landbrot mit Lardo
- Apfel-Sauerampfer-Eis
schaumiger Joghurt / Fichtennadel Granité / Baiser

MENÜPREIS: 69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

VEGETARISCH GENIESSEN

- Ziegenfrischkäse vom Hof Kruse
gegrillte Wassermelone / Gartenkräuter / Gazpacho / Gurkensorbet
- Kartoffel-Parmesanravioli
Pfifferlinge / Lauch / Tomaten
- Risotto von wildem Brokkoli
Onsen Ei / Panko / Miso Schaum / Sommertrüffel
- Mallorquinischer Berg Pfirsich
Mandelmilchcreme / weiße Schokolade / Himbeersorbet

MENÜPREIS: 69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

WEINBEGLEITUNG

von FÜRSTLICH CASTELLSCHES DOMÄNENAMT 19,00 Euro p.P.

Freitag bis Mittwoch

Reservierung bitte unter dem Stichwort "Schlemmer-Sommer".

Kanalstr. 22
22085 Hamburg

Tel. (040) 37 11 27
www.san-michele.de

SAN MICHELE



SCHLEMMER- SOMMER MENÜ

vom 15. Juni – 20. Juli 2019

- Unsere beliebten Vorspeisen serviert auf kleinen Tellerchen mit mariniertem und gegrilltem Gemüse wie z.B. Zucchini, Auberginen, Pilze, Paprika, Meeresfrüchte Salat, Mozzarelline, Sardellen mariniert und vieles mehr
- Pasta an Rinderfilet-Spitzen und Pilzen der Saison
- Stubenkücken getrüffelt an Gemüse der Saison und Rosmarin Kartoffeln
oder
Tonno alla Siciliana
Thunfisch Filet in Sashimi Qualität
an Gemüse der Saison und Kartoffel Beilage
- Amarena Taleggio Eis

69,00 EURO 2 PERSONEN

vom 21. Juli – 01. September 2019

- Unsere beliebten Vorspeisen serviert auf kleinen Tellerchen mit mariniertem und gegrilltem Gemüse wie z.B. Zucchini, Auberginen, Pilze, Paprika, Meeresfrüchte Salat, Mozzarelline, Sardellen mariniert und vieles mehr
- Pasta an grünem Spargel und frischer Trüffel-Späne
- Tagliata vom Rind auf Rucola Kirschtomaten und Parmesan-Späne
oder
Knurrhahn Filet al Guazzetto
mit Gemüse der Saison und Kartoffel Beilage
- Tiramisu

69,00 EURO 2 PERSONEN

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:

GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.

RINDCHEN'S
WEINKONTOR

RESTAURANT LOUISE

Schloßstraße 10
22967 Tremsbüttel

Tel. (04532) 264-0
www.tremsbuettel.de



GRILLFEST IM SCHLOSSPARK

Genießen Sie einen entspannten Abend bei kühlen Getränken und Leckereien vom Grill.

- **APERITIF**
Sommerliche Bowle zur Begrüßung
- **GRILLBÜFFET**
Wildkräutersalat
Wassermelonen-Fetasalat
Antipasti
Cous Cous-Salat
Verschiedene Brotsorten und leckere Saucen und Dips
Lammfilet, Entrecote, kleine Brioche-Burger,
Merguez und Spareribs,
Grillkäse, Grillgemüse,
Thymiankartoffeln
- **DESSERT**
Gegrillte Ananas mit Cocos-Eis
Mascarponecreme mit marinierten Erdbeeren

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

TERMINE

Freitag, den 21. Juni 2019
Samstag, den 6. Juli 2019
Samstag, den 31. August 2019
jeweils um 19:00 Uhr

Um Reservierung wird gebeten!

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:
GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.



