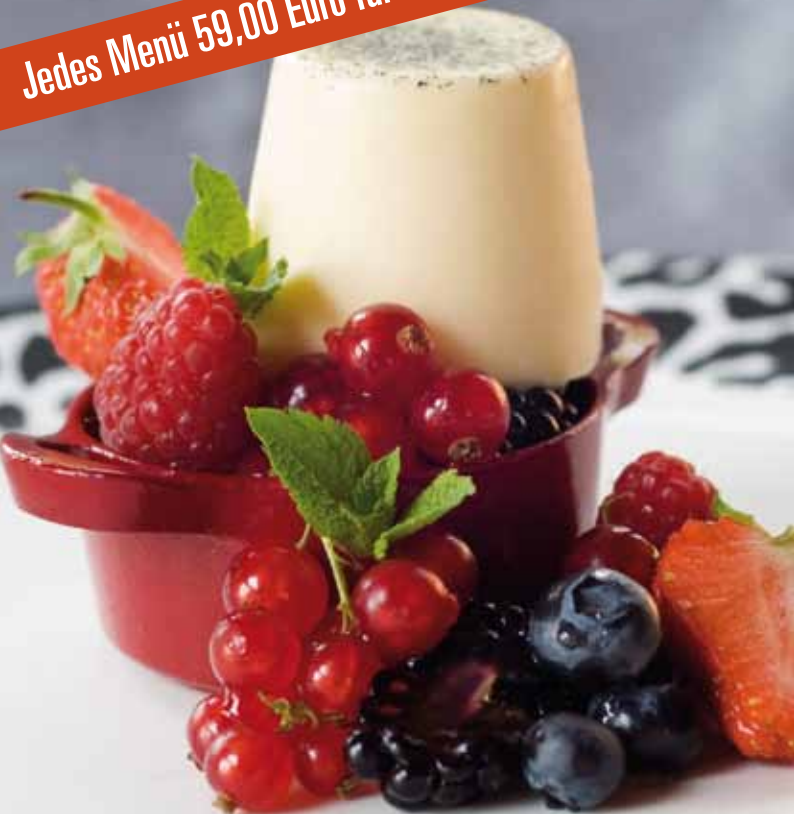


# Hamburger Schlemmer Sommer vom 12. Juni bis 15. August 2010

Jedes Menü 59,00 Euro für 2 Personen



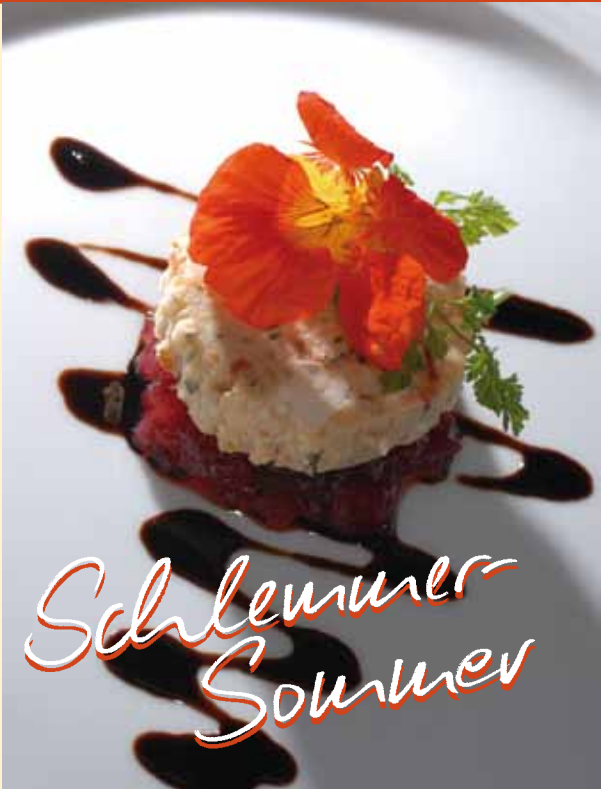


## Schlemmerstadt Hamburg

**M**ehrfach ausgezeichnete Hamburger Köche und Restaurants sorgen in der deutschen Gastronomielandschaft immer wieder für Aufmerksamkeit, renommierte Feinschmecker sind voll des Lobes. Keine Frage: Hamburg ist die Gourmet-Hauptstadt in Deutschland. Mit dazu beigetragen hat eine inzwischen traditionelle Veranstaltung: der Hamburger Schlemmer Sommer. Seit 12 Jahren sind die Hamburger Top-Gastronomen unter diesem kulinarischen Dach vereint und bieten ihren Gästen einen besonderen Leckerbissen, ein Menü für zwei Personen, das nur 59 Euro kostet. Über 100 Gastronomen ziehen 2010 an einem Strang und bieten hochwertige und kreative Kochkunst für Genießer.

Übrigens: Neu ist der gute Ruf 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 in die Hansestadt. Das „Tor zur Welt“ ist fremden Genüssen gegenüber aufgeschlossen wie fast nirgendwo sonst.

Genießen Sie das Besondere in Hamburg im Sommer.  
Guten Appetit!



**Vom 12. Juni bis 15. August 2010  
kostet jedes Menü 59 Euro  
für zwei Personen**

**D**er Hamburger Schlemmer Sommer ist das Highlight des Jahres für Genießer. In über 100 Top-Restaurants können Sie bereits zum 12. Mal schlemmen. Genießen Sie einen kulinarischen Streifzug durch die Vielfalt der Hamburger Spitzengastronomie und lassen Sie sich bei einem schönen Essen zu zweit verwöhnen.


Alle in dieser Broschüre vorgestellten Menüs kosten 59 Euro für zwei Personen.

---

Bitte reservieren Sie rechtzeitig einen Tisch:  
telefonisch im Restaurant oder online über  
[www.hamburg-kulinarisch.de](http://www.hamburg-kulinarisch.de)

---

# Die teilnehmenden Restaurants

 Diese Restaurants können Sie online reservieren über [www.hamburg-kulinarisch.de](http://www.hamburg-kulinarisch.de)

Alsterkrug	7
Apples Restaurant / Park Hyatt Hamburg	7
Atlantic Restaurant / Hotel Atlantic Kempinski Hamburg	8
Atlas	8
L'Auberge	9
Augila / Lindner Park-Hotel Hagenbeck	9
Ausspahn	10
Amadée	10
Die Bank	11
BEN Restaurant	11
Bistro Am Fleet	12
Broscheks	12
Le Bistro du Sofitel / SOFITEL Hamburg Alter Wall	13
Black Angus Steakhouse	13
Brook	14
Bistro Süllbergterrassen	15
Café im Herrenhaus	16
Carls an der Elbphilharmonie	16
Casse-Croûte	17
Le Ciel / Le Royal Méridien Hamburg	17
ClassiC / MARITIM Hotel Reichshof Hamburg	18
Cölln's Restaurant	18
Concorde / Courtyard by Marriott Hamburg	19
Das weisse Haus	19
Dorfkrug Volksdorf	20
East	20
Essraum Restaurant / Junges Hotel Hamburg	21
Filini / Radisson Blu Hotel Hamburg Airport	21
Filini / Radisson Blu Hotel am Dammtor	22
Fillet of Soul	22
La Fayette	23
Forsthaus Seebergen	23
Fürst Bismarck Mühle	24
Gasperutto	24
Holli & Toddi	25
Han Yang China Restaurant	25
Heinsen's Ellerbek	26
IndoChine	26
Jahreszeiten Grill / Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten	27
Jahreszeiten Terrasse	28
Le Jardin / Best Western Hotel St. Raphael	28
Jus	29
Kleinhuis	29
Kesselhaus	30
Landhaus Dill	30
La Mirabelle	31
Landhaus Flottbek	31
Landhaus Scherrer	32
Das neue Landhaus Walter	32
Lilium / Hotel Lindtner Hamburg	33
Louise	33
Mangold - Das Restaurant im Gastwerk	34

# Die teilnehmenden Restaurants



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

Marblau	34
Marilù	35
Marktplatz	35
Mazza	36
[m]eatery	37
Mellingburger Schleuse	37
Mendelssohn's / NewLivingHome	38
Mess	38
Momento Di	39
Mooi	39
Mövenpick Hotel Restaurant	40
Nordlicht	41
NIDO	41
Thyme / Novotel Hamburg Alster	42
Olive Tree / Novotel Hamburg An Der Messe	42
Papillon	43
Parlament	43
Petit Miró / Grand City Hotel Berlin, Hamburg Zentrum	44
Piment	44
Port / Hotel Hafen Hamburg	45
raw like sushi & more	45
Raven	46
Rialto	46
Ribling	47
Riverkasematten	47
San Michele	48
Schifferstuben „Unter Deck“	48
Schloß Tremsbüttel / Restaurant Louise	49
Schoppenhauer	49
Shalimar -The Indian Restaurant	50
Signatures / InterContinental Hamburg	51
Sonnin / Lindner Hotel Am Michel	52
Speicher 52	52
Suzy Wong China Restaurant	53
Starters Restaurant + Catering	54
Trader Vic's Restaurant	55
Tsao Yang	55
Tschebull	56
Steigenberger Hotel Treudelberg	56
Turnhalle St. Georg	57
VLET	57
Waldhaus Reinbek	58
waterkant / Empire Riverside Hotel	58
Wehmanns Bistro	59
WA-YO Japan Restaurant	59
Weinsprecher B	60
Windows / InterContinental Hamburg	60
Witthüs	61
Zipang	61
Zippelhaus	62
Zum Goldenen Kringel	62



## Was Sie über den Schlemmer Sommer wissen sollten

### Wie bekomme ich ein Schlemmer Sommer Menü?

Das Menü erhalten Sie in den teilnehmenden Restaurants nur auf Vorbestellung. Sie können telefonisch einen Tisch vorbestellen oder bei vielen Restaurants im Internet online reservieren. Bitte weisen Sie immer auf den Schlemmer Sommer hin, damit Sie in den Genuss des besonderen Angebotes kommen.

### Wann wird das Schlemmer Sommer Menü serviert?

Vom 12. Juni bis 15. August servieren die teilnehmenden Restaurants ihr spezielles Menü. Die Servicezeiten variieren je nach Restaurant. Achten Sie bitte auf die Besonderheiten, die unter dem Menü stehen. Beispielsweise "Sonntags geschlossen".

