



Tourismusverband
Hamburg e.V.

Hamburg kulinarisch

vom 10. Februar bis 1. April 2012

Frühlingsangebote in den
besten Hamburger Restaurants



Perfekt für Ihre Städtereise ...

schon ab
8,90 €*



Mehr entdecken — weniger zahlen

* Stand: 12/2011



- **Freie Fahrt** mit Bus und Bahn: einsteigen und losfahren!
- Bis zu **40 % Rabatt** bei über 150 touristischen Angeboten, Restaurants und Shopping!
- **Gruppen bis 5 Personen:** nur 14,50 € für die Tageskarte!

Sie erhalten die Hamburg CARD bei Tourist Informationen, an Fahrkartenautomaten und bei vielen Hotels.

Beratung. Buchung. Service.
+49 (0)40.300 51 300
www.hamburg-tourismus.de

 **HAMBURG
Tourismus**

Genusswochen in der Schlemmerstadt Hamburg

10. Februar bis 1. April 2012

Die mehrfach ausgezeichneten Hamburger Köche und Restaurants sorgen immer wieder für Aufmerksamkeit. Renomierte Feinschmecker sind voll des Lobes. Keine Frage: Hamburg ist die Gourmet-Hauptstadt in Deutschland.

Die Hamburger Top-Gastronomen laden Sie in den ersten Frühlingstagen des Jahres zum 7. Mal zu den Genusswochen ein. Vom 10. Februar bis 1. April 2012 serviert jedes der teilnehmenden Restaurants ein besonderes Menü zu einem attraktiven Preis – hochwertige und kreative Kochkunst für Genießer.

Übrigens: Neu ist der gute Ruf in Sachen Essen in Hamburg nicht: „Seine Sitten sind englisch, sein Essen köstlich“, schwärmte Heinrich Heine schon 1840 von Hamburg. Mit den Schiffen aus aller Welt kommen bis heute exotische Gewürze, edle Kaffee- und Tee-Sorten sowie internationale Spezialitäten in die Hansestadt. Das „Tor zur Welt“ ist fremden Genüssen gegenüber aufgeschlossen wie kaum eine andere Stadt.

Genießen Sie das Besondere in Hamburg!

Die Menüs sind in den teilnehmenden Restaurants vom 10. Februar bis 1. April 2012 nur auf Vorbestellung erhältlich.

Bitte reservieren Sie rechtzeitig telefonisch einen Tisch oder direkt online im Internet über www.hamburg-kulinarisch.de.



DIE TEILNEHMENDEN RESTAURANTS

Bitte reservieren Sie einen Tisch telefonisch oder online im Internet www.hamburg-kulinarisch.de

Menüs bis 25,00 Euro

Brook	7
Fürst Bismarck Mühle	10
Landhaus Dill	15
PLUTO	22
Restaurant Fischbeisl	24
Restaurant Lilienthal	25
Stricker's Kehr Wieder Spitze	28

Menüs ab 26,00 Euro

Atlantic im Hotel Atlantic Kempinski Hamburg	6
Bistro am Fleet im Steigenberger Hotel Hamburg	6
Brook	7
ClassiC im MARITIM Hotel Reichshof Hamburg	7
Cölln's Restaurant	8
Das weisse Haus	8
Doc Cheng's®	9
Filini im Radisson Blu Hotel am Dammtor	9
Fillet of Soul	10
Fürst Bismarck Mühle	10
Goldene Gans	11
Heinsen's Ellerbek	11
Jahreszeiten Grill im Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten	12
Jus	12
Jolie	13
Le Ciel Restaurant et Bar im Le Royal Méridien Hamburg	13
La Fayette	14


Hamburg kulinarisch

Sie möchten essen gehen – und wissen nicht wohin?

Informieren Sie sich im Internet auf den aktuellen Seiten von hamburg-kulinarisch.de über:

- aktuelle Angebote und Menüs der besten Restaurants
- die kulinarischen Highlights des Jahres
- und News aus der Gastronomie

 Restaurants mit diesem Symbol sind Mitglied im Tourismusverband Hamburg e.V.

 Restaurants mit diesem Symbol sind online reservierbar über www.hamburg-kulinarisch.de

La Mirabelle	15
Landhaus Dill	15
Marblau	16
Marilù	16
Marktplatz	17
Mazza	18
Mess	18
Mellingburger Schleuse	19
Mövenpick Hotel Restaurant	19
NIDO Restaurant & Catering	20
Oberon	21
Parlament	22
PLUTO	22
Restaurant Port im Hotel Hafen Hamburg	23
raw like sushi & more	23
Restaurant „Unter Deck“ im relexa Hotel Bellevue	24
Rolin Restaurant im Hotel Cap Polonio	25
Shalimar	26
Signatures im InterContinental Hamburg	26
Restaurant Spark's	27
Steigenberger Hotel Treudelberg Restaurant Treudelberg	27
Ticino im Sofitel Alter Wall	28
Wasserschloss Speicherstadt	29
waterkant im Empire Riverside Hotel	29
Wa-Yo Japan Restaurant	30
Windows 9. Etage im InterContinental Hamburg	30
Zippelhaus	31

Genießen Sie in den teilnehmenden Restaurants ein besonderes Menü zu einem attraktiven Preis.

Hamburg kulinarisch
Hamburger Schlemmer Sommer
Hamburg Ganz(s) weihnachtlich

www.hamburg-kulinarisch.de



ATLANTIC

im Hotel Atlantic Kempinski Hamburg
 An der Alster 72-79 20099 Hamburg
 Tel. (040) 28 88 860
 www.atlantic.de

**Hamburg kulinarisch**

- Amuse Bouche
- Gebeiztes Lachsfilet
mit Chicoree, Honig, Senf und Dill
- Schaumsüppchen vom Katenschinken
mit Wachtelei und Wurzelgemüse
- Rinderfiletmedaillon mit Ochschwanzragout, Champignons,
Rote Bete, Gewürzgerurken und Kartoffelpüree
- Dessert von Buttermilch, Apfel und Rosinen

46,00 Euro pro Person

Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort „Hamburg kulinarisch“.

BISTRO AM FLEET

im Steigenberger Hotel Hamburg
 Heiligengeistbrücke 4 20459 Hamburg
 Tel. (040) 36 80 61 22
 www.hamburg.steigenberger.de

**„ALFRED SCHREIBER'S SPECIALS“**

- Tataki vom Thunfisch mit Pflücksalat und Ponzu
- Thailändische Garnelensuppe mit Kaffir, Galangal und Koriander
- Gebratenes Kabeljaufilet auf Kartoffel-Blumenkohlpüree
und Kokos-Limettensauce
oder
Gegrilltes Entrecôte vom Angus Rind auf Pak Choi,
Sojamarinade, asiatische Aromen

Menü 3 Gänge mit Kabeljau 44,00 Euro pro Person

Menü 3 Gänge mit Entrecôte 51,00 Euro pro Person

Inkl. 2 Gläsern korrespondierendem Wein 0,1l

**Gerne können Sie sich auch aus den à la carte Gerichten
ein individuelles Menü zusammenstellen.**

Der gebürtige Münchener ist einer der Begründer der euroasiatischen Küche in Deutschland und kocht seit fast 20 Jahren mit Herzblut und Leidenschaft hier auf der Fleetinsel. Mit ALFRED SCHREIBER'S SPECIALS genießen Sie seine ganz besondere Interpretation von westlicher und fernöstlicher Küchenkunst.