Reimerstwiete 20-22
20457 Hamburg

Tel. (040) 36 90 53 33
www.restaurant-schoppenhauer.de



GARNELN-FESTIVAL

- **VORSPEISE**
Garnelen auf buntem Salatteller
mit Balsamicodressing
- **ZWISCHENGANG**
Garnelen auf Pasta
mit mediterraner Sauce
- **HAUPTGANG**
"Beef en rive"
Rindersteak mit Garnelen
Rosmarindrillingen und Pfannengemüse
- **DESSERT**
Vanilleeis
mit frischen Beeren

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort "Schlemmer-Sommer".

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:
GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.



Schellerdamm 16
21079 Hamburg

Tel. (040) 41 54 14 94
www.silo16.com



SCHLEMMER-SOMMER MENÜ 2019

- **VORSPEISE**
Tatar vom piemontesischen Fassona-Rind
Mozzarella Burrata
- **ZWISCHENGANG**
Hausgemachte Spaghettini
Sommer Trüffel
- **HAUPTGANG**
Gebratenes Doraden Filet
Zucchini-Gemüsepuree, Garnelensauce
- **DESSERT**
Karamellisiertes Erdbeer-Parfait
Mascarpone Espuma

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Das Menü können Sie ab 18:00 Uhr genießen.

Bitte unbedingt unter dem Stichwort "Schlemmer-Sommer" rechtzeitig reservieren!

Bitte haben Sie Verständnis, dass die einzelnen Gänge des Menüs nicht durch andere Gerichte aus unserer Speisekarte austauschbar sind.

Weidenallee 60
20357 Hamburg

Tel. (040) 41 12 51 11
www.somedimsum.de



SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ

- **VORSPEISEN**
Eine Auswahl an 4 verschiedenen Vorspeisen
"SomeDimSum-FamilyStyle"
- **HAUPTGANG**
6 verschiedene Dumplings pro Person
gebraten oder gedämpft
- **DESSERT**
2 verschiedene Desserts zum Teilen

Dazu:
1 Flasche Sauvignon blanc vom Weingut Diehl
0,7l Mineralwasser

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Kirchenallee 34-36
20099 Hamburg

Tel. (040) 37 02 59 453
www.stadtrestaurant-hamburg.de



SCHLEMMER-SOMMER 2019

- **OLD BUT GOLD**
Nordsee-Krabben / Salatjus / Dill / Paprika / Avocado
- **DER FRISCHEKICK**
Melonensüppchen / Chili / Minze
- **BUTTERZART**
Rosa Kalbstafelspitz / Sellerie / Serviettenknödel /
Zwiebelcrunch / Vanille-Mohnjus
- **DER KLASSIKER**
"Stadtrestaurant" Käsekuchencreme
Kirschen in Texturen / Brownie

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

EIN STÜCK "HEIMAT" IN DER HAMBURGER GESCHICHTE.

Küchenchef Mario Regensburg, Restaurantleiter Robert Müller und das gesamte Team verkörpern mit Lebensfreude, Herz und Enthusiasmus die Moderne des traditionellen Stadt Restaurants.

Für weitere Events besuchen Sie uns online.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

An der Alsterschleife 3
22399 Hamburg

Tel. (040) 611 36 20
www.stocks.de/kaminstube



SCHLEMMER-SOMMER IN DER KAMINSTUBE

- **VORSPEISE**
Asia-Tuna-Tatar
mit Nussbutter, Staudensellerie, Röstbrot und Ponzubutter
- **SUPPE**
Karotten-Ingwersüppchen
mit Knusper-Garnelenspieß
- **HAUPTGANG**
Zwiebelrostbraten
mit Speck-Prinzessbohnen, feinem Selleriepüree und Jus
- **DESSERT**
Topfen-Heidelbeer-Crunch
mit frischen Heidelbeeren und Sorbet

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Reservierungen unter dem Stichwort "Schlemmer-Sommer".

ALMHÜTTEN-FLAIR IN DER STOCKS KAMINSTUBE

im Obergeschoss des bekannten und beliebten Stocks Restaurants.
Die außergewöhnliche und gemütliche Location mit herrlicher
Dachterasse und direktem Blick ins Alstertal bietet österreichische
Spezialitäten und natürlich das beliebte Stocks Sushi.