### Was kostet ein Schlemmer Sommer Menü?

Jedes Menü im Schlemmer Sommer kostet 59,00 Euro für zwei Personen. Wenn Sie mehr als zwei Personen oder eine ungerade Gästezahl sind, fragen Sie bitte bei der Reservierung nach dem Preis.

### Wo kann ich online einen Tisch reservieren?

Im Internet können Sie auf [www.hamburg-kulinarisch.de](http://www.hamburg-kulinarisch.de) direkt einen Tisch für zwei oder auch für mehrere Personen reservieren. Restaurants, die diese online-Reservierung ermöglichen, sind besonders gekennzeichnet.

### Gibt es einen Geschenkgutschein?

Es gibt keinen allgemeinen Gutschein, der in jedem Restaurant eingelöst werden kann. Sie erhalten aber auf Nachfrage in jedem Restaurant einen individuellen Gutschein, den Sie verschenken können.



## ALSTERKRUG

Alsterkrugchaussee 277  
22297 Hamburg  
Tel. 040 / 51 303 410  
www.alsterkrug.de

*Alsterkrug*  
RESTAURANTS · BAR · GARTEN

*Mediterranes Ambiente am Alsterka*



### Jubiläumsmenü 25 Jahre Alsterkrug

- Amuse gueule
- Baby Leaf Salat mit Cashew Kernen,  
Apfelspalten und feinem Traubenkernöl
- Gebratenes Barramundifilet auf pikantem Thaigemüse  
an süßer Erdnussbuttersauce
- Hausgemachtes Sorbet von der Zitronenmelisse
- Saltimbocca von der Perlhuhnbrust  
mit Grenadine-Schalottensauce,  
zweierlei Spargelgemüse und Pfifferlingrisotto
- Rhabarber-Panna Cotta  
mit in braunem Zucker karamellisierten Früchten

## APPLES RESTAURANT

Park Hyatt Hamburg

Bughenstraße 8  
20095 Hamburg  
Tel. 040 / 3332 1771  
www.apples-restaurant.de

**APPLES**  
RESTAURANT & BAR



### Schlemmer-Menü im Apples Restaurant

- Wildlachs, Dreierlei Gurke, Eisenkrautsorbet
- Karamellierte Melone, Garnele, Vanille
- Schwarzfederhuhn, Aprikose, Pfifferling,  
Holunderblütenschaum
- Klares Erdbeersüppchen, Mandelkonfekt,  
Limetten-Schmandsorbet

*Das Menü wird Montag bis Sonntag in der Zeit von 18 – 23 Uhr  
angeboten.*

*Reservierungen [apples-reservierung@hyatt.com](mailto:apples-reservierung@hyatt.com)*

## ATLANTIC RESTAURANT

Hotel Atlantic Kempinski Hamburg

An der Alster 72-79  
20099 Hamburg  
Tel. 040 / 28 88 860  
www.atlantic.de



### Schlemmer Sommer vom 12. Juni bis 10. Juli 2010

- Mousse von geräuchertem Heilbutt mit Forellenkaviar und Wildkräutersalat
- Mit Thymian überbackener St. Petersfisch auf Mango-Spargelgemüse und Krustentierschaum
- Rosa gebratener Lammrücken mit Limonen-Senfkruste auf Buttermilchrisotto und geschmorter Spitzpaprika
- Geliertes Erdbeer-Champagnersüppchen mit Basilikum-Limonensorbet

### vom 11. Juli bis 15. August 2010

- Carpaccio vom Oktopus mit gebackenem Croustillion auf Hummermayonnaise und Rucolasalat
- Gebratenes Rotbarbenfilet auf Raz el Hanout Cous Cous und Limonensauce
- Geschmortes Kalbsbäckchen mit Schalottenmarmelade und Süßkartoffelpüree
- Passionsfrucht-Kokosschnitte mit Zitronengras-Eis und Schokoladen-Chilischäum

## ATLAS

Schützenstraße 9a  
22761 Hamburg  
Tel. 040 / 851 7810  
www.atlas.at



### Schlemmer Sommer Menü

- Mousse und "Hanuta" von der Entenleber mit Frühlingslauch und Mango-Chilisorbet
- Orangen-Ricottaravioli mit Meeresfrüchteragoût und Erbsencreme
- Saltimbocca vom Perlhuhn mit Schalottenjus, Bohnencassoulet und Basilikumrisotto
- Crêpe mit Erdbeeren und Waldmeistereis

## L'AUBERGE

Rutschbahn 34  
20146 Hamburg  
Tel. 040 / 410 25 32

*l'Auberge*  
HAUTE CUISINE

### Le Palais des Arômes

vom 12. 6. bis 15. 7. 2010

- Méridional amuse bouche
- Pfefferminz-Gaspacho mit Nordseekrabben  
*oder* Ziegenkäse-Mousseline mit Paprika  
auf Ananas-Sauce
- Gratinierte Jacobsmuscheln auf Trüffel-Butter-Sauce
- Gebratenes Filet vom Loup de mer mit Shrimps  
auf Hummer-Sauce  
*oder* Rinderfilet Medaillon an Estragon-Sauce und  
Kartoffeln rissolee, grüne Bohnen
- Ingwer-Schwarze-Schokolade-Mousse auf Vanillesauce  
*oder* Crème brûlée à la lavande

### Le Palais des Arômes

vom 16. 7. bis 15. 8. 2010

- Méridional amuse bouche
- Kalte provenzalische Gurkensuppe mit Nordseekrabben  
*oder* Taboulet-Salat mit Datteln und Oliven
- Gratinierte Jacobsmuscheln mit Safran-Sauce
- Doradenfilet nach Bouillabaisse Art  
*oder* Rinderfilet Medaillon auf Estragon-Sauce  
mit Kartoffeln rissolee & Ratatouille
- Passionsfrucht-Charlotte auf Vanillesauce und  
Schokolade *oder* Crème brûlée à la lavande

## AUGILA

im Lindner Park-Hotel Hagenbeck  
Hagenbeckstraße 150  
22527 Hamburg  
Tel. 040 / 800808-380  
www.lindner.de/hotel-hagenbeck

*augila*  
restaurant



### Schlemmer Sommer

- Amuse bouche  
Misosuppe mit Frühlingslauch und geräuchertem Tofu
- In Ananas und Chili gebeizter Lachs  
Wildkräutersalat, geeister Meerrettichschmand
- Teriyaki vom Rinderfilet  
grüner Spargel, Shiitake, Süßkartoffel
- Vanille-Stachelbeer-Crumble  
Limetten Kombucha Sorbet

## AUSSPANN

Restaurant im Hotel Ausspänn

Holsteiner Chaussee 428  
22457 Hamburg  
Tel. 040 / 559 87 00  
www.hotel-ausspänn.de



### Menue "La Fleur" 12. Juni bis 14. Juli 2010

- Bunter Kressesalat mit Sprossen & Blüten in Mairübenvinaigrette
- Seeteufelmedaillon in Zitronenthymian gebraten auf Tagliarini mit Melone & Erbsenschoten
- Geschmorter Kalbstafelspitz in Balsamico & Honig glaciert auf Rahmspitzkohl, La Ratte Röstkartoffeln
- Joghurtmousse im Mandelcrêpe mit Erdbeeren & Rhabarber

### Menue "Le Soleil" 15. Juli bis 15. August 2010

- Sommerlicher Wildkräutersalat in Süßdoldenöl mit Sonnenblumen & Kürbiskernen
- Kabeljaufilet in San Felino Schinken gebraten auf Kartoffel-Rucolapüree
- Perlhuhnbrust "Supreme" mit Pfifferlingsfarce gefüllt auf Graupen Gemüse Risotto
- Warme Birnentarte mit Macadamianußsauce und Sorbet von der Passionsfrucht

## AMADÉE

Das Restaurant mit Sommergarten

Max-Brauer-Allee 80  
22765 Hamburg  
Tel. 040 / 982393-30  
www.restaurant-amadee.de



### Österreich in Altona

- Als Aperitif servieren wir ein Glas eisgekühlten Sekt von der Muskat-Traube (Muskat-Ottonel)
- Apfelmilch-Süppchen mit Speckschöberl
- Hausgebeizter Bachsaibling auf Bergkräutern mit Birnen-Kren Chutney
- Medaillons vom Kalb auf sautiertem Lauch und Bergkäsekräpfen
- Kärntner Eismarillenknödel mit Gewürz-Zwetschgen

## DIE BANK

Brasserie & Bar

Hohe Bleichen 17  
20354 Hamburg  
Tel. 040 / 238 003 50  
www.diebank-brasserie.de



### Schlemmer Sommer

- Lachs aus der Orangenbeize  
mit Kartoffelschaum und Kerbel
- Mit Aromaten gefüllte Perlhuhnbrust  
dazu Risotto und Strauchtomaten
- Verschiedenes von der Erdbeere

## BEN RESTAURANT

Mittelweg 26  
20148 Hamburg  
Tel. 040 / 45 44 44  
www.ben-restaurant.com



### Thai-Menü

- Sauer-scharfe Garnelensuppe
- Grüner Papayasalat mit karamellisierten Erdnüssen
- Rotes Curry mit geschmortem Rindfleisch,  
Bambus und Erdnüssen
- Gebackene Banane mit Vanilleschaum  
und Kokosnussei

### Sushi-Menü

- Misosuppe mit Sesam und Frühlingslauch
- Rindfleisch Tataki mit Avocado und Trüffelpesto
- Maki, Nigiri und Sashimi vom Thunfisch
- Parfait vom grünem Tee

*Reservierungen bitte telefonisch oder  
reservierung@ben-restaurant.com*

## BISTRO AM FLEET

im Steigenberger Hotel Hamburg

Heiligengeistbrücke 4  
20459 Hamburg  
Tel. 040 / 36 80 61 22  
www.hamburg.steigenberger.de



### Menü I

12.06.-22.07.2010

- Magatello mit weißem Tomatenmousse  
Kresseblüten und dicken Bohnen
- Parmesansuppe mit gebratenem Thunfisch
- Perlhuhnbrust mit Riesengarnelen gefüllt  
auf ZucchiniRisotto, Krustentierjus mit rotem Portwein
- Ananas-Tarte auf Pina Colada Sauce,  
Kokoseis