BROOK

Bei den Mühren 91 20457 Hamburg
Tel. (040) 37 50 31 28
www.restaurant-brook.de



„Cosmopolitan“

- Amuse bouche
- Mit Hass-Avocado gefülltes Carpaccio vom Tuna und Piment de Espelette
- Mexikanisches Maissüppchen mit Scampispiß
- Nudelfetzen mit Ente, Pflaume und Thai-Basillikum
- Pimms Nr. 1 Espuma
- Zweierlei vom Rind (Fondants von der Backe und Spieß vom Rücken) mit Pastinake
- Apfelstrudelsäckchen mit weißem Nougatparfait und Calvados-Marshmellow

Menü 3 Gänge mit Suppe, Zweierlei vom Rind, Dessert 25,00 Euro
Menü komplett 35,00 Euro

CLASSIC



im MARITIM Hotel Reichshof Hamburg
Kirchenallee 34-36 20099 Hamburg
Tel. (040) 248 33-730
www.maritim.de



Menü Schlemmerfrühling

- Glas Prosecco
- Amuse gueule
- Rilette vom Eislachs mit Shiso Kresse an mariniertem Grünem Spargel und pikanter Avocado
- Getrüffelte Schwarzwurzelsuppe
- Konfiertes Kaninchen an Urrübchen aus den Vierlanden und Kartoffel-Baumkuchen
- Tarte Tatin vom Winterapfel mit Calvados Panna Cotta

32,00 Euro pro Person

Buchbar täglich in unserem Restaurant Classic.
Ihre Reservierung nehmen wir gern unter der Telefonnummer
040 / 248 33-730 oder meeting.ham@maritim.de entgegen.



CÖLLN'S RESTAURANT



Holger Urmersbach

Brodschragen 1-5 20457 Hamburg

Tel. (040) 36 41 53

www.coellns-restaurant.de



Hamburg kulinarisch

- Gebackene Auster nach Johann Cölln
- Variation von gebratenen Jakobsmuscheln und Sashimi-Lachs, mit jungen Blattsalaten und Wasabi-Crème fraîche
- Medaillon von Husumer Rinderfilet auf Kokosmilch-Wokgemüse mit gerösteten Zwiebeln, Basmatireis und Pinienkernen
- Warmer Schokoladen-Orangenkuchen mit flüssigem Kern und sahnigem Vanilleeis

39,80 Euro pro Person

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 11 - 23 Uhr, Samstag 17 - 23 Uhr, Sonntag geschlossen

DAS WEISSE HAUS

Neumühlen 50 22763 Hamburg

Tel. (040) 390 90 16

www.das-weisse-haus.de



das weisse haus

Hamburg kulinarisch

- Velouté von der Pastinake mit Winter Trüffel und Graved Lachs
- Rehravioli in eigener Sauce mit Tomatenconcassée und frischem Majoran
- Gepierctes Doradenfilet auf Ofengemüse mit Salsa Verde und Champagnerschaum
- Schokoladenmalheur auf Vanillesauce mit Mangosorbet

35,00 Euro pro Person inklusive Aperitif des Hauses

Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort „Hamburg kulinarisch“.



DOC CHENG'S®

im Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten

Neuer Jungfernstieg 9-14 20354 Hamburg

Tel. (040) 3494 333

www.fairmont-hvj.de**115 Jahre Hotel Vier Jahreszeiten
Jubiläumsmenü im Doc Cheng's®**

- Aperitif
*Riesling Sekt Brut, Traditionelle Flaschengärung,
Reichsrat von Buhl, Pfalz*
- Doc Cheng's Vorspeisen Etagère
asiatische Spezialitäten, Sushi und Sashimi
Jahreszeiten Cuvée, Q.b.A., Weingut Wittmann, Rheinhessen
- Hoisin mariniertes Kalbsrücken aus dem Tandoori Ofen
auf Pak Choy und Kartoffel-Ingwerschaum
Jahreszeiten Cuvée, Weingut August Kessler, Rheingau
- Bananen Croustillants & Schokoladen Chilisorbet

**Unser Jubiläumsmenü inclusive des Aperitifs und der
Vier Jahreszeiten Weinbegleitung servieren wir Ihnen für
115,00 Euro für 2 Personen.**

Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort „Jubiläumsmenü“.

FILINI

im Radisson Blu Hotel am Dammtor

Marseiller Straße 2 20355 Hamburg

Tel. (040) 35 02 34 75

www.radissonblu.de/hotel-hamburg**Hamburg kulinarisch**

- Feine Linguini mit frischem Krabbenfleisch,
parfümiert mit Chili, Petersilie und Limone
- Gegrilltes Rinderfilet unter der Kräuterkruste mit Trüffeljus,
in Olivenöl konfierte Kartoffeln und Blattspinat
- Valrhona Schokoladen Tarte unter der Mascarpone Haube
mit Passionsfrucht-Sorbet

3-Gänge-Menü 35,00 Euro pro Person

Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort „Hamburg kulinarisch“.



FILLET OF SOUL



Deichtorstr. 2 20095 Hamburg
Tel. (040) 70 70 58 00
www.fillet-of-soul.de



Hamburg kulinarisch

Menü mit begleitenden Weinen vom Weingut Bergdolt, Reif & Nett

- *Grauburgunder*
Gebratener Loup de mer mit frischem Lorbeer, gerösteten Artischocken, Schmorzwiebeln & Portwein-Trüffel-Vinaigrette
- *Pinox*
Gebratene Ravioli vom Landschwein mit Gequellde, Majoran, Spitzkohl & Pinox-Schaum
- *Ole-Ola*
Geschmorte Ochsenbacke mit Selleriepüree, Schwarzwurzelcrunch, schwarzer Johannesbeerjus & Liebstöckel
- *Muskateller*
Ziegenfrischkäse-Soufflé mit Holunderblüten-Parfait und Mandel-Dörraprikosen-Grösteltem

3-Gänge-Menü ohne Ravioli 35,50 Euro pro Person

3-Gänge-Menü mit begleitenden Weinen 0,1l pro Gang 48,00 Euro

4-Gänge-Menü 41,00 Euro pro Person

4-Gänge-Menü mit begleitenden Weinen 0,1l pro Gang 56,50 Euro

Um Reservierung unter dem Stichwort „Hamburg kulinarisch“ wird gebeten.