Wir freuen uns auf Sie!

Koreastraße 2
20457 Hamburg

Tel. (040) 226 16 15 11
www.falco-hamburg.de



FISH AT THE PIER. SUMMER '19

• VORSPEISE

1 Dtzd. Grönlandshrimps
in der Schale frittiert, mit Aioli und Cocktaildip
dazu unser knuspriges Bürli-Brot, Bio-Orangen-Salzflakes,
feines Olivenöl

• ZWISCHENGANG

Sashimi von Orange-Soya-Thuna
Sesam, Wasabi-Espuma, Passe Pierre

• HAUPTGANG

Meeräschenfilet vom Grill
warme Tomaten-Artischocken-Vinaigrette, Auberginen-Tahini

• DESSERT

Melonen-Granité
Kokos-Rahmeis, Blaubeeren

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Nur mit Vorbestellung.

Vegetarische/vegane Alternativen sind möglich.

OPTIONALE WEINBEGLEITUNG

Zu jedem Gang 1 Glas 0,1L korrespondierender Wein 20,00 Euro

Das Menü ist bestellbar:

Montag bis Freitag ab 17:30 Uhr,

Samstag und Sonntag ab 12:30 Uhr

Täglich bis spätestens 21 Uhr eintreffend

TIPP

Möchten Sie lieber unser Premium-Fleisch vom Grill?

Gerne à la carte!

Mittelweg 141
20148 Hamburg

Tel. (040) 45 41 12
www.restaurant-suzywong.de

Suzy Wong
China Restaurant
蘇絲黃飯店
Feine chinesische Küche



SCHLEMMER-SOMMER AUF CHINESISCH

vom 15. Juni bis 29. September 2019

- **VORSPEISE**
Zartes Maishühnchen serviert mit zweierlei Dips:
Zerstoßener Ingwer in Öl
und Sauce der 1000 Geschmacksrichtungen
- **DIM SUM VARIATION**
XiaoLongBao, gedämpfte Teigtaschen
gefüllt mit Schweinefleisch, dazu Ingwer-Reisessig
Har Gau, gedämpfte Teigtäschchen gefüllt mit Krabben,
hausgemachte Frühlingsröllchen mit Gemüse
- **FLEISCH**
Magerer Duroc-Schweinebauch geschmort
mit getrocknetem Senfkohl und frischem Bambus
- **FISCH**
Geschmorter Wolfsbarsch in scharfer Chilisauce und JiuNiang
mit Zwiebeln und Knoblauch
- **DESSERT**
Vanille-Eis mit Lychees und Cointreau

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Mönckebergstraße 7
20095 Hamburg

Tel. (040) 32 96 47 96
www.tschebull.de



SCHLEMMER – SOMMER 2019

- ROH MARINierter THUNFISCH
mit Gurke, Koriander, Sesam & gelbem Pepperonisorbet
- KICHERERBSENCREME MIT GRATINIERTEM ZIEGENKÄSE
Auberginen & Orangen
- BRUST & TATAR VOM ALMOCHSEN
mit Kräuterpolenta, Eierschwammerln und Kapernjusz
- GESCHMORTE MARILLEN
mit Estragon, brauner Butter, Blaumohn & Sauerrahm

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Das Menü ist buchbar von Montag - Samstag ab 18:00 Uhr
unter dem Stichwort "Schlemmer-Sommer".

Wir freuen uns!

Barmbeker Str. 2
22303 Hamburg

Tel. (040) 600 600 444
www.tyo-tyo.de



SCHLEMMER-SOMMER TYO TYO

• 1. GANG

SURF & TURF ROLLE

Gebackene Garnele | Roastbeef | Frühlauch | Teriyaki | Thai Basilikum
DELICIOUS ME

Lachs | Surimisalot | Koriander | Masago | Gurke

• 2. GANG

CHICKEN "TEKI"

Maishähnchen | Frühlauch | Sesam | Pfeffer | Soja
KABELJAU "TERIYAKI"

Kabeljau | Teriyaki | Sesam | Kresse

SIDES

Süßkartoffel Stampf

Pak Choi & Black Beans

• 3. GANG

DESSERT VARIATION TYO TYO

Schokolade | Matcha Tee | Früchte

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Genießen Sie im einzigartigen und klimatisierten Ambiente im Restaurant oder direkt am Osterbekkanal auf unserer gemütlichen Terrasse.

Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort "Schlemmer-Sommer".

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:

GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.



Jungfernstieg 7
20354 Hamburg

Tel. (040) 350 18 99 0
www.vlet-alster.de



SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ 2019

- Frisch Gebackenes aus unserer Steinofenmanufaktur
Hausgemachte Dips
- Cremiges Erbsensüppchen
Gebratene Jakobsmuschel und Vanille-Buttermilch-Schaum
- Saiblingsfilet
Tomatenluft, geschichtete Kartoffel,
Püree und Salat von der Möhre
- Holunder, Mandel und Kirsche
Holunderblütenmousse, Mandelchip und eingemachte Kirschen

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

VEGETARISCHES MENÜ

- Frisch Gebackenes aus unserer Steinofenmanufaktur,
Hausgemachte Dips
- Cremiges Erbsensüppchen
Vanille-Buttermilch-Schaum, gepickelte Gurke
- Gratinierter Ziegenkäse
Tomatenluft, geschichtete Kartoffel,
Püree und Salat von der Möhre
- Holunder, Mandel und Kirsche
Holunderblütenmousse, Mandelchip und eingemachte Kirschen

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Bitte geben Sie bei Ihrer Reservierung das Stichwort "Schlemmer-Menü" an.

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag-Freitag: 11:00 - 24:00 Uhr
Samstag & Sonntag: 09:00 - 24:00 Uhr

Am Sandtorkai 23/24
20457 Hamburg

Tel. (040) 33 47 53 75-0
www.vlet.de



SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ 2019

Hausgemachte Brötchen aus unserer Steinofenmanufaktur
2 Dips und hausgemachtes Gemüsesalz

- **AMUSE**

- **VORSPEISE**

Knusprig gebackener Rohmilchkäse
Sommersalate, Waldbeerensorbet und Chutney

- **KLEINE ERFRISCHUNG**

- **HAUPTGANG**

Gebratenes Filet vom Saibling
Erbsenrisotto, Deichkäsechips und Zitronenschaum

VEGETARISCHE ALTERNATIVE

Gegrillter grüner Spargel
Erbsenrisotto, Deichkäsechips und Zitronenschaum

- **DESSERT**

Halbgefrorenes von der Holunderblüte
Kirschen und Zartbitterschokolade

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Bitte geben Sie bei Ihrer Reservierung das Stichwort "Schlemmer-Sommer" an!

ÖFFNUNGSZEITEN

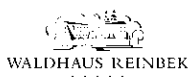
Montag - Freitag: 11:30-14:30 Uhr | 17:00 - 24:00 Uhr

Samstag: 17:00-24:00 Uhr

Das Menü erhalten Sie im VLET in der Speicherstadt montags bis samstags ab 17 Uhr.

Loddenallee
21465 Reinbek

Tel. (040) 72 75 24 76
www.waldhaus.de



"SOMMERLICHER SPAZIERGANG"

Menü vom 15. Juni bis 22. Juli 2019

- Crémiger Hirtenkäse mit Oliven, Peperoni, Petersilie und geröstetem Pita-Brot
- Rahmsuppe von Ratatouille mit Pesto
- Gnocchi mit Jordan Olivenöl, Rucola und Riesengarnele
- Sorbet von Rhabarber und Limoncello
- Rehmedaillons auf wildem Mandelbrokkoli mit Schokoladenjus, Granatapfel und gebackenen Rosmarinkartoffeln
- Marinierte Erdbeeren mit Pistazieneis und Joghurt-Minz-Espuma