### Menü II

02.08.-15.08.2010

- Gemüsesülze mit Steinpilzen und Seesaibling  
Joghurt-Safran-Ajoli
- Zanderfilet auf Graupenrisotto, Wasabisauce  
Kräutersalat
- Rosa gebratener Kalbstafelspitz  
mit geschmorter Tomate  
Polentaschnitte und Rosmarinjus
- Champagner-Zitronensorbet im Krokantkörnchen  
auf Erdbeerrosette

*Vom 23.7. bis 1.8. setzen wir aufgrund des Ducksteinfestivals aus.*

## BROSCHÉKS

Große Bleichen  
20354 Hamburg  
Tel. 040 / 349 18 935  
www.broscheks.de

broscheks  
RESTAURANT



### Druckfrisches Sommermenü

- Kräutersalat mit gebratenen Pilzen,  
mariniertes Rindfleisch
- Gurkenkaltschale mit Nordseekrabben
- Hamburger Pannfisch  
grobe Senfsauce und Bratkartoffeln
- Joghurt-Limettencreme mit Fruchtmosaik

## LE BISTRO DU SOFITEL

SOFITEL Hamburg Alter Wall

LE BISTRO DU SOFITEL

Alter Wall 40  
20457 Hamburg  
Tel. 040 / 36 950 2962  
www.sofitel.com



### Sommer Menü

12. Juni bis 11. Juli 2010

- Carpaccio vom Kalb mit Limonensauerrahm
- Gebratenes Dorschfilet auf sautierten Pfifferlingen mit Schnittlauchsauce
- Rücken vom Spanferkel mit Aprikosen-Senfsauce, Tomatengnocchi und grünem Spargel
- Ananas-Beignets mit weißem Schokoladeneis parfümiert mit Maraschino

### Sommer Menü

12. Juli bis 15. August 2010

- Knackige Sommersalate mit Himbeervinaigrette, karamellisiertem Ziegenkäse und eingelegten Trauben
- Rahmsuppe von der Petersilienwurzel mit frischem Sommertrüffel
- Duett von Lachs und Riesengarnele auf Pfirisch-Lauchgemüse mit Krustentiersauce
- Eingelegte Beerenfrüchte mit Blütenhonig und Wasabi-Nußeis

*Bitte unter dem Stichwort "Schlemmer Sommer" reservieren.  
Öffnungszeiten: Mo bis Sa 17:00 bis 23:00 Uhr. So geschlossen.  
Nach Verfügbarkeit servieren wir gern auch auf unserer Alter Wall Terrasse.*

## BLACK ANGUS STEAKHOUSE

Ludolf Straße 60  
20249 Hamburg  
Tel. 040 / 480 13 13  
www.blackangus-steakhouse.de



### Schlemmer Sommer Menü für Zwei

- Hamburger Shrimpsalat mit Honigsenf Dressing
- Angus Filet Mignon (200g) mit Black Tiger Gambas und Broccoli Pfanne
- Hausgemachtes Tiramisu *oder* heißer Apfelstrudel
- Zum Abschluss Kaffee oder Espresso

## BROOK

BROOK

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



### Around the World

- Kleines Hamburger Labskaus als Amuse gueule
- Gebratenes Kalbstatar mit Tuna, Chili, Guacamole und hausgemachtem Tacobchip (Mexican Vitello Tonnato-Style)
- Wiener Kohlrabi-Kerbelsüppchen mit Blunzenravioli
- Doradenfilet auf Ratatouille-Risotto mit Emulsion von Strauchtomaten und toskanischem Olivenöl
- Singapur-Sling-Espuma
- Rumpsteak im Kakaomantel mit Pfeffer-Rhababer, eingelegten Pfifferlingen und Raz-al-Hanout-Mais-Blini
- Nougat-Grießknödel mit Beeren und gratiniertem Rum-Karamellparfait

*Bitte unbedingt mit dem Stichwort "Schlemmer Sommer" reservieren.*



**Sie möchten essen gehen  
und wissen nicht wohin?**

Informieren Sie sich im Internet über die Angebote  
und Menüs der besten Restaurants auf

**www.hamburg-kulinarisch.de**

## BISTRO "SÜLLBERGTERRASSEN"

Süllbergsterrasse 12  
22587 Hamburg  
Tel. 040 / 866 25 277  
www.suellberg-hamburg.de



### Süllberg Schlemmer Sommer „Erlebnisküche“ -Volume 3-

- Tapasvariation
  - Mild gepökelte Iberische Schweinebäckchen auf Roter Beete und hausgemachtem Spezial-Kartoffelsalat, Kräutern, jungem Lauch und Senfkresse
  - Bachsaibling im Glas à la minute geräuchert auf Estragon Spargelsalat
  - Tafelspitz und gepökeltes Spanferkel in Weißweingelee mit Gemüse und Meerrettichespuma
  - Geliertes Elixier vom Perlhuhn und Zitronengras mit Mangospänen
  - Andalusischer Brotsalat mit Oliven, Minze, Sherry-Essig, Hojiblanca Olivenöl, Chorizo und gebratenen Gambas
  - Mit asiatischen Aromen marinierter Big Eye Thunfisch auf Wakame Algen und Misocrème
  - Tatar vom Weideochsen pikant scharf gewürzt mit geröstetem französischem Baguette und Röstzwiebeln
- "Maultasche trifft Trüffel"  
Hausgemachte Maultasche auf cremigem Rahmspinat, Trüffelschinken, feiner Kalbs-Zwiebelfond und gehobeltem Sommertrüffel
- US Prime Beef mit Aromaten „rückwärts gegart“, zweierlei Pfeffersaucen, sautierten Pfifferlingen, Bohnen aus dem alten Land und Kartoffelmousseline
- Birne Helene „Süllberg-Interpretation 2010“

---

### Online reservieren!

Für viele Restaurants können Sie online Ihren Tisch zum  
Hamburger Schlemmer Sommer reservieren auf

[www.hamburg-kulinarisch.de](http://www.hamburg-kulinarisch.de)

---

## CAFÉ IM HERRENHAUS

Wellingsbüttler Weg 71  
22391 Hamburg  
Tel. 040 / 970 70 980  
www.cafe-im-herrenhaus.de



### Fernöstliches Schlemmen im Herrenhaus

- Kurzgebratene Scheiben vom Yellow Fin Tuna in der Sesam-Pfeffer-Kruste an Lotuswurzelsalat und Mango-Soja-Sauce
- Frühlingssuppe mit Célestine von der Wachtel, Zitronengras, Chili und Koriander
- Asiatische BBQ-Rippchen vom Schwein mit geschmortem Chinakohl und Jasminreis
- Variation von der Lytschee

*Öffnungszeiten: Mittwoch bis Sonntag ab 11:00 Uhr.  
Bitte unter dem Stichwort "Schlemmer Sommer" reservieren.*

## CARLS AN DER ELBPHILHARMONIE

Am Kaiserkai 69  
20457 Hamburg  
Tel. 040 / 300 322 400  
www.carls-brasserie.de



### CARLS Schlemmer Sommer Menü 2010 vom 12. Juni bis 11. Juli

- Gebeizter Wolfsbarsch auf Tarte Pissaladière mit confierter Paprika und Salatspitzen
- Filet und Ravioli vom Holsteiner Kalb mit „Serpolet“, Pfifferling-Kirschtomate-Ragout und Pommes Fondante
- Erdbeer-Charlotte im Weck Glas mit Mandel Croustillant und Rhabarbereis

**vom 12. Juli bis 15. August**

- Geeiste Borlotti-Crèmesuppe mit Flusskrebs-Salbei-Sauté, Balsamico und Sommertrüffel
- Karree vom Deichlamm mit Rosmarinjus, Patisson, Tomate und gebratener Aprikosen-Polenta
- Pfirsich Melba auf Nektarinen Clafoutis und Bourbon Vanilleeis

## CASSE-CROÛTE

Büschstraße 2  
20354 Hamburg  
Tel. 040 / 34 33 73  
www.casse-crouete.de



### Schlemmer Sommer

- Tatar vom Thunfisch und Lachs auf Kartoffelrösti an Honig-Dill-Senf-Sauce
- Trüffelcannelloni mit frischen Sommertrüffeln
- Gepökelter Kalbstafelspitz auf Schnittlauchpüree mit grünem Spargel und Kapernsauce
- „Tahiti-Vanille-Crème Brûlée“, gebrannte Vanillecreme mit Karamellkruste

## LE CIEL

Restaurant et Bar im  
Le Royal Méridien Hamburg

An der Alster 52 - 56  
20099 Hamburg  
Tel: 040 / 2100 1070  
www.leciel.de



### Schlemmen über den Wolken und dabei die Alster fest im Blick!

Menü 1 vom 12. Juni bis 14. Juli 2010

- Gebratenes Rotbarbefilet an kleinem Wildkräutersalat mit Kerbel-Limonenmayonnaise und gebackenen Kapernäpfeln
- Tomatenessenz mit Estragon
- Geschmortes Bäckchen vom Holsteiner Rind mit Dithmarscher Spitzkohl und Schnittlauch-Kartoffelstampf
- Pfirsich-Amarettocrèmetörtchen mit Holundersorbet

Menü 2 vom 15. Juli bis 15. August 2010

- Gebratene Wachtelbrust an lauwarmem Couscous-Salat und Apfelmarmelade
- Kalte Gurkencrèmesuppe mit Dill-Crème-Fraîche und Stremellachs
- Mit Honig glasierte Perlhuhnbrust an Tio-Pepejus mit Paprikapolenta und gegrilltem Zucchini Gemüse
- Variation von der Holsteiner Erdbeere, Joghurt-Limettencreme mit Fruchtmosaik

## CLASSIC

im MARITIM Hotel Reichshof Hamburg

Kirchenallee 34-36  
20099 Hamburg  
Tel. 040 / 24833-730  
www.maritim.de



### Schlemmer Sommer

11.6-11.7.2010

- Amuse gueule
- Terrine von Perlhuhn und Garnele an Koriandervinaigrette
- Kürbissorbet mit Chilifäden und Salat vom Butternut Squash
- Viktoria-Barschfilet mit Wildpfeffer auf Süßkartoffelschaum
- Springbockmedaillon mit feinen Gemüsen im Filoteig gebacken
- Quarkcrème mit Orangen und kandierter Hibiskusblüte