FÜRST BISMARCK MÜHLE

Mühlenweg 3 21521 Aumühle
Tel. (04104) 2028
www.bismarckmuehle.de

Fürst Bismarck Mühle



Hamburg kulinarisch

- Carpaccio vom weißen Heilbutt mit Limonenmarinade und frischem Feldsalat mit Himbeervinaigrette
- Klare Tomatensuppe mit Basilikum-Celestine und Buttercroûtons
- Klassische Roulade von der Sachsenwalder Wildschweinkeule, gefüllt mit Zwiebeln, Speck und Gurke, dazu junge Bohnen und Thymian-Rosmarinkartoffeln in Schale
- Apfelbeignets mit Suzyrahm und frischer Minze

24,90 Euro pro Person

Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort „Hamburg kulinarisch“.



GOLDENE GANS

Ottenser Hauptstraße 53 22765 Hamburg
Tel. (040) 3990 9878
www.goldene-gans.eu

Goldene Gans

Hamburg kulinarisch

- Amuse Bouche
- Angebratenes Seeteufelcarpaccio im Parmaschinkenmantel mit Pimentos und Tomatensalsa
- Kartoffel-Wasabi-Suppe mit Zitronenpesto
- Geschmorte Rinderbacke mit Fingermöhrrchen und getrüffeltem Pastinakenpüree
- Schokoladenravioli mit Ziegenfrischkäse und Vanille-Birnenkompott

3-Gänge 24,50 Euro pro Person (ohne Suppe)

4-Gänge 27,50 Euro pro Person

HEINSEN'S ELLERBEK



Hauptstraße 1 25474 Ellerbek
Tel. (04101) 37 77 - 0
www.heinsens.de



Menü vom 10. Februar bis 1. März

Hamburg kulinarisch

- Gebackener Kalbstafelspitz in Paprika-Vinaigrette mit mariniertem Feldsalat
- Rotbarsch unter der Kartoffel-Thymian-Kruste auf zweierlei Cherry-Tomaten
- Zartbitter-Crème-Brûlée mit Vanille-Sauerrahmeis

3-Gang-Menü 36,50 Euro pro Person

Menü vom 2. März bis 1. April

Hamburg kulinarisch

- Rote Bete-Carpaccio mit Trüffel und Meerrettich
- Duett vom Perlhuhn mit Spitzkohl und Kartoffel-Plätzchen
- Tiramisu mit Mango-Salat und Himbeer-Sauce

3-Gang-Menü 36,50 Euro pro Person

Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort „Hamburg kulinarisch“.



JAHRESZEITEN GRILL



im Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten

Neuer Jungfernstieg 9-14 20354 Hamburg

Tel. (040) 3494 333

www.fairmont-hvj.de

Fairmont
HOTEL VIER JAHRESZEITEN
HAMBURG

115 Jahre Hotel Vier Jahreszeiten Jubiläumsmenü im Jahreszeiten Grill

- Aperitif
Riesling Sekt Brut, Traditionelle Flaschengärung, Reichsrat von Buhl, Pfalz
- Tatar vom schottischen Wildlachs
mit Sauerrahmmousse, geliertes Gurke und Knusperchip
Jahreszeiten Cuvée, Q.b.A., Weingut Wittmann, Rheinhessen
- Geschmorte Ochsenbacke
an geräuchertem Kartoffelstampf und Frühlingslauch
Jahreszeiten Cuvée, Weingut August Kessler, Rheingau
- Interpretation vom White Russian

Unser Jubiläumsmenü inklusive des Aperitifs und der Vier Jahreszeiten Weinbegleitung servieren wir Ihnen für 115,00 Euro für 2 Personen.

Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort „Jubiläumsmenü“.

JUS

Lehmweg 30 20251 Hamburg

Tel. (040) 429 496 54

www.restaurant-jus.de

jus

Hamburg kulinarisch

Menü 1

- Vorspeisenvariation „plat du jour“
- Champagnerschaumsüppchen
- Gegrilltes Rumpsteak „Café de Paris“
mit Vichykarotten und getrüffeltem Kartoffelpüree
- Hausgemachtes Sorbet
unter der Vanillehaube

4-Gang-Menü 45,90 Euro pro Person

Menü 2

- Thunfischtatar
mit Wasabi-Crème fraîche und Mangosalsa
- Barbarie Entenbrust
mit frischem Marktgemüse und Cassisjus
- Crème brûlée von der Tahiti-Vanille
mit Fruchtkompott und hausgemachtem Mokkarahmeis

3-Gang-Menü 34,90 Euro pro Person

Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort „Hamburg kulinarisch“.



JOLIE

Clemens-Schultz-Straße 42 20359 Hamburg
Tel. (040) 3339 6862
www.jolie-restaurant.de



Menü vom 10. Februar bis 29. Februar „4 Gänge Schlemmermenü“

- Vitello tonato-Terrine an Babyleafsalat
- Topinamburschaumsuppe mit gebratener
Jacobsmuschel und Avocadotatar
- Rinderfiletsteak unter der Boudinkruste
mit Kräutersaitlingen und Selleriepüree
oder Wolfsbarschfilet mit frischem Blattspinat
und Pimiento-Brandade
- Mohnküchlein mit hausgemachtem Sauerrahmeis

59,00 Euro für zwei Personen

Menü vom 1. März bis 31. März „4 Gänge Schlemmermenü“

- Geräucherter Wildlachs mit Meerrettichmousse
- Steckrübenschaumsuppe mit gebratenen Garnelen
- Spanferkelrücken mit Schwarzwurzelgemüse
und gebackenen Kartoffelkrapfen
oder Rosa Thunfischfilet auf hausgemachten
Bärlauchtagliatelle und gegrilltem Gemüse
- Tonkabohnenmousse an Ananascarpaccio

59,00 Euro für zwei Personen

Öffnungszeiten: Di. - Sa. 17 Uhr - 23 Uhr, So. 17 Uhr - 22 Uhr.

Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort „4 Gänge Schlemmermenü“.

LE CIEL



Restaurant et Bar im Le Royal Méridien Hamburg

An der Alster 52-56 20099 Hamburg
Tel. (040) 21 00 10 70
www.leciel.de



Frühlingsgefühle hoch über den Wolken

- Amuse bouche
- Garnele, Junger Salat, Ciabatta, Cranberries
- Kalbsschwanzessenz, Briesravioli, Wurzelgemüse
- Perlhuhnbrust, Sauerampfer, Vierländer-Spitzkohl, Pastinake
- Passionsfrucht, Schokolade, Mango-Salat

3-Gänge-Menü ohne Suppe 39,00 Euro pro Person

4-Gänge-Menü 45,00 Euro pro Person

Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort „Hamburg kulinarisch“.