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

EXKLUSIVE GETRÄNKE

Buchbar bis 10 Personen im Restaurantbereich

Menü vom 23. Juli bis 1. September 2019

- Räucherlachs-Tatar mit Gurkenragout, Pumpernickel und Dill-Schmand
- Kalte Suppe von der sonnengereiften Tomate mit Schnittlauchöl
- Gebratene Wachtelbrust auf buntem Linsengemüse und Kresse
- Gefrorener Granny Smith
- Gegrillte Rehmedaillons mit Preiselbeerjus, glasierten Wacholder-Möhren und Petersilien-Zitronenpüree
- Kokos-Parfait auf einem Passionsfruchtspiegel und Granatapfelkernen

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

EXKLUSIVE GETRÄNKE

Buchbar bis 10 Personen im Restaurantbereich

BESONDERES SPECIAL

Übernachtungsangebot in Verbindung mit Menü buchbar!
Näheres unter www.waldhaus.de

Dienerreihe 4
20457 Hamburg

Tel. (040) 55 89 82 640
www.wasserschloss.de



HAMBURGER SCHLEMMER-SOMMER

- **VORSPEISE**
Sommerlicher Salat
mit Avocado, Erdbeeren, grünem Pfeffer & Orangenfilets
dazu Teriyaki Chicken
- **HAUPTGERICHT**
Surf & Turf WASSERSCHLOSS
Rinderfilet & gegrillte Garnele
mit Gewürzbutter, Hummer-Hollandaise
Gartengemüse und Nusskartoffeln
- **DESSERT**
Zitronen-Basilikum-Sorbet
mit WASSERSCHLOSS Sekt

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN
34,50 EURO PRO PERSON

Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort "Schlemmer-Sommer".

Reservierungen können unter folgender Nummer getätigt werden:
Restaurant während der Öffnungszeiten 9 bis 22 Uhr
+49 (0)40 55 89 82 640
oder unter Veranstaltung Montag bis Freitag von 9 bis 18 Uhr
+49 (0)40 466 531 70

Elbchaussee 404
22609 Hamburg

Tel. (040) 822 55 510
www.kleines-jacob.de



SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ

- **VORSPEISE**
Kopfsalat
mit Tomate und Speck
- **ZWISCHENGANG**
Sauerampfer Suppe
kalt, mit Radieschen und Himbeere
- **HAUPTGANG**
Glasierte Landhähnchenbrust
mit Schnittlauchstampf und Spinat
- **DESSERT**
Erdbeeren
mit Vanillerahm

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Das Menü ist in der Weinwirtschaft Kleines Jacob unter dem Stichwort "Schlemmer Sommer" buchbar.

Gern nehmen wir Ihre Reservierung unter der Rufnummer (040) 822 55-510 entgegen.

Bitte haben Sie Verständnis, dass die einzelnen Gänge des Menüs nicht durch andere Gerichte aus unserer Speisekarte austauschbar sind.

Elbchaussee 499 a / Eingang Mühlenberg
22587 Hamburg

Tel. (040) 860 173
www.witthues.de

Witthüs
Restaurant Café Teehaus



HAMBURGER SCHLEMMER-SOMMER 2019 IM WITTHÜS

- **VORSPEISE**
Büffel-Mozzarella-Mousse
mit Tomatengelee, Rucola & karamellierte Pekannusskerne
- **ZWISCHENGANG**
Weißburgunder Risotto
mit gebratenen Pfifferlingen
- **HAUPTGANG**
Filet vom Duroc Schwein unter der Parmesankruste
mit Brokkoli-Tomaten-Strudel & Palomino Sauce
- **DESSERT**
Schoko-Delice avec Schokomalheur,
weißes Schokoladenparfait & Beerenkuli

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Das Menü ist unter dem Stichwort "Schlemmer-Sommer" buchbar:
Montag bis Sonntag ab 19 Uhr, das Menü ist auch am Samstag zwischen
12 und 16 Uhr erhältlich.