12.7-15.8.2010

- Amuse gueule
- Carpaccio vom Rind mit Tomatenvinaigrette und Schnittlauch
- Erbsenschaumsuppe mit Lachscrêpesröllchen
- Mit Shiitakepilzen gratinierter Barsch auf Ingwerkarotten
- Geschmorte Müritzer Lammstelze mit Sommertrüffel gebratenem grünen Spargel und Stampfkartoffel
- Gelee von Trauben mit eingemachten Kapstachelbeeren

*Reservierung unter dem Stichwort "Schlemmer Sommer" erbeten.*

## CÖLLN'S RESTAURANT

Holger Urmersbach

Brodstrangen 1-5  
20457 Hamburg  
Tel. 040 / 36 41 53  
www.coellns-restaurant.de



### Schlemmer Sommer

- Gebackene Auster nach Johann Cölln
- Spieß von Tiefsee-Garnelen und Husumer Rinderfilet auf jungen Blattsalaten und Hagebutten-Chilisauce
- Variation von Wildlachsfilet und Jakobsmuscheln auf Kokosmilch-Wokgemüse mit gerösteten Zwiebeln und Jasminreis
- Sauerkirsch-Mandeltarte mit Pistazieneis und Valrhona-Schokoladensauce

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

*Bitte unter dem Stichwort "Schlemmer Sommer" reservieren.*

## RESTAURANT CONCORDE

im Courtyard by Marriott Hamburg



Flughafenstraße 47  
22415 Hamburg  
Tel. 040 / 53 10 23 57  
www.restaurant-concorde.de



### Schlemmer Sommer Menü 2010

- Mousse von der geräucherten Forelle auf Feldsalat mit dunklem Balsamico
- Crèmesuppe vom frischen Stangenspargel mit Kerbelklößchen
- Tournedo vom Angus-Rind mit gebratener Riesengarnele, Basilikum-Gnocchi in Rahm
- Frische Erdbeeren mit Mascarpone-Crème in gebackenen Blätterteigblättern

*Bitte unter dem Stichwort "Schlemmer Sommer" reservieren.*

## DAS WEISSE HAUS

Neumühlen 50  
22763 Hamburg  
Tel. 040 / 390 90 16  
www.das-weisse-haus.de



das weisse haus



### Schlemmer Sommer Menü 2010

- Gazpacho Andaluz mit Garnelen-Gurken-Tempuraspieß
- Supreme von der gekräuterten Perlhuhnbrust mit lauwarmem Cous-Cous-Melonen-Gemüse und Joghurt-Minz Dip
- New York Cheesecake mit Paprika-Pfirsich-Eis und marinierten Beeren

## DORFKRUG VOLKSDORF

Im Alten Dorfe 44  
22359 Hamburg  
Tel. 040 / 603 92 94  
www.dorfkrug-volksdorf.com



### Schlemmer Sommer Menü 2010

- Variation von unseren hausgemachten Tapas
- Tranchen vom Rinderfilet  
mit Orangen-Möhren und Gnocchi
- Dessertvariation Claudia

## EAST

Simon-von-Utrecht-Straße 31  
20359 Hamburg  
Tel. 040 / 30 99 33  
www.east-hamburg.de



### Tapas Menü

- Vorspeisen:  
Scampi mit Spargelfricassee/ Crème brûlée von der  
Entenleber/ Gazpacho Andaluz
- Hauptgang:  
Kalbsbäckchen Ravioli in Madeirasauce/ Thunfisch  
Sashimi auf gebratenem Gemüse/ Lamm mit Oliven,  
Bohnen und getrockneten Tomaten/ Patatas Bravas
- Dessert:  
Schokoladenfudge mit Vanillesahne/ Mascarponecreme  
mit marinierten Erdbeeren/ Champagner-Früchtebowle  
mit exotischem Früchtesorbet

## ESSRAUM Restaurant

im Jungen Hotel Hamburg

Kurt-Schumacher-Allee 14  
20097 Hamburg-Centrum  
Tel. 040 / 419 23-0  
www.essraum-restaurant.de



### Eine avantgardistische Geschichte... ...im Hamburger Schlemmer Sommer

- Sauer-scharfe Gazpacho mit süßem Ingwer und Schmand, dazu Praline von überbackenem Steinbutt
- Dreierlei Geschmack  
Naturrübes italienisches Olivenöl mit Chiabatta-Crôutons, zehn Jahre alter fassgelagerter Balsamico-Essig mit Tomaten-Carpaccio und verschiedene Edelsalze
- Shooter von Litschi und Minze im geeisten Reagenzglas dazu essbares Glas mit Langpfeffer
- Sous Vide gegartes Filet vom Biokalb an Tahiti-Vanillejus mit mariniertem grünem und roten Spargel dazu Safran-Couscous mit rosa Beeren
- Crème Brûlée von Sauerrahm, Wackelpudding von Zitronengras und Apfel und Espuma von Roter Grütze

## FILINI

Radisson Blu Hotel Hamburg Airport

Flughafenstraße 1-3  
22335 Hamburg  
Tel. 040 / 300 300 3402  
www.radissonblu.de/  
hotel-hamburgairport



### Schlemmer Sommer Menü

- Selezione di "Filini" Antipasti
- Meeresfrüchte Risotto mit Zitrus Aroma
- Gegrillte Dorade mit Tomaten, Artischocken & schwarzen Oliven  
oder Rinderfilet mit ofengetrockneten Tomaten & Pizzaiola Sauce
- Dessertvariation "Filini"

## FILINI

Radisson Blu Hotel am Dammtor  
Marseiller Straße 2  
20355 Hamburg  
Tel. 040 / 3502 3475  
www.radissonblu.de/hotel-hamburg



### Schlemmer Sommer 2010

- Hausgemachtes Focaccia, Pane Carasatu und Ciabatta mit Oliven und Ziegenfrischkäse Dip
- „Riso al nero“ - Schwarzes Risotto mit gebratenen Sepiolini und Garnele
- Gegrilltes Kalbsrückensteak mit Gewürzmandeln und Jaborandipfeffer auf warmem Kartoffel-Spinatsalat und fruchtiger Tomatenjus
- Schokoladensorbet mit Kaffee-Olivenöl und Früchten

## FILLET OF SOUL

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



### Schlemmer Sommer Menü

- Wilstedter Wildkräutersalat mit frischem Pfirsich, Kartoffelcrunch, Hüttenkäse und pfeffergebratenem Scampi
- Lammsteakhüfte mit gebratener Panchettapolenta, mariniertem Babyspinat und Paprika-Orangensalsa
- Joghurtmousse mit Waldmeister-Crémant-Gelée, frischen Beeren und Granatapfelsorbet

*Wir servieren dazu begleitende Weine. Um Reservierung wird gebeten. Bitte das Stichwort „Schlemmer Sommer“ nennen.*

## LA FAYETTE

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

LaFayette

### Seit 31 Jahren "Sommer auf der Uhlenhorst" vom 12. Juni - 14. Juli 2010

- Amuse gueule
- Kaninchenterrine mit Chanterelles de provence, marinierten Kapernäpfeln und Salatbouquette
- Seewolffilet mit confierten Tomaten, Spargelrisotto, Rucolapesto
- "Surf and Turf" von der Kräuterpoularde mit Gamba, Spitzkohl, Pastinaken und Polentaplätzchen mit Pecorino
- Topfenmousse mit Erdbeer-Rhabarberragout und Eis

### vom 15. Juli - 15. August 2010

- Amuse gueule
- Poulardenterrine mit Entenleber, Aprikosen-Chilirelish und Salat
- Filet vom Merluzzetti auf Pfifferlingspastasotto
- Cordon bleu vom Lomo Iberici mit Manchego, Jamón Serrano, Peperonata und Rosmarinkartoffeln
- Gebrannter Grießflammeri mit Portweinkirschen und Eis

*Bitte unter dem Stichwort "Schlemmer Sommer" reservieren.*

## FORSTHAUS SEEBERGEN

Seebergen 9 - 15  
22952 Lütjensee  
Tel. 04154 / 79290  
www.forsthaus-seebergen.de



### Schlemmer Sommer 2010

- Feine Sülze von Meeresfrüchten mit sommerlichen Blattsalaten
- Hirschkarree auf Thymiansoße mit buntem Bohnengemüse, frischen Pfifferlingen und kleinen Kartoffelpuffern
- Nachtschleckereien vom Pfirsich

## FÜRST BISMARCK MÜHLE

Mühlenweg 3  
21521 Aumühle  
Tel. 04104 / 2028  
www.bismarckmuehle.de

*Fürst Bismarck Mühle*



### Schlemmer Sommer Fürst Bismarck Mühle

- Amuse bouche
- Sommerliche Salatvariation mit Dijonsenf vinaigrette, gebratenem Goldforellenfilet mit Bärlauch-Zitronenmarinade und Sauce Café de Paris
- Mango-Senfkornsuppe mit Hummerkrabben-Wan-Tan und Milchschaum
- Scaloppinis vom Sachsenwälder Wildschweinerücken auf Limonenschaumsauce mit gebratenen Austernpilzen, Blattspinat und Macairekartoffeln
- Kirsch-Bananenparfait mit Havanna Club Rum, Schokoladensauce und frischer Minze

## GASPERUTTO

Eppendorfer Marktplatz 21  
20251 Hamburg  
Tel. 040 / 8510 6447  
www.gasperutto.de

Gasperutto

### Schlemmer Sommer Menü

- Antipasto misto  
Gemischte italienische Vorspeisen
- Trüffelravioli mit Saisonpilzen und Trüffelschaum
- Saltimbocca von der Maispoularde  
mit Kartoffel-Selleriepüree
- Holunder Panna Cotta  
mit Himbeersorbet

## HOLLI & TODDI

Steaks Flammkuchen Regionales

Friedensallee 34a  
22765 Hamburg  
Tel. 040 / 390 94 90  
www.holliundtoddi.de



### WM Schlemmer Menü

vom 12. Juni bis 11. Juli 2010

- Vorrunde - (Ghana, Serbien, Australien)
- Zwischenrunde - (Italien, Mexico, Frankreich)
- Favoriten - (Spanien, Argentinien, Holland)
- Weltmeister - (Deutschland)