Täglich ab 18 Uhr. Nicht buchbar am 14. Februar 2012.



LA FAYETTE

Zimmerstraße 30 22085 Hamburg
Tel. (040) 22 56 30
www.la-fayette-hamburg.de

LaFayette

Menü vom 10. Februar bis 4. März „Winter auf der Uhlenhorst“

- Amuse gueule
- Terrine vom Jagdfasan
mit einem spicy Birnenschutney
und Salat
- Gebratenes Filet vom bretonischen Corvina
auf Grünkohlrisotto
- Frischlings-Medaillon
mit einer Dattel-Aprikosenfüllung
auf getrüffeltem Süßkartoffelpurée
- Frisch gezogener Apfelstrudel
mit Vanillesauce und Eis

4-Gänge 35,00 Euro pro Person

Menü vom 5. März bis 1. April „Frühling auf der Uhlenhorst“

- Amuse gueule
- Toskanischer Brotsalat
mit Parmesanchip und Scampi
- Gebratenes schottisches Wildlachsfilet
auf einem Pastasotto
mit grünem Spargel
- „Coq au vin“ à la Maxim's
mit Rosmarinkartoffeln,
Zucchini und Romatomaten
- Zwetschgenravioli
mit Röster, Portweinzwetschgen und Eis

4-Gänge 35,00 Euro pro Person

Für individuelle Feiern ist unser Restaurant auch an Sonn- und Feiertagen zu buchen. Oder freuen Sie sich auf unsere legendäre Küchenparty.
Lassen Sie sich von uns beraten !



LA MIRABELLE

Bundesstraße 15 20146 Hamburg
Tel. (040) 410 75 85
www.la-mirabelle-hamburg.de

La Mirabelle

Hamburg kulinarisch

- *Pintade fermiere de Mr Mieral Bresse*
Freilandperlhuhn von Maître Mieral auf der Bresse
- *Pistou de pintade*
Provenzalische klare Gemüsesuppe mit Basilikum abgeschmeckt
- *Le pilon confit sur ratatouille, la hanche accompagnée de roquette farcie dans une crêpe*
Unterschenkel geschmort auf Ratatouille, Oberschenkel auf Rauke im Crêpe mit Kürbiskernvinaigrette
- *La poitrine de pintade rôtie au four sur une sauce aux cèpes, gratin de courgettes et grenailles*
Perlhuhnbrust, gebraten auf Steinpilzsauce, Zucchini gratin und Rosmarinkartoffeln
- *Parfait glacé à la mangue*
Halbgefrorenes von der Mango

39,00 Euro pro Person

Wir bieten dieses Menü nur auf Vorbestellung von Montag bis Donnerstag an!

LANDHAUS DILL

Elbchaussee 94 22763 Hamburg-Ottensen
Tel. (040) 390 50 77
www.landhausdill.com

LANDHAUS
Dill

„Mit Vergnügen essen“

- Lauwarmes Carpaccio von Thunfisch mit Kressesalat, Wasabicreme und Ingwer
oder Salate der Saison mit gebackenem Ziegenfrischkäse und Pinienkern-Basilikum-Pesto
- Petersilienwurzelschaumsuppe
mit geröstetem Pancetta (Toscanaspeck)
oder Ravioli mit Scampi und Estragon gefüllt,
auf Schwarzwurzelragout
- Gebratenes Doradenfilet auf Ratatouillegemüse,
mit Rosmarinbutter und Röstkartoffeln
oder Kalbstafelspitz mit Schnittlauch-Meerrettichsauce,
jungen Gemüsen und Röstkartoffeln
oder Rinderfilet mit Rotweinschalotten, Sellerie-
Kartoffelpüree, Rotwein-Pfeffersauce und Kartoffelgratin
- Halbgefrorenes von zweierlei Schokolade mit Safran
auf Mangosalat
oder Blutorangensorbet mit Prosecco aufgefüllt
oder gereifter Käse mit Weintrauben

3-Gänge-Menü I 25,00 Euro (ohne Carpaccio oder Salate der Saison)

4-Gänge-Menü II 29,50 Euro



MARBLAU

Poolstraße 21 20355 Hamburg
Tel. (040) 35 01 65 55
www.marblau.de

marblau

Hamburg kulinarisch

- Ziegenkäsetarte mit ofengetrockneten Tomaten, Pesto und Kräutersalat
oder
Gratinierte Kaninchenleber-Ricottacanneloni auf Tomaten-Olivenconfit
- Gegrilltes Schwertfischsteak mit Vongole, warmer Paprika-Vinaigrette und Cous Cous
oder
Geschmortes Zitronenhühnchen mit Karottenpappardelle und Salbeignocchi
- Schokoladenkuchen mit Rosmarin und Olivenöl gebacken dazu Mango-Joghurteis

3-Gang-Menü 29,50 Euro

Küche täglich durchgehend von 11:30 - 23:30, Sonnabend ab 17:00 Uhr.
Reservieren Sie Ihren Tisch auch online auf unserer Website mit sofortiger Bestätigung.

MARILÙ

Bahrenfelder Straße 67 22765 Hamburg
Tel. (040) 881 75 475
www.ristorante-marilu.de



Marilù
RISTORANTE

Jubiläumsmenü 6 Jahre Marilù

- Carpaccio von der hausgeräucherten Jakobsmuschel mit Zitronenmayonaise und Gemüsegremolata
- Spaghetti alla chitarra mit Pulpo, Olive und Grapefruit
- Perlhuhnbrust unter der Kräuterkruste, mit gebratener Tomatenpolenta und Rucolagemüse
- Tonkabohnen-Crème Brûlée mit Cassissorbet

3-Gang-Menü 38,00 Euro pro Person

4-Gang-Menü 41,00 Euro pro Person

inklusive 1 Glas Ferrari –brut– Metodo Classico, 100% Chardonnay.

Dieser berühmteste Spumante Italiens wird seit 1902 produziert. Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen und einem intensiven Bouquet.