Reservierungen nehmen wir gern telefonisch unter unserer Rufnummer
(040) 86 01 73 oder unter www.opentable.de entgegen.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass die einzelnen Gänge des Menüs
nicht durch andere Gerichte aus unserer Speisekarte austauschbar sind.

Weidenallee 20
20357 Hamburg

Tel. (040) 53 63 00 85
www.witwenball.com

Witwenball
KÜCHE & WEIN



SCHLEMMER-SOMMER 2019

Menü vom 15. Juni bis 21. Juli 2019

- **VORSPEISE**
Gegrillte Wassermelone / Kefir / schwarze Olive / Fenchel
- **ZWISCHENGANG**
Tortelloni / weiße Bohnen / Tomatensugo / Parmesanschaum
- **HAUPTGANG**
Rosa gebratene Lammhüfte / Süßkartoffel / Gremolata / junger Lauch
- **DESSERT**
Parfait von der weißen Schokolade / Erdbeeren / Cashew

Menü vom 23. Juli bis 1. September 2019

- **VORSPEISE**
Bunte Vierländer Tomaten / Burrata / Staudensellerie / Himbeere
- **ZWISCHENGANG**
Gazpacho Andaluz / Basilikum / Focaccia
- **HAUPTGANG**
Gebratenes Lachsfilet / Kräuter-Tomatenkruste / Fregola all'Arrabbiata
- **DESSERT**
Marinierte Waldbeeren / gelierter Joghurt / karamellierter Blätterteig

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Bitte reservieren Sie vorab unter dem Stichwort "Hamburger Schlemmer-Sommer".

Zimmerstraße 30
22085 Hamburg

Tel. (040) 20 96 51 57
www.wolfs-junge.de



BIO-SCHLEMMEN IM WOLFS JUNGE

- **LAND & HANDGEMACHT**
Hausgebackene Brotsorten & geschlagene Butter
- **VORSPEISE**
Bunte Tomaten | geröstetes Weizen-Sauerteigbrot | Basilikum
- **HAUPTGANG**
Handgemachte Kartoffelnocken | Sommergemüse | Beurre blanc
oder
Bauerngockel | Sommergemüse | Beurre blanc
- **DESSERT**
Käsekuchen Wolfs Junge
- **PETIT FOURS**
Handgemachtes Gebäck

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Dieses Angebot ist buchbar von
Dienstag – Donnerstag von 18:00 – 21:00 Uhr.
Freitag & Samstag nur auf Anfrage.

Bitte reservieren Sie telefonisch unter (040) 20 96 51 57.

Vom 15.07 – 04.08.2019 haben wir Betriebsferien.

Poststraße 8
20354 Hamburg

Tel. (040) 360 99 999
www.yoshi-hamburg.de



ERLEBNISMENÜ OSAKA (4-GÄNGE-MENÜ)

UNSER SHIAWASE HIT-MENÜ VON DEICHSTRASSE- UND ALSTERARKADEN-ZEIT!

- **SUPPE**
Miso-Suppe mit Tofu, Seetang und Lauchzwiebeln
- **KENKO VORSPEISEN**
9 Gemüsesorten in 5 Farben
mit Thunfisch und Seetangsprossen gekocht,
auf Sushi-Reis mit Salat serviert,
Spezial-Haus-Dressing mit Shiso
- **SASHIMI**
Thunfisch Bluefin, Lachs und Süßwasser-Garnele
- **SUSHI**
6 Nigiri
(Thunfisch Bluefin, 2 x Lachs, Octopus, Garnele, Saba-Makrele),
6 Maki
(3 Californiarolle und 3 Hokkaidorolle)

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort "Schlemmer-Sommer".