*Dieses Menü bietet Köstlichkeiten aus den aufgeführten Ländern*

### Schlemmer Sommer Menü

vom 12. Juli bis 15. August 2010

- Wildkräutersalat mit Granatapfel-Limetten Vinaigrette
- Über Heu geräuchertes Bachsaiblingsfilet auf gebratenem Fenchel
- Saltim Bocca vom Perlhuhn auf Erbsen-Minz-Püree und Salbeijus  
*oder* gebratenes Zanderfilet auf schwarzen Tagliatelle mit Gurken-Dill-Creme
- Schoko-Chili Tarte mit Erdbeersalat

*Bei beiden Menüs wird um Reservierung gebeten.*

## HAN YANG

China Restaurant

Paul-Sorge-Straße 142 a  
22455 Hamburg  
Tel. 040 / 55 23 715  
www.han-yang.de



### Schlemmer Sommer 2010

- Lengpan - Chinesische Vorspeisen  
Quallensalat in Sesamöl/ Feine Schweinefleischscheiben mit Bergpfeffer, Lauchzwiebeln und Knoblauch/ Hühnerfleischsalat mit zerstoßenem Ingwer/ Pikant marinierte Gurken
- Knusprige Doufuhaut-Röllchen mit Gemüse/ Hausgemachte Frühlingströllchen mit Entenfleisch und Knoblauchsprösslingen
- Riesenhummerkrabben, gedämpft mit geröstetem Knoblauch-Mus, serviert mit sautiertem Spargel
- Knusprige Ente auf zweierlei Art zubereitet:  
Entenkeule nach Xiangsu-Art, in Kaoliang eingelegt, gewürzt mit Anis und Pfeffer; geröstete Entenbrust in Pflaumensauce, sautiertes chinesisches Gemüse
- Fruchtiges Mango-Sorbet mit Lychees oder Prosecco

## HEINSEN'S ELLERBEK

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



### Unser Abend-Menü vom 12. Juni bis 15. Juli 2010

- Marinierte Wildkräuter-Salate  
mit kross gegrilltem Filet von der Dorade  
und Balsamico-Reduktion
- Filet vom Kalb auf Shiitake-Pilzen  
mit jungem Lauch
- Gratiniertes Erdbeer-Rhababer-Kompott

vom 17. Juli bis 15. August 2010

- Variation von der Riesen-Garnele
- Rinderfilet-Streifen und Kräuterseitlinge  
im Kartoffelnest mit Schnittlauch-Rahm  
und glasiertem Gemüse
- Erdbeer-Mascarpone-Crêpes

*Herzlich willkommen an 7 Tagen!*

## INDOCHINE

waterfront + restaurant  
Bar SáVánh

Neumühlen 11  
22763 Hamburg  
Tel. 040 / 39 80 78 80  
www.IndoChine.de



### A Perfect Symmetry

- Glasnudelsalat mit gedämpfter Garnele  
serviert mit Minze und Koriander
- Tom Yam Suppe mit Seafood,  
Strohpilzen, Zitronengras und Galanga
- Lackierte Entenbrust  
mit Pak Choi und Penang Curry Sauce
- Passionsfruchtparfait  
mit mariniertem Erdbeer-Mango-Salat

**JAHRESZEITEN GRILL**  
im Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten



Neuer Jungfernstieg 9 – 14  
20354 Hamburg  
Tel. 040 / 3494 3312  
www.fairmont-hvj.de



**Sommernachtstraum**

Vom 12. Juni bis 12. Juli 2010

- Carpaccio vom schottischem Wildlachs in Zitronen-Schnittlauchvinaigrette mit Pinienkernen und Parmesan
- Consommé von sonnengereiften Flaschentomaten mit Basilikum und Quarknocken
- Gegrillte Black Tiger Garnelen mit Schaum von Roter Beete und Bärlauchrisotto
- Am Stück gegarte Hochrippe vom Holsteiner Rind in Kalbsglacé auf Kartoffel-Kräutermousseline und Paprikaragout
- Weißes Schokoküchlein mit Baileys-Parfait und Himbeergrütze

Vom 13. Juli bis 15. August 2010

- Mediterranes Roastbeef mit Oliventapenade und Tomaten-Basilikumpesto
- Kaltschale von Gurken und Joghurt mit Wasabi aromatisiert
- Sorbet von der Blutorange aufgefüllt mit Vodka
- Kross gebratener Zander in Zitronen-Rieslingschaum auf cremiger Gemüsepolenta mit Thymian-Zucchini Gemüse
- Mousse von Ricotta mit Erdbeer-Joghurteis und Pfirsichkompott

*Das Menü wird Montag bis Sonntag in der Zeit von 18:00 bis 22:30 Uhr angeboten.*

*Bitte telefonisch oder unter [www.fairmont-hvj.de/tischreservierung](http://www.fairmont-hvj.de/tischreservierung) unter dem Stichwort "Schlemmer Sommer" reservieren.*



## JAHRESZEITEN TERRASSE

im Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten

JAHRESZEITEN  
TERRASSE



Neuer Jungfernstieg 9 – 14  
20354 Hamburg  
Tel. 040 / 3494 3344  
www.fairmont-hvj.de



### Kulinarische Genüsse auf der Binnenalster

- Aperitif Vier Jahreszeiten Sekt, Riesling, brut trad.  
Flaschengärung Reichsrat von Buhl, Pfalz, mit Aperol
- Marinierte Satayspieße vom Huhn, Rind und Garnele  
mit Mangochutney, Tandoori- oder Chili-Sauce
- Gebratenes Doradenfilet mit Pesto, asiatisches Wok-  
Gemüse mit Koriander und Chili, Jasminreis
- Mousse au Chocolat mit Früchten

*Eine Tischreservierung auf unserer Jahreszeiten Terrasse ist aufgrund der wechselnden Wetterverhältnisse nicht möglich.  
Montag bis Sonntag ab 12:00 Uhr wetterabhängig geöffnet.*

## LE JARDIN

Best Western Hotel St. Raphael

Adenauerallee 41  
20097 Hamburg  
Tel. 040 / 248 20 525  
www.raphaelhotels.de



### Schlemmer Sommer 2010

- Sommerlicher Salat mit Parmaschinken,  
Parmesan und einer Himbeervinaigrette
- Mangosüppchen mit Shrimps
- Gebackene Meerbarbenfilets  
auf einem Tomaten-Zucchini-Risotto
- Tonkabohnen Crème brûlée

*Montag - Samstag ab 18 Uhr.  
Bitte unter dem Stichwort "Schlemmer Sommer" reservieren.*

## JUS

Lehmweg 30  
20251 Hamburg  
Tel. 040 / 429 496 54  
www.restaurant-jus.de



### Schlemmer Sommer 2010

- Vorspeisenvariation „plat du jour“
- Getrüffeltes Rote Betesüppchen
- Maishuhnbrust mit geschmorten Tomaten, Kartoffel-Pilzgemüse und Balsamicojus
- Hausgemachtes Sorbet mit Rhabarberkompott und Vanillesauce

*Unsere neuen Öffnungszeiten:  
Montag-Samstag von 18:00 - 23:00 Uhr, Sonntag Ruhetag*

## KLEINHUIS

Kaffee- & Weinrestaurant

Fehlandtstraße 26  
20354 Hamburg  
Tel. 040 / 35 33 99  
www.weinrestaurant-kleinhuis.de



### Schlemmer-Sommer im Kleinhuis

- Salat von grünem Spargel mit Flusskrebse  
in Trüffel-Vinaigrette
- Tomaten-Tatar mit Vanille-Öl,  
Landschinken-Chip und frischem Ziegenkäse
- Gebratene Flugentenbrust auf Spätburgunder-Soße  
mit Sellerie-Püree
- Crêpes mit Orangen und Pistazien-Eis

## KESSELHAUS

Alsterdorfer Markt 14  
22297 Hamburg  
Tel. 040 / 5077 5077  
www.restaurant-kesselhaus.de



### Schlemmermenü

- Roulade vom Räucherlachs  
gefüllt mit Orangen-Kräuterschmand  
an bunten Blattsalaten
- Gebratenes Kalbsrückensteak  
unter einer Pinienkernkruste mit mediterranen Gemüse  
an Rosmarinkartoffeln
- Zitronen-Tarte an frischen Früchten  
mit Vanille-Mohnschaum

## LANDHAUS DILL

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



### Mit Vergnügen Essen

- Sommerliche Salate mit Entenbrustscheiben und  
Orangensauce  
*oder* Carpaccio vom Seeteufel und Lachs mit  
Limonensauce und grünem Spargelsalat
- Suppe von frischen Flusskrebse mit Krebsklößchen  
*oder* Hausgemachte Ravioli mit Mozzarella, Parmaschinken  
und Salbei gefüllt, auf Tomatengemüse und Mandelbutter
- Rinderfilet mit Pfifferlingen in Kräuterrahm, Rotwein-  
Pfeffersauce und Kartoffel-Zucchini-Törtchen  
*oder* Doradenfilet mit mediterranen Gemüse,  
Safransauce und Rosmarinkartoffeln
- Unser Holunderblütenmousse auf Erdbeer-Mangosalat  
und Karamellsauce  
*oder* Passionsfruchtsorbet mit Prosecco aufgefüllt  
*oder* gereifter Käse

*Als 3-Gänge Menü (Salat mit Entenbrustscheiben oder Suppe) für 2  
Personen 50 Euro. Auch als 6-Gänge Wein Menü mit z.B. südafrika-  
nischen Weinen für 2 Personen 99,00 Euro.*

## LA MIRABELLE

La Mirabelle Hotel & Restaurant

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

### Menu bis 14. Juli

- Amuse bouche
- Frühlingsrolle gefüllt mit frischem Ziegenkäse und gerösteten Nüssen, dazu Salatbouquet und Apfel-Vanille-Chutney  
*oder* warmes Gâteau vom Rotbarsch mit Estragon-Senf-Creme Fraiche, Rote Beete und Salat
- Perlhuhnbrust gebraten mit Kardamomjus, Blätterteig mit Pistazien, Kichererbsenmousse  
*oder* Fisch nach Marktangebot
- Faisellekäse mit flüssiger Sahne und Kräutern  
*oder* Crème brûlée mit Vanille, gepfefferte Erdbeeren

### Menu ab 15. Juli

- Amuse bouche
- Terrine von Zucchini und Ziegenfrischkäse mit Tomaten-Basilikum-Coulis und Merguez-Spieß  
*oder* Rillettes von Lachs und Weißwein mit Ratatouille und gemischten Salaten
- Barbarie Entenbrust gebraten auf Cassis-Jus mit hausgemachten Kartoffel-Kroketten, Karottenflan und gerösteten Pinienkernen  
*oder* Fisch nach Marktangebot
- Münster-Käse mit Birnenbrot  
*oder* Blätterteig mit Mandeln, gefüllt mit Himbeeren, Ananas-Eis

## LANDHAUS FLOTTBEK

Baron-Voght-Straße 179  
22607 Hamburg  
Tel. 040 / 82 27 41 - 0  
www.landhaus-flottbek.de

  
LANDHAUS FLOTTBEK  
Hotel & Restaurant



### Tischlein deck' Dich...

Wir überraschen Sie mit 10 verschiedenen kleinen Gerichten aus unserer sommerlichen Bio-Landhausküche. Bei schönem Wetter abends im Fackelschein in unserem Bauerngarten.