MARKTPLATZ

Nienstedtener Marktplatz 21 22609 Hamburg
Tel. (040) 82 98 48
www.marktplatz-restaurant.de

Marktplatz

Menü vom 1. Februar bis 29. Februar

„Menü Frühlings-Erwachen“

- Rote-Beete-Carpaccio mit Knusperspeck, Baby-Mozzarella, gerösteten Kürbiskernen und Kernöl-Schnittlauch-Vinaigrette
- Sellerieschaumsuppe mit gebratenen Shiitake-Pilzen und Trüffelsalsa
- Krosse Vierländer Ente mit Balsamicosauce, Linsengemüse und Röstkartoffeln oder Steinbeisserfilet gebraten, mit Zitronengras-Chilisauce, Wok-Gemüse und Basmatireis
- Mohn-Topfenockerl mit warmen Portweinkirschen und Vanilleeis oder Mangosorbet mit Prosecco aufgefüllt oder Käseauswahl mit Weintrauben

Menü vom 1. März bis 1. April

„Menü Frühlings-Genuss“

- Lachs-Zander-Carpaccio mit Limonen-Rosa-Pfeffer-Vinaigrette und Salat vom grünem Spargel
- Kerbelschaumsuppe mit Tomaten und Entenfleisch-Klößchen
- Krosse Vierländer Ente mit Kirsch-Pfeffersauce, Rahm-Kohlrabi und Röstkartoffeln oder Scampi-Pfanne mit Ragout von frischen Pilzen, Lauch und Kartoffeln
- Panna Cotta mit Beerenkompott oder Passionsfruchtsorbet mit Prosecco aufgefüllt oder Käseauswahl mit Weintrauben

Menü I als 3-Gang-Menü (mit Suppe) 27,00 Euro

Menü II als 3-Gang-Menü (mit Carpaccio) 29,00 Euro

Menü III als 4-Gang-Menü 31,00 Euro

Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort „Hamburg kulinarisch Menü“.

Hamburg kulinarisch

Hamburger Schlemmer Sommer 15. Juni bis 15. August 2012

Zum 14. Mal findet der Hamburger Schlemmer Sommer statt. Bei der größten Gastronomieaktion der Stadt servieren die besten Restaurants ein Menü für 59 Euro für 2 Personen. Freuen Sie sich auf die schönsten Wochen im Sommer.

Die Teilnehmer und ihre Menüs finden Sie ab Ende Mai 2012 auf

www.hamburg-kulinarisch.de



MAZZA



Moorkamp 5 20357 Hamburg
Tel. (040) 28419191
www.mazza-hamburg.de



Hamburg kulinarisch im MAZZA

- MAZZA – syrische Vorspeisenspezialitäten wie z.B.:
Geräuchertes **Auberginenmus**
Humus, Kichererbsenpüree mit Tahina
Kleine **Kartoffeln** mit Zitrone, Olivenöl und Minze
Orientalischer **Olivensalat** mit Pistazien und Granatapfel
Petersiliensalat mit Weizengrütze und Tomaten
Champignons in Balsamico-Sahne-Sauce
Mangold mit schwarzen Augenbohnen
Braune **Linsen** in Apfel-Curry
- Garnelen auf Apfel-Curry-Sauce
- Perlhuhnbrust an Safran-Sauce
- Lammrücken in Pistazienkruste mit Rotwein-Scharlotten-Sauce, gedünstetem Gemüse und Piment-Zimt-Reis
- Die süße Sünde des Orients

5-Gang-Menü 36,00 Euro pro Person

Öffnungszeiten 18:00 - 01:00 Uhr

MESS

Turnerstraße 9 20357 Hamburg
Tel. (040) 43 41 23
www.mess.de



Hamburg kulinarisch

- Zweierlei Amuse gueule
- Geflügel-Curryconsommé mit Garnelen-Dim Sum
- Gebratenes Störfilet mit Erdnussmangold, Wasabischaum und Sojajus
oder
Kalbsinvoltni mit Mango und Parmaschinken,
Tomatenrelish und jungem Spinat
- Matcha-Panna Cotta mit Birnenkompott
und Rieslingsabayone

3-Gang-Menü 35,00 Euro pro Person

Wir bieten dieses Menu zu folgenden Zeiten an:

Montag bis Freitag von 12 - 15 Uhr und Montag bis Donnerstag ab 18 Uhr.

Reservieren Sie ihren Tisch auch online auf unserer Website mit sofortiger Bestätigung.



MELLINGBURGER SCHLEUSE



Hotel Restaurant Lehfeldt

Mellingburgredder 1 22395 Hamburg

Tel. (040) 611 39 15 - 0

www.mellingburgerschleuse.de



Alstertaler Frühingsmenü



- Carpaccio vom Damhirsch auf Eichblattsalat mit Trüffel-Nuß-Vinaigrette, knuspriges Baguette
- Möhren-Orangen-Creme mit gebackener Garnele und Chilisaahnetupfen
- Apfel-Minz-Sorbet „Granny Smith“ in Prosecco
- Kalbsrückensteak au four, Bohnen im Speckmantel, Madeira Sauce, gebratene Kartoffelspalten oder Schwertfischsteak in Butter gebraten auf gedünstetem Fenchel, dazu Tomaten-Muschel-Ragout mit Rieslingrahm und Safranreis
- Dessert Variation
Clementinencreme im Schokotaler
Gefüllter Crêpes mit warmen Waldbeeren
Mangotörtchen auf Himbeer-Vanille-Spiegel

59,00 Euro für 2 Personen

MÖVENPICK HOTEL RESTAURANT



Sternschanze 6 20357 Hamburg

Tel. (040) 33 44 11 3340

www.moevenpick-hamburg.com



Twingle-Menü

Das Mövenpick Hotel Restaurant überrascht alle Paare, Pärchen und Freunde mit einem Drei-Gang-Menü sowie einer Flasche Wein zum einmaligen Komplettpreis von 65,00 Euro für zwei Personen

- Beeftatar mit gegrillter Garnele, Büffelmozzarella, kandierte Tomaten und Rucola
- Gegrilltes Spanferkelkotelett mit Apfelkompott, Altländer Wurzelgemüse, gestampfte Kartoffeln mit Ziegenkäse und Salsiccia
- Melanie's Schokoladensünde mit Vanillesauce und Schokoladeneis

65,00 Euro für 2 Personen

Dazu wahlweise eine Flasche 2010er Bianco Vergine oder 2010er Chianti Rufina



NIDO



Restaurant & Catering

Cremon 35-36 20457 Hamburg

Tel. (040) 513 103 17

www.nido-hamburg.de



„Hamburg kulinarisch im historischen Speicher“

- Lychee-Martini-Prosecco als Aperitif
- Amuse, ein kleiner Gruß aus der Küche
- NIDO's Vorspeisen Variation
inkl. Sushi-Highlights serviert auf der Etage
- Marinierte Entenbrust
mit spicy Apfel-Garam Masala-Chutney,
indischem Kartoffel-Taler und Kashmir-Curry-Erbse
- Weißes Mocca Parfait mit Blaubeer-Sauerrahmsauce
und gebrannten Mandeln

59,00 Euro für 2 Personen inkl. Aperitif

Bitte reservieren Sie rechtzeitig unter dem Stichwort „Hamburg kulinarisch“.

Beer-In-Box – frisch Gezapftes ohne Fasspfand!