Sie finden uns im Alsterhaus 4. OG.
Die Eingänge sind:
Jungfernstieg 16 (12:00 - 20:00 Uhr)
Poststraße 8 (12:00 - 22:00 Uhr)

Karl-Theodor-Str.4
22765 Hamburg

Tel. (040) 39 90 82 36
www.zur-traube-hamburg.de



SCHLEMMER-MENÜ 2019

Menü I vom 15.6. - 13.07.2019

- Rosé Portwein mit Tonic on the Rocks
- Hummercrème Suppe mit Rote Bete
- Gratiniertes Honig-Ziegenkäse auf pikantem Rhabarber-Markt-Gemüse
- Geschmorte Lammhaxe - ausgelöst - auf Ratatouille, dazu Taboulé
- Crêpes Suzette

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Kleine Sommerpause vom 14.07.- 29.07.2019

Menü II vom 30.07. - 01.09.2019

- Rosé Portwein mit Tonic on the Rocks
- Klare Tomatenessenz mit Auberginen-Frischkäse-Basilikum Nocken
- Tiramisu von der Roten Bete mit gegrillter Riesengarnele & Forellenkaviar
- Kalbstafelspitz auf Spitzmorchel-Gemüse, Bouillonkartoffeln & Meerrettichsauce
- Mousse von weißer Schokolade mit feinem Rum, marinierten Limettenwürfeln und frischen Beeren

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

WEINBEGLEITUNG

Auf Wunsch mit Weinbegleitung pro Gang 0,11
für 15,00 Euro pro Person

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:

GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.



Sierichstr. 112
22999 Hamburg

Tel. (040) 46 65 35 31
www.zeik.de



LASSEN SIE SICH VERWÖHNEN UND GENIEßEN SIE
EIN REGIONALES UND SAISONALES

ÜBERRASCHUNGSMENÜ

In unserer „zeikgemäßen“ Küche verwenden wir nur nachhaltige und faire Produkte mit einer hervorragenden Qualität.
Die Lebensmittel, welche wir verwenden, sollten genügend Zeit zum Reifen und Wachsen bekommen. Aus diesem Grund möchten wir uns nicht auf ein festes Menü beschränken.

ÜBERRASCHUNGSMENÜ
69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Selbstverständlich nehmen wir auf Allergene und Unverträglichkeiten Rücksicht. Bitte teilen Sie uns diese bei der Reservierung mit.

Bitte berücksichtigen Sie, dass das Überraschungsmenü nur telefonisch buchbar ist!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.
Ihr Zeik-Team

Cornelia Poletto

PALAZZO

Die aufregende Dinner-Show im Spiegelpalast

Jetzt
TICKETS
sichern!

NEUE SHOW

GLANZ & GLORIA

16
NOV
2019

Spiegelpalast Hamburg
Info & Tickets:
www.palazzo.org

08
MÄR
2020



RINDCHEN'S WEINSEMINARE

JETZT MEHR VON UNSEREN SOMMELIERS ÜBER WEIN LERNEN!

Einsteiger Weinseminar Teil 1

Das ist die perfekte Gelegenheit für alle, die Lust auf Wein, haben und gerne dazulernen möchten. Freundliche junge Sommeliers von Rindchen's Weinkontor begleiten Sie durch einen genussvollen Abend und vermitteln Ihnen spielerisch vor allem eines: Freude am Wein!

Einsteiger Weinseminar Teil 2

Der Grundstein ist gelegt! Doch nun stehen Sie mal wieder vor dem Weinregal und fragen sich, was all die prunkvollen Namen und Inschriften auf dem Etikett bedeuten mögen? Geschmacks- und Qualitätsstufen, Gesetze und Anbaugebiete, sowie klangvolle Weingutsnamen geben Ihnen den Rest? Dann wird es Zeit, sich mit unserem Weinseminar II eine kleine Übersicht über die Weinwelt zu verschaffen.

Weitere Infos und Termine unter:

rindchen.de/weinseminare



9 Mal in Folge »Bester Fachhändler International« bei der Berliner Wein Trophy (2011–2019)



Telefon
040 - 556 20 20



11 Kontore in und um Hamburg
www.rindchen.de/kontore



Online
www.rindchen.de