*Wir servieren das Menü ab 18 Uhr. Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort "Schlemmer Sommer."*

## LANDHAUS SCHERRER

Elbchaussee130  
22763 Hamburg  
Tel: 040 / 880 10 11  
www.landhausscherrer.de



LANDHAUS SCHERRER



### Schlemmer Sommer Menü I

12.06.2010 bis 11.07.2010

- 5 kleine GrüÙe aus der Landhaus Küche
- Gratiniertes Schollen-Filet in der Pumpernickel-Kruste mit einem Graupen-Pfifferlings-Risotto
- Scherrers krosse Vierländer Ente mit Spitzkohl und glacierten Kirschen
- Waffelfüllhorn mit marinierten Erdbeeren, Helbing Kümmel Eis und Kalamanzi-Sabayone

### Schlemmer Sommer Menü II

12.07.2010 bis 15.08.2010

- 5 kleine GrüÙe aus der Landhaus Küche
- Gebratene Garnelen auf Erbsenpüree und Melongemüse à la Boula Boula
- Scherrers krosse Vierländer Ente auf Mangold und Tomaten-Konfit
- Crème Caramel mit DeKuyper Sherry Brandy Mousse und Bickbeeren

## DAS NEUE LANDHAUS WALTER

Hindenburgstr. 2  
22303 Hamburg  
Tel. 040 / 27 50 54  
www.landhauswalter.de



### Sommertraum

- Anti Pasti
- Shooter von Tomatencreme und Basilikumespuma
- Gebratenes Zanderfilet auf Ratatouille und Balsamicojus
- Gratiniertes Entrecôte auf Kartoffel-Pilzragout und Kirschtomaten
- Zitronensorbet mit Erdbeeren und frischer Minze

## RESTAURANT LILIUM

im Hotel Lindtner Hamburg

Heimfelder Straße 123  
21075 Hamburg  
Tel. 040 / 79 00 90  
www.lindtner.com



### Schlemmen südlich der Elbe

vom 12. Juni bis 14. Juli 2010

- Patagonische Jacobsmuscheln mit Taboulé-Salat und Minz-Pfeffer-Pistou
- Lauwarmes Schwertfischfilet mit Avocadopüree und geschmorten Balsamico-Schalotten
- Erdnuss marinierte Maispoulardenbrust auf Karotten-Lauch-Gemüse mit Tandoori-Sauce und gefüllter Kartoffel
- Geeistes Topfen-Soufflé mit Blaubeer-Ragout

vom 15. Juli bis 15. August 2010

- Tomaten-Ingwer-Kaltschale mit Thunfisch-Crostini
- In Vanilleöl gebratene Riesengarnelen mit gegrillter Szechuan-Wassermelone und Mizuna
- Iberico-Schweinerückensteak mit mediterranem Kartoffelsalat, Kapern-Oliven Tapenade und gefüllte Peppadews
- Stachelbeer-Parfait mit Minz-Sabayone, frischen Erdbeeren und Schokoladensplittern

## LOUISE

Maria-Louisen-Straße 3  
22301 Hamburg  
Tel. 040 / 85 10 48 42  
www.louise-hamburg.de



### Ticket für die Genuß-WM!

Spielbeginn ab 18:00 Uhr

- Amuse gueule: „Bloody Mozzarella“
- Kleiner gratinierter milder Ziegenkäse und gerösteter Parmaschinken im sommerlichen Kräutersalatnest und geeistes Paprika-Pfirsichsüppchen
- Pot au feu von Meeresfrüchten, Schellfisch und Rochenflügel mit Absinthfenchel, schwarz/weißem Reis und grüner Rouille
- Supreme vom Perlhuhn mit Sherry flambiert, auf zweierlei Zucchini in Trüffelschaum und Champignon-Kartoffelravioli
- Weißes Tiramisu-Schokomousse mit Erdbeeren, Aprikosenconfit und Minze

*Wir servieren das Menü bis zum 01. August abends ab 18 Uhr. Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort Schlemmermenü und verbindlicher Personenzahl bis spätestens 17 Uhr für den gleichen Tag.*

## MANGOLD

Das Restaurant im Gastwerk

Beim Alten Gaswerk 3  
22761 Hamburg  
Tel. 040 / 890 62 468  
www.gastwerk-hotel.de

Mangold

DAS RESTAURANT IM GASTWERK



### Mangold's Sommermenü

- Knusprige Garnelen-Frühlingsrolle mit Wasabigurken und Mizuna Salat
- Tomaten-Olivenravioli mit cremigem Pecorino
- Gegrilltes Kalbspannackel mit Pfifferlingsragout und Lyoner Kartoffeln
- Lavendel Crème Brûlée



## MARBLAU

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

marblau

### Eine mediterrane Fusion

- Serranoschinken mit Feige und Pfifferlingen  
oder Gazpacho Verde mit gebackener Ziegenkäsepraline
- Garnelenravioli mit Tomaten-Mangosauce und Salbei
- Gegrillte Filets vom Loup de Mer  
mit Pesto, Zucchini und ofengetrockneten Tomaten  
oder Safranhähnchen mit Granatapfel und Couscous
- Orientalische Gewürzpannacotta mit Aprikosensorbet und Schokoladensplitter  
oder Auswahl hausgemachter Eiscreme und Sorbets

## MARILÙ

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



Marilù  
RISTORANTE

### Il Menù di Marilù

- Lauwarmer Pulpo-Fenchelsalat  
mit Orangenvinaigrette
- Tagliatelle mit frischem Sommertrüffel  
im Parmesannest
- Involtini von der Poulardenbrust  
mit Mango-Chili-Scampifüllung auf feinem Gemüse
- Espresso-Praliné-Törtchen mit Amarettinicareme  
und kleinem Obstsalat

## MARKTPLATZ

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

Marktplatz

### Menü vom 12. Juni bis 11. Juli 2010

- Sommerliche Salate mit gebratenem Scampi und  
geschmolzenen Tomaten mit Basilikum
- Kerbelschaumsuppe mit Ricotta-Ravioli
- Krosse Vierländer Ente mit frischen Pfifferlingen,  
jungem Spitzkohl, Röstkartoffeln oder Semmelknödel  
oder Krosses Zanderfilet mit provencalischen Gemüsen,  
Zitronenthymiansauce und Röstkartoffeln
- Krokant-Halbgefrorenes auf Erdbeersalat mit Minze  
oder Auswahl an gereiftem Käse mit Weintrauben

### Menü vom 13. Juli bis 15. August 2010

- Hausgebeizter Lachs mit Schnittlauchschand und  
Feldsalat
- Tomatenkraftbrühe mit Basilikumklößchen
- Krosse Vierländer Entenbrust mit Mango-Ingwer-Sauce,  
Wok-Gemüse und Jasminduftreis oder Röstkartoffeln  
oder Steinbeißerfilet mit frischen Pfifferlingen in Kräuter-  
sauce, sommerlichen Gemüsen und Röstkartoffeln
- Marillenstrudel (Aprikosen) mit Vanillesauce und  
Mandeleis  
oder Auswahl an gereiftem Käse mit Weintrauben

*Genießen Sie unser Menü im blühenden Bauerngarten im Herzen  
von Nienstedten!*

## MAZZA

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



### Phantasie aus 1001 Nacht vom 12. Juni - 11. Juli 2010

- Bastilla, Teigtasche gefüllt mit Hähnchenbrust, Oliven und eingelegten Zitronen
- Mazza-Vorspeisen – eine Variation syrischer Vorspeisen
- Gebratenes Doradenfilet an Salat mit Mini-Gurken, Tomaten und Granatäpfeln
- Mango-Sorbet
- Lammrücken in orientalischer Kräuterkruste, dazu Petersiliensud und Couscous
- Süße Sünde des Orients – arabische Gebäckspezialitäten & eine weitere süße Überraschung

### vom 12. Juli- 15. August 2010

- Sfiha mit Lammhack und Pinienkernen
- Mazza-Vorspeisen – eine Variation syrischer Vorspeisen
- Fatusch, orientalischer Salat mit geröstetem Pitabrot und Jakobsmuscheln sowie Garnelen
- Joghurt-Sorbet
- Entenbrust auf Walnuss-Granatapfel-Sauce an Safranreis dazu Zuckerschoten
- Süße Sünde des Orients – arabische Gebäckspezialitäten & eine weitere süße Überraschung

*Schlemmer Menue täglich ab 18:00 Uhr (warme Küche bis 23:00 Uhr), Mittagstisch Mo-Fr von 12:00 bis 15:00 Uhr.  
Wir bitten Sie, vorab telefonisch zu reservieren.*



Impressum:

Konzeption und Organisation: Hartung PR & Projektentwicklung  
Postfach 57 04 04 / 22773 Hamburg / Tel. 040 / 85 32 27 17  
info@hartungpr.de / www.hamburg-kulinarisch.de  
Fotos: istockphoto, fotolia, dreamstime, Shutterstock  
Druck: Storck Druckerei, Hamburg

## [M]EATERY

bar + restaurant

Drehbahn 49  
20354 Hamburg  
Tel.: 040-30 99 95 95  
www.meatery.de



### Schlemmer - Sommer

- Hummertörtchen an Mandelschaum
  - New York Cut vom hausgereiften Husumer Weiderind mit gegrilltem Gemüse-Pot-au-feu
  - Gâteau Chocolat mit Rosmarin, Olivenöl und frischen Erdbeeren
- Zum Menü reichen wir gegrilltes Ochsenbrot mit gesalzener französischer Butter.