**Testen Sie uns und unser Bier. 3 Tage kostenlose
Zapfanlage. 25 Liter Bier Gratis.**



BAG IN BOX



040-34809229 · www.baginbox-vertrieb.de

OBERON

Hofweg 50 22085 Hamburg
Tel. (040) 87 60 13 15
www.oberon-hamburg.de



Menü vom 10. Februar bis 1. März

Menü der Elfen

- Service- und Küchengröße
- Medaillon vom Maishähnchen mit Jamón Ibérico, cremiger Polenta & gebratenen Feigen
- Jakobsmuschel & Kalbsbries in brauner Butter gebraten, auf Blattspinat mit Rotwein-Senf-Reduktion
- Gebratener Seeteufel auf Safranrisotto mit Sepiagnocchi, Saubohnen & Zitrusfumet
- Neue Birne Helene

3-Gänge 36,00 Euro (ohne Jakobsmuschel)

4-Gänge 45,00 Euro

Menü vom 2. März bis 1. April

Menü der Elfen Teil 2

- Service- und Küchengröße
- „Echter Scampi“ Kaisergranat auf Kalbscarpaccio mit Zuckererbsencreme
- Das Gelbe vom Ei
- Orientalisch geschmorte Lammschulter mit gebackenen Kichererbsen & gefüllten Spitzpaprika
- Tiramisu 2012
Der Klassiker neu interpretiert. Lassen Sie sich überraschen!

39,00 Euro pro Person

Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort „Hamburg kulinarisch“.

Unsere Öffnungszeiten: Mo bis Fr 12 - 15 Uhr, Di bis So 18 - 23 Uhr

Unser Menü-Angebot ist nur abends gültig.

Gewinnspiel im Internet



Spielen Sie mit!

Gewinnen Sie einen Gutschein für ein Frühlings-Menü für 2 Personen.

Beantworten Sie unsere Fragen auf
www.hamburg-kulinarisch.de



PARLAMENT



Rathausmarkt 1 20095 Hamburg
Tel. (040) 703 833 99
www.parlament-hamburg.de



Hamburg kulinarisch

- Warme Scheiben vom geräucherten Störfischfilet an Wildkräutersalaten und Bergpfefferdip
- Endivienschaumsuppe mit Kürbiskernöl und Brioche-Croûtons
- Geschmorte Hüfte vom Dithmarscher Lamm mit Bohnengemüse, Tomaten-Kardamomsalsa und Risotto
- Parfait von Marmorkuchen und Vanille mit marinierten Feigen

3-Gang-Menü ohne Suppe 39,50 Euro pro Person

4-Gang-Menü 45,00 Euro pro Person

PLUTO



Milchstraße 3-4 20148 Hamburg
Tel. (040) 45 000 640
www.pluto-hh.de



PLUTO
Restaurant - Bar - Cafe

Hamburg kulinarisch

Menü 1

- Zweierlei Paprikaschaumsüppchen mit hausgemachten Vollkorngriissini
- Gegrilltes Filet von der Buttermakrele auf Gemüsepastasauce, vanilliertem Fenchel und Rote Bete-Schaum oder Saltimbocca vom Schweinefilet auf fruchtig pikantem Tomatenragout, cremiger Polenta und Backpflaumenjus
- Lavendel-Marillenknödel auf Aprikosenkompott und Schokoladenspuma

24,50 Euro pro Person

Menü 2

- Duett von der Wachtel und Stubenküken im Biskuitmantel an lauwarmem Selleriepüree, Honigjus und Pfefferkaramell
- Cappuccino vom Curry und Zitronengras
- In Rosmarinmilch gegartes Kalbsfilet an Portweinjus, tourniertem Gemüse und getrüffeltem Kartoffelstampf oder Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet auf Kürbisrisotto und feinem Champagnerschaum
- Geeister Beerenshooter mit gebackener Griesstange und Vanilleschaum

36,50 Euro pro Person



RESTAURANT PORT



im Hotel Hafen Hamburg
Seewartenstraße 9 20459 Hamburg
Tel. (040) 31 113 70 400
www.hotel-hafen-hamburg.de



Schlemmer Ahoi Menü

- Ravioli vom Ochsenschwanz und Steinbutt mit Belugalinsen und Champagnerkraut
- „Thai“ Bouillabaisse mit einer Edelfischterrine, Zitronengras und Koriandermayo
- Gefülltes Wiesenkalbsfilet aus dem Akazienrauch mit Portweinschalotten, grünem Spargel und Kerbel-Gnocchis
- Gratiniertes Waldbeerentörtchen mit Valrhona Schokolade und Eisenkraut

3-Gang-Menü 39,00 Euro pro Person

4-Gang-Menü 48,00 Euro pro Person

Das Angebot ist täglich zwischen 17.30 und 23.00 Uhr gültig.
Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort „Schlemmer Ahoi Menü“.

RAW LIKE SUSHI & MORE

Martinistraße 5 20251 Hamburg
Tel. (040) 47 67 31
www.raw-like-sushi.de



Hamburg kulinarisch

- grünes Curry Spargel-Süppchen mit gebratenen Shrimps
- gebratene Feigen im Serranomantel und würziger Feta auf buntem Blattsalat mit Cassis Vinaigrette
- Maki mit Thunfisch, Chili und gerösteten Erdnüssen, inside/out Masago grün
- rosa gebratenes Rumpsteak mit Gewürzbutterreduktion auf sautierten Austernpilzen und gerösteten Minikartoffeln
- weißes Schokoladenmousse auf Kardamom Brombeeren

5-Gänge-Menü 29,50 Euro pro Person

Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort „Hamburg kulinarisch“.



RESTAURANT FISCHBEISL

Große Elbstraße 131 22767 Hamburg
Tel. (040) 390 72 75
www.fischbeisl.de

FISCHBEISL

„Alles ist Fisch“

- Scampi und Jacobsmuschel gebraten mit Salaten der Saison und Tomaten-Limonenbutter oder Kartoffelsuppe mit Nordseekrabben
- Zanderfilet gebraten mit Rahmlinsen und Butterkartoffeln oder Thunfischsteak gebraten mit Gemüse oder Salat, Ingwerbutter und Bratkartoffeln
- Zimtpflaumen mit Vanilleeis oder Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce und Haselnusseis

23,50 Euro pro Person

Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort „Alles ist Fisch“.

RESTAURANT „UNTER DECK“



im relexa Hotel Bellevue

An der Alster 14 20099 Hamburg
Tel. (040) 28 444 - 0
www.relexa-hotel-hamburg.de

relexa hotels

Die feine Art

Hamburg kulinarisch

- Amuse gueule
- Geflämmtes Carpaccio vom Holsteiner Rind mit Rucolasalat und Balsamicoglance
- Marinierte Filets vom Wittling mit Pommery-Senfsauce auf knackigen Zuckererbsenschoten und blauen Kartoffeln
- Parfait von weißer Schokolade auf Vanille-Brombeerconfit

28,50 Euro pro Person

Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort „Hamburg kulinarisch“.