*Nach alter traditioneller Handwerkskunst wird das Fleisch des Husumer Weiderindes am Knochen in der gläsernen dry-aged box direkt im Restaurant für mindestens 30 Tage bei 95% Luftfeuchtigkeit und 2° Celsius auf den Punkt gereift. Das New York Cut wird mit Butter bestrichen, mit edlem Fleur de Sel eingerieben und dann im Southbend Infrarotofen bei 800° Grad gegrillt.*

*Reservierungen bitte unter dem Stichwort „Schlemmer Sommer“.*

## MELLINGBURGER SCHLEUSE

Mellingburgredder 1  
22395 Hamburg  
Tel. 040 / 611 39 15 - 0  
www.mellingburgerschleuse.de



### Schlemmer Sommer Menü

- Sommersalat in Tomatenvinaigrette mit Thunfischmedaillon, Gamba und Jakobsmuschel auf Papaya-Mango-Chutney
- Spargelcreme mit Mandel-Sahnehäubchen, Baguettescheibe
- Kalbsrückensteak auf einem Ragout aus Pfifferlingen, Austern- und Shiitake-Pilzen, sautierte Drilling-Kartoffeln Romanesco-Röschen, Portwein-Rahmsauce oder Zanderschnitte kross gebraten auf mediterranem Gemüse, Korianderschaum und Petersilienkartoffeln
- Lavendel-Blaubeer-Parfait mit Waldbeeren und Sahne

## MEDELSSOHN'S

im NewLivingHome

Julius-Vosseler-Straße 40  
22527 Hamburg  
Tel. 040 / 401 333 96  
www.mendelssohns.de

Mendelssohn's  
RESTAURANT



### „Mendelssohn's Jabulani Afrika“ [Das Mendelssohn's feiert Afrika]

- "Simbabwe":  
Sosaties vom Strauß an gebratenen Tomaten und Basilikum mit Zwiebel-Paprika-Pfeffer Sambal
- "Makeba":  
Couscous Chorba
- "Kilimandscharo":  
Litschi-Sorbet
- "Kwaito":  
Gegrillter Springbockrücken mit gebackenen Maiskuchen und Spitzkohl an Shiraz-Aprikosen-Thymiansauce
- "Malí":  
Bananen-Kokoskuchen mit Walnusseis und Karamell
- "Soweto String":  
Mocca und Kapstachelbeeren in Zartbitter
- inklusive einer großen Flasche Mineralwasser für zwei Personen

*Montag bis Samstag von 16:30 bis 21:00 Uhr. Bitte reservieren Sie bis 18:00 Uhr am Vortag Ihres Besuches unter dem Stichwort "Schlemmer Sommer".*

## MESS

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

Mess

### Schlemmer Sommer

- Als Amuse gueule: gelierte Gaszpacho
- Brunnenkresse und Rauke mit Tomate, Passionsfrucht und gegrillten Garnelen
- Ziegenkäsestrudel mit Auberginencaviar und Arganöl
- Makrelenfilet mit Wassermelonen-Relish, gebratenem Römersalat und Kartoffelcurry  
*oder*  
Bio-Schwarzfederhuhn mit Zitrone geschmort und mit Salbeihaut gebraten, karamellisierte Lauchzwiebeln, Ingwerkarotten und Gnocchi
- Geeistes Holundersüppchen mit Weiße-Schokolade-Sorbet und Erdbeer-Meringue

## MOMENTO DI

Veritaskai 3  
21079 Hamburg  
Tel. 040 / 76 755 594  
www.momentodi.com

momento di...  
ristorante



### Momento di...

vom 12. Juni bis 15. Juli 2010

- Amuse gueule
- Tagliolini mit Sommertrüffeln
- Geeiste Melone "Cantalupo" Suppe mit weißem Portwein & Croûtons
- Kalbssteak auf Spargel-Kerbel-Risotto und Madeirajus
- Erdbeer-Variation mal anders

vom 16. Juli bis 15. August 2010

- Amuse gueule
- Sautierte Jacobs Muscheln in Vanilleöl mit Mango & Babysalatleaves
- Geeiste Gurken-Suppe mit gebeiztem Lachs
- Doradenfilet auf lauwarmem Meeresfrüchte-Tomaten-Salat
- Ananas Carpaccio mit Koriander und Limoncello Parfait

*Öffnungszeiten: Mo-Fr 12-22 Uhr (warme Küche), Sa und Feiertag 17-22 Uhr, Sonntag geschlossen*

## MOOI

Karolinenstraße 7/ Hinterhof Sommergarten  
20357 Hamburg  
Tel. 040 / 43 19 00 66  
www.mooi-menu.de



### Mediterranes Mooi-Sommermenü

vom 12. Juni bis 14. Juli 2010

- Sommer-Aperitif
- Ziegenkäseravioli mit Waldhonig auf Rote Bete Carpaccio und Wildkräutersalat
- Auf der Haut gebratenes Doradenfilet an Zucchini spaghetti mit Dattelchutney
- Maishuhnbrust mit Chorizo-Paprika-Füllung, Pflaumenconfit, Couscous Marrakesch und Minz-Ayran im Glas
- Basilikumsorbet mit Vanilleschaum und Ricard-Erdbeeren

vom 15. Juli bis 15. August 2010

- Sommer-Aperitif
- Geeistes Melonensüppchen mit gegrilltem Scampo-Spieß
- Zander auf der Haut gebraten an Zitronenrisotto
- Rinderfilet, Rotweinjus und Kräuterseitlinge auf Schoko-Chili-Pappardelle
- Vanille Parfait & warmer Fudge-Brownie

*Bitte unter dem Stichwort "Schlemmer Sommer" reservieren. Genießen Sie unsere köstlichen Menüs im wunderschönen Sommergarten.  
Mo - Fr: 12 bis 15 Uhr, Di: - Sa 18 bis 23 Uhr, So: 11 bis 16 Uhr*

**MÖVENPICK  
HOTEL RESTAURANT**

Sternschanze 6  
20357 Hamburg  
Tel. 040 / 33 44 11 0  
www.moevenpick-hamburg.com



**Schlemmer Sommer**  
vom 12.06-18.07.2010

- Gazpacho von Tomate und Melone mit sautierten Gambas, Olivencrostini und Rucola
- Grüner Cappuccino mit Kaninchen Saltimbocca und Auberginenjoghurt
- Gegrilltes Kalbsfilet und Perlhuhnbrust, Salat von Mango, Pilzen, Basilikumkresse und grünem Spargel, dicke Kartoffelstäbe und Bärlauchdip
- Pfirsich Panna Cotta, Pfirsichsüppchen mit Joghurtschaum und gratinierter Pfirsich

vom 19.07-15.08.2010

- Schwertfischtatar mit Gurkensalat, Kresse, Brotchip und Ingwer-Eisenkraut Vinaigrette
- Tomaten Basilikum Tee mit Mozzarellastrudel und Tomatenkompott
- Gegrilltes Entrecôte und kleines Tatar vom Holsteiner Ochsen mit Selleriesalsa, Pfifferlinge, gebackenem Bio-Hühnerei und Maxim Kartoffel
- Beerensüppchen, Beeren Mascarpone Tarte und Cassis Sorbet



**So einfach genießen Sie ein Menü  
im Schlemmer Sommer:**

Reservieren Sie telefonisch rechtzeitig einen Tisch in Ihrem Restaurant unter dem Stichwort "Schlemmer Sommer". Für viele Restaurants können Sie auch online über [www.hamburg-kulinarisch.de](http://www.hamburg-kulinarisch.de) reservieren.

## NORDLICHT

Bahnhofstr. 42  
21218 Seevetal-Hittfeld  
Tel. 04105 / 67 55 32  
www.nordlicht-hittfeld.de



### Schlemmer Sommer Menü

- Amuse bouche  
Angebratenes Rindertatar mit Wachtelspiegelei
- Feiner Wildkräutersalat in Schalottenvinaigrette  
mit schwarzen Nüssen, Perlhuhnbrust und  
Riesengarnelen
- Gegrilltes Filet vom schwarzen Heilbutt  
auf feinen Belugalinsen mit altem Essig
- Karamellisierter Orangencrêpe  
mit Limonen-Sauerrahmeis



## NIDO

Restaurant & Catering

Cremon 35-36  
20457 Hamburg  
Tel. 040 / 51 31 03 17  
www.nido-hamburg.de



### Schlemmer Sommer Menü mitten auf dem Nicolaifleet

- Rosenblüten-Prosecco als Aperitif
- Amuse, einen kleinen Gruß aus der Küche
- NIDO's Vorspeisenvariation inkl. Sushi-Highlights  
serviert auf der Etagere
- Malaysischer Rinder-Rendang und Goa Fischcurry  
serviert mit Lotuswurzelgemüse und Zimt-Duftreis
- Gegrillte Melone mit Topfenmousse  
und Erdbeer-Wasabi-Eis

*Nur Montag bis Donnerstag ab 18:00 Uhr. Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort "Schlemmer Sommer". Gern reservieren wir Ihnen einen Tisch auf unserem Ponton auf dem Nicolaifleet.*

## RESTAURANT THYME

Novotel Hamburg Alster

Lübecker Straße 3  
22087 Hamburg  
Tel. 040 / 39 19 00  
www.novotel.com



### Schlemmer Sommermenü

- Geeiste Gartenampfer-Suppe mit gebratener Fenchel-Salami
- Tagliatelle von der Kakaobohne an Ricotta-Orangen-Sauce mit Sambal-Manis
- Gebratenes Straußenfilet auf Pumpernickel-Couscous-Schaum mit Batetestampf und confierten Strauchtomaten
- Nacho-Chili-Parfait mit flambiertem Erdbeer-Kiwi-Kompott