RESTAURANT LILIENTHAL

Kaiser-Wilhelm-Straße 71 20355 Hamburg
Tel. (040) 35 29 93
www.restaurant-lilienthal.com



Hamburg kulinarisch

Menü vom 10. Februar bis 11. März

- Brunnenkressesüppchen mit hausgebeiztem Lachs
- Gefüllte Lammschulter mit Dörrtomaten, Oliven und Pinienkernen auf sautiertem Pak Choi und Aligot
- Mandelküchlein mit Zitrusfruchtsalat

25,00 Euro pro Person

Menü vom 12. März bis 1. April

- Ziegenkäseterrine mit Trauben-Pfeffer-Ragout
- Gebratenes Kabeljaufilet auf Blattspinat mit Kartoffelhaltern und Rieslingschaum
- Vanille Parfait mit Rhabarberkompott

25,00 Euro pro Person

Küchenöffnungszeiten: Mo - Sa 17:30 - 23:00 Uhr, So geschlossen
Um Reservierung wird gebeten.

ROLIN RESTAURANT



im Hotel Cap Polonio

Fahltskamp 48 25421 Pinneberg
Tel. (04101) 533 - 0
www.cap-polonio.de



RESTAURANT ROLIN
IM HOTEL CAP POLONIO

Hamburg kulinarisch 2012

- Zum Empfang:
Spumante mit rotem Weinbergpfirsich
- Carpaccio „Cipriani“ vom Rinderfilet mit Parmigiano Reggiano und Rucolasalat
- Pikantes Süppchen von Kokos, Chili und Mais mit gegrilltem Satéspeiß vom Huhn
- Steinbeißer „Winzerin Art“ mit Traminer-Rahmkraut, Trauben, Speck, knusprigen Croûtons und Kartoffelblini oder Perlhuhnbrust mit Kirsch-Hoi Sin Sauce knackigem Wokgemüse und Kartoffel-Wasabipüree
- Dessertparade in kleinen Gläschen

39,00 Euro pro Person

Freitag bis Mittwoch, mittags 12:00 - 14:00, abends 18:00 - 21:00 Uhr
Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort „Hamburg kulinarisch“.



SHALIMAR



The Indian Restaurant

ABC-Straße 46-47/ABC-Forum 20354 Hamburg
Tel. (040) 44 24 84
www.shalimar-hamburg.de

Shalimar
The Indian Restaurant

Hamburg kulinarisch

- **Papadam** – knusprige Chips aus Linsenmehl und frisches Naan-Brot mit drei verschiedenen Chutneys
- **Tempura vom Fisch, Huhn und Gemüse** mit süßer Chili-Soya-Sauce
- **cremige Mulligatawnysuppe** mit geröstetem Kumin
- Als Reistafel serviert:
 - **Ganzes Pengasiusfischfilet** in Gewürzen gebraten
 - **Kardamom-Chickencurry** in roter Currysauce, scharf
 - **Beef Saag** Rindfleisch mit Spinatsauce und frischen Ingwerstreifen
 - **Vegetable Korma** Verschiedene Gemüsesorten mit gelber Currysauce und Obst
 - **Peas-Pilau-Basmatireis** Basmati-Reis mit geröstetem Kumin, Zwiebeln sowie Erbsen
- **Dessertteller** Vanille-Eiscreme mit frischer Mangocreme

29,00 Euro pro Person (buchbar ab zwei Personen)

SIGNATURES



im InterContinental Hamburg

Fontenay 10 20354 Hamburg
Tel. (040) 41 42 2520
www.hamburg.intercontinental.com

Signatures
RESTAURANT

Hamburg kulinarisch Menü „Signatures“

- Grünkohlsuppe mit Speckstreifen
- Tartiflette
- Labskausravioli in Champagnerrahm und Lachskaviar grünem Pfeffer und Schmand
- Mohr im Hemd

32,00 Euro pro Person

Voranmeldung erwünscht unter dem Stichwort:
„Hamburg kulinarisch Menü Signatures“.
Dieses Angebot gilt mittags wie abends.



RESTAURANT SPARK'S

Hermann-Körner-Str. 49 21465 Reinbek
Tel. (040) 736 011 16
www.restaurant-sparks.de



„Schlemmen und Bowling“

Erst gemütlich Schlemmen - danach Ausgleich durch Bewegung bei 2 Spielen Bowling.

- "Confondu vom Lachs mit Boskop, Senf und grünem Meerrettich"
Lachsmouse auf Apfelgelée, hausgebeiztem Graved Lachs mit Senfvinaigrette und Lachscremesüppchen mit Meerrettichschaum
- "Zweierlei vom Holsteiner Landschwein mit Ingwer, Honig, Sellerie und Süßkartoffeln"
Gebratene Medaillons und geschmortes Bäckchen vom Landschwein an Honig-Ingwer-Jus, Selleriepüree und Süßkartoffelstroh
- "Ananas mit Zitronengras"
Lauwarmer Ananascrumble mit Zitronengraseis

3-Gang-Menü 25,00 Euro inkl. 2 Spiele Bowling und Leihschuhe

Das Angebot gilt täglich ab 16:00 Uhr. Reservierung erforderlich.
Jeden Donnerstag von 19:30 - 22:30 Uhr Live Musik am Piano.

STEIGENBERGER HOTEL TREUDELBERG

Restaurant Treudenberg

Lemsahler Landstraße 45 22397 Hamburg
Tel. (040) 608 22 8712
www.treudenberg.com

STEIGENBERGER
HOTEL TREUDELBERG
HAMBURG

Hamburg kulinarisch

- Gebratene Garnelen gratiniert mit bunten Wildkräutern auf einem Carpaccio von der Pastinake und kleinem Feldsalat mit Senfvinaigrette
- Consommé von der Wachtel mit gebratener Wachtelbrust und Gemüsestreifen
- Scheiben vom rosa gebratenen Rumpsteak und geschmorte Ochsenbacke mit Steinpilzpolenta und Wurzelgemüse
- Gratinierte Blutorange filets mit hausgemachtem Blutorangeis

3-Gang ohne Suppe 29,50 Euro

4-Gang 36,50 Euro

Dieses Menu gibt es ausschließlich im Restaurant Treudenberg.



STRICKER'S KEHR WIEDER SPITZE

Hafen Hamburg

Am Sandtorkai 77 20539 Hamburg

Tel. (040) 519 03 061

www.kehr-wieder-spitze.de



Menü vom 10. Februar bis 29. Februar

Hamburg kulinarisch

- Feine Scheiben vom Holsteiner Wiesenkalb auf Feldsalat mit Kräutervinaigrette
- Gebratenes Zanderfilet auf Steckrübenpüree und Röstkartoffeln
- Apfel-Tarte mit Vanillesauce

24,90 Euro pro Person

Menü vom 1. März bis 1. April

Hamburg kulinarisch

- Als Aperitif Rosé Frizzante
- Schaumsuppe vom Winterspargel mit Büsumer Krabben
- Gebratenes Heilbuttsteak mit Safranrisotto und sautierten Shiitake Pilzen
- Pitahaya Salat mit Crème von der Bourbon-Vanille

24,90 Euro pro Person

TICINO



im Sofitel Alter Wall

Alter Wall 40 20457 Hamburg

Tel. (040) 369 50 17 48

www.sofitel.com



Le Menü

- 1 Glas Riesling
- Amuse bouche
- Gebratene Garnelen auf Vanille-Risotto, Kaiserschoten und Hummercoulis
- Duett von Barbe und Brasse mit Safranschaum auf Artischocken-Tomatengemüse
- Orangen-Panna Cotta mit Thymian-Eiscreme

36,00 Euro pro Person

Montag bis Samstag 18:00 - 23:00 Uhr

Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort „Hamburg kulinarisch“.



WASSERSCHLOSS SPEICHERSTADT

by Teehandelskontor Sturm GmbH

Dienerreihe 4 20457 Hamburg

Tel. (040) 55 89 82 640

www.wasserschloss.de



TEA MENUE

- Tee Royal
(Prosecco mit Früchtetee Hamburger Rote Grütze Beerenauslese)
- In „Tarry Lapsang Souchong“ geräucherte Lachsforelle
an Feldsalat
- Scheibe von gebratenem Kalbsrücken
mit Schalotten aus dem Hibiskusblütensud
und kleinem Kartoffelgratin
- Pfannkuchen mit roten Johannisbeeren
dazu „Apfel Liebt Minze“-Tee Granité

59,00 Euro für 2 Personen

Öffnungszeiten: Unsere Gastronomie hat täglich ab 10:00 Uhr für Sie geöffnet.

Küchenschluss 22:00. Bitte reservieren Sie unter Tel.: 55 89 82 640.

WATERKANT



im Empire Riverside Hotel

Bernhard-Nocht-Straße 97 20359 Hamburg

Tel. (040) 31 119 70 480

www.restaurant-waterkant.de

waterkant
RIVERstyle dining

Kiez Schlemmer Menü

- Amuse bouche
- Ceviche vom Loup de mer/
Buddhas Hand & Koriander
- Rosa gebratenes Wachtelbrüstchen/
Datteln & Feigen
- Kross gebratener Müritz-Zander/
Cassoulet von Weißen Bohnen & Merguez
- Filet vom Linumer Wiesenkalb/
Gänseleber/ Trüffeljus & Gratin
- Délice von Mango und Passionsfrucht/
gebackene Banane & Pistazieneiscreme

3-Gang-Menü 35,00 Euro pro Person

4-Gang-Menü 42,00 Euro pro Person

5-Gang-Menü 49,00 Euro pro Person

Öffnungszeiten: täglich von 17:30 - 23:00 Uhr

Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort „Kiez Schlemmer Menü“.



WA-YO



Hofweg 75 22085 Hamburg
Tel. (040) 22 71 140
www.wa-yo.de

WA-YO JAPAN RESTAURANT 

Hamburg kulinarisch Kaiseki

- ZENSAI - VORSPEISE (4 Köstlichkeiten in einem Gang)
Gebratene Wachtelbrust mit Bergpfeffer-Teriyakisauce
Tatar vom Thunfisch mit Shisokresse und Nori
Rote Misosuppe mit Entenbällchen
Kleiner Blattspinat in Sesamsauce
- SUSHI
Japanische Kunst, die man essen kann
- SHUSAI - Hauptgang
Entenbrustfilet mit Orangen-Teriyakisauce
oder
Gegrillter King Klipfisch & Garnelen mit Miso-Ingwersauce
- DESAATO - Dessert
Hausgemachter Kokos-Mangokuchen mit Umesorbet

39,50 Euro pro Person

Teilnehmende Gäste müssen im Vorwege unter dem Stichwort „Hamburg kulinarisch Kaiseki“ buchen. Spontanentscheidungen im Restaurant sind nicht grundsätzlich umsetzbar.

WINDOWS



9. Etage im InterContinental Hamburg

Fontenay 10 20354 Hamburg
Tel. (040) 41 42 2510
www.hamburg.intercontinental.com

WINDOWS 

Hamburg kulinarisch Menü „Windows“

- Dreierlei Austern
- Stubenkükenconsommé
- Skreifilet
mit geschmolzenen Tomaten und Oliventapenade
- Crêpe Suzette

42,00 Euro pro Person

Dieses Angebot gilt Dienstag bis Samstag 18:00 - 23:00 Uhr,
Sonntag und Montag Ruhetag.

Voranmeldung erwünscht unter dem Stichwort:
„Hamburg kulinarisch Menü Windows“.



ZIPPELHAUS

Restaurant & Vinothek

Zippelhaus 3 20457 Hamburg

Tel. (040) 30 380 280

www.zippelhaus.com



Menü vom 10. Februar bis 29. Februar Hamburg kulinarisch

- Lachs aus der Kardamon-Anis Beize mit Kartoffel-Kürbiströsti und Limonenschmand
- Steckrübensuppe mit geräuchertem Kaninchen und Chilimilch
- Holsteiner Grünkohl mit lackiertem Wildschweintrüben und Kartoffel-Senfkräpfen
- Mousse von Eierlikör und Vanille auf Haselnussbiskuit und Tatar von der Vierländer Birne

4-Gang-Menü 29,50 Euro pro Person

Menü vom 1. März bis 1. April Hamburg kulinarisch

- Sashimi vom Yello Fin Thunfisch auf Salt „Nicoise“ mit Wasabimayonnaise
- Getrüffelte Kohlrabisuppe mit einer Ochsenchwanzpraline
- Gebeizte Maispouardenbrust auf dem Rosmarinrauch mit Steckrübenpüree und Portweinjus
- Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Aloe-Vera Sorbet und Amarena Kirschen

4-Gang-Menü 29,50 Euro pro Person

Impressum

Konzept und Organisation:

Hartung PR & Projektentwicklung

Postfach 57 04 04 · 22773 Hamburg · 040 / 85 32 27 17 · info@hartungpr.de

www.hamburg-kulinarisch.de

Fotos: © Eventimages21, © Yves Roland, © PhotoSG / Fotolia.com

Druck: Druckerei Storck, Hamburg



ASA Franken

WEIN.SCHÖNER.LAND!

Reisen zum Frankenwein



Wer seinen eigenen Kopf hat,
darf auch mal auf seinen Bauch hören.



FRANKENWEIN

Der Wein mit Charakter.