## OLIVE TREE

im Mercure Hotel An Der Messe

Schröderstiftstraße 3  
20146 Hamburg  
Tel. 040 / 45 06 90  
www.mercure.com



Olive Tree  
Restaurant

### Schlemmer Sommermenü

- Filet von der Meerbarbe auf Salat von Sojabohnenkeimlingen und gebackenem Kartoffelspan
- Melonenshot von zweierlei Melone
- Scallopini vom Kalb auf Steinpilzrisotto, Romanescoröschen und Babymöhren
- Schokoladenravioli auf einem Confit von Waldbeeren

## PAPILLON

im Hotel Engel

Niendorfer Straße 55-59  
22529 Hamburg  
Tel. 040 / 58 44 40  
www.restaurant-papillon.de



### Sommernachtstraum vom 12. Juni bis 14. Juli 2010

- Appetizer
- Sülze von Ostseefischen "Bouillabaisse Art" mit geister Tomatensauce und Kräutersalat
- Kohlrabi-Glasnudelsuppe mit Royal von gebackener Kokosmilch
- Barbarie-Entenbrust rosa gebraten auf gebackenem grünem Spagel, Mirabeausauce und geräucherten Kartoffeln
- Dreierlei Panna Cotta mit Rhabarber-Erdbeerkompott

vom 15. Juli bis 15. August 2010

- Appetizer
- Pescaccio vom Thunfisch mit Salat von jungem Blattspiant und Zitronenmarmelade
- Geeiste Melonensuppe mit weißem Pesto
- Kalbsinvoltni auf Jus mit Kapern mit Salbei Bohnen und Artischockenpüree
- Süße Polentacreme mit Erdbeer-Orangensalat auf Basilikum-Minzsorbent

## PARLAMENT

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



### Schlemmer Sommermenü

- Carpaccio vom geschmorten Kalbstafelspitz mit Ziegenkäsemousse, Brunnenkresse und Pfifferlingen
- Melonen-Chilisuppe mit gebackener Kaltwassergarnele
- Rosa gebratene Hüfte vom Limousin Lamm auf gebratenem Limonen-Cous Cous und Navetten
- Geeiste Crème von Tonkabohnen und weißer Schokolade mit marinierten Feigen

*Genießen Sie unser Schlemmer-Menü auf unserer traumhaften Piazza-Terrasse im Innenhof des Rathauses!*

## PETIT MIRÓ SOMMERTERRASSE

Grand City Hotel Berlin,  
Hamburg Zentrum

Borgfelder Straße 1-9  
20537 Hamburg  
Tel. 040 / 25 16 40  
www.hotel-berlin-hamburg.de



GRAND CITY

HOTEL BERLIN,  
HAMBURG ZENTRUM

### Schlemmen à la Miró

- Aperitif
- Variation von hausgebeizten Fischen  
an Sushi-Ingwer und sommerlichen Salaten
- Parmesansüppchen mit sautierten Tomaten  
und gegrilltem Knoblauch
- Gefülltes Kalbskotelett auf Zucchini-Artischocken-  
Lasagne und Schinkenrösti  
*oder* Gegrillte Rotbarbe auf gedünstem Chicorée  
mit Reisplätzchen
- Gebackenes Erdbeerparfait an frischen Früchten

## PIMENT

Lehmweg 29  
20251 Hamburg  
Tel. 040 / 42 93 77 88  
www.restaurant-piment.de

PIMENT  
RESTAURANT

### Schlemmer Sommer im Piment

Hiermit können Sie sich kulinarisch auf den Sommer im Restaurant Piment einstimmen.

Lassen Sie sich mit 3-Sommer-Gefühlen und Amuse Bouche überraschen und danach genießen Sie zum Kaffee unsere Süßigkeiten.

Um 19:00 Uhr bringen wir Sie an eine gemeinsame Tafel und damit mit anderen Gästen zusammen zum Genuss.

*Bitte reservieren Sie mit dem Stichwort "Schlemmer Sommer".  
Das Schlemmer Sommermenü gilt von Montag bis Donnerstag,  
am Wochenende auf Anfrage.*

## RESTAURANT PORT

im Hotel Hafen Hamburg

Seewartenstraße 9  
20459 Hamburg  
Tel. 040 / 31 113 70 400  
www.hotel-hafen-hamburg.de



### Schlemmer Überraschungsmenü

Lassen Sie sich kulinarisch von unserem regelmäßig wechselnden 3-Gang-Menü überraschen und entscheiden Sie selbst, ob Sie im Hauptgang lieber ein Fisch- oder Fleischgericht serviert haben möchten.

*Das Angebot ist täglich zwischen 12:00 und 21:00 Uhr gültig. Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort „Schlemmer Überraschungsmenü“.*

## RAW LIKE SUSHI & MORE

Martinistr. 5  
20251 Hamburg  
Tel: 040 / 47 67 31  
www.raw-like-sushi.de



### Die Leichtigkeit des Sommers

- geeistes Babyspinat-Süppchen mit gebratener Jacobsmuschel
- sommerlicher Salat mit gebratener Barbarie Entenbrust, frischen Erdbeeren und Minz Vinaigrette
- Maki mit rohem Lachs, Rucola und Flugfischrogen, dazu separates Joghurt Limonen Dressing
- Thunfischfilet in der Pfefferkruste auf sautiertem Mangold mit Grantapfelreduktion und Duftreis
- knusprige Banane im Frühlingsrollenteig mit Vanilleeis auf Thymian Honig mit Sommerblüten

## RAVEN

Mittelweg 161  
20148 Hamburg  
Tel. 040 / 414 2455-0  
www.raven-hamburg.com



### Schlemmer Sommermenü

- Feldsalat mit Honig, cremigem Ziegenkäse und gebeiztem Lammrücken
- Pfifferlingschaumsuppe
- Kalbsfilet im Blätterteigmantel an sommerlicher Gemüsevariation  
*oder* Saté vom Zander auf Okraschotengemüse und leichter Linguine
- Eingelegter Pfirsich mit Sorbet und Champagner

## RIALTO

Michaelisbrücke 3  
20459 Hamburg  
Tel. 040 / 36 43 42  
www.rialto-hamburg.de



### Schlemmer Sommer vom 12. Juni bis 15. Juli 2010

- Vorweg: Crémant de Loire - Tresor Rosé - Bouvet
- Amuse
- Gazpacho Andaluz mit Scampi-Spieß
- Ziegenkäse vom Ziegenhof Bachbruch (Catherine André) mit Tomaten Relish & Basilikum-Brioche
- Gebratene Perlhuhnbrust auf Pfifferlings-Spargel-Gemüse mit Pommes Risolée
- Joghurt-Limonenmousse mit Erdbeeren-Balsamico-Glacé

### Menü vom 16. Juli bis 15. August 2010

- Vorweg: Crémant de Loire - Tresor Rosé - Bouvet
- Amuse
- Weißes Tomatensüppchen mit Basilikumnocken
- Salat von Parmaschinken & Kräuterseitlingen in Orangen-Thymianvinaigrette
- Gebratenes Schwertfischsteak in Limonen-Pfeffer-Butter mit lauwarmem Tomatensalat & Bruschetta
- Himbeeren Mascarponecrème im Glas auf Cantuccine

*Vom 23.7 bis 1.8. 2010 durch Lärm beeinträchtigter Betrieb aufgrund des Fleetinsel-Festivals.*

## RIBLING

Fuhlsbüttler Straße 757  
22337 Hamburg  
Tel. 040 / 50 790 790  
www.ribling.de



### Schlemmer Sommer im Ribling

- Rindercarpaccio mit gehobeltem Parmesan, feinem Olivenöl und kleinen Kapern
- Hummercremesüppchen mit Dillspitzen & Croûtons
- Schweinefilet mit Meerrettichkruste, Speckbohnen und Kartoffelpüree
- Creme brûlée mit Walnusseis



## RIVERKASEMATTEN

St. Pauli-Fischmarkt 28 - 32  
20359 Hamburg  
Tel: 040 / 300 601 90  
www.river-kasematten.de



### Schlemmer Sommermenü

- Sushi Nigiri
- "Caprese" Tomate Mozzarella mit Basilikumousse
- Rinderfilet Scalopine aromatisiert mit Vanille, glacierten Babymöhren und Spargelespuma an Majoranpolenta  
oder Gebratenes Lachsfilet mit getrüffeltem Blattspinat, Anisreis und Safranschaum
- „Zweierlei von der Zitrusfrucht“  
Limonenparfait an Kumquatsragout

## SAN MICHELE

Jarrestraße 27-29 / Am Kampnagel  
22303 Hamburg  
Tel. 040 / 37 11 27  
www.san-michele.de



### Sommerküche im San Michele

- Saluto della cucina
- San Micheles Antipasti: gegrillte Auberginen, Paprika und Zucchini, Salat von Meeresfrüchten, Tomaten-Mozzarella-Basilikum, weiße Bohnen mariniert, Salat von Thunfisch, sonnengetrocknete Tomaten, gegrillte Calamari, Vitello tonnato
- Tagliolini mit Spargel und Trüffel
- Sella di Agnello alle erbe  
*oder* Pesce alla Griglia und eine Auswahl sommerlicher Gemüse
- Die große Dessertvariation „San Michele“

## SCHIFFERSTUBEN „UNTER DECK“

An der Alster 14  
20099 Hamburg  
Tel. 040 / 28 444 - 0  
www.relexa-hotels.de

relexa hotels

Die feine Art



### Schlemmer Sommer "Bellevue"

- Amuse bouche
- Kleine Pasta-Bonbons  
gefüllt mit Rucola und Parmaschinken  
dazu Feigenchutney mit Walnüssen
- Gebratene Seeteufelmedaillons  
auf Pinienkern-Blattspinat, Thymian-Tomatenconfit  
und Kartoffel-Selleriepüree
- Mangosorbet mit Erdbeerkaviar

*Wir bitten bei diesem Menü um Bestellung mindestens einen Tag im Voraus.*

## SCHLOSS TREMSBÜTTEL

Restaurant Louise

Schloßstraße 10  
22967 Tremsbüttel  
Tel. 04532 / 264-0  
www.tremsbuettel.com



*Schloß Tremsbüttel*  
Hotel • Restaurant • Café

### Sommermenue

- Carpaccio vom Roten Thunfisch mit Avocado und confierten Tomaten
- Rahmsüppchen vom Kopfsalat und Kopfsalatherzen mit pochiertem Landei und Sommertrüffel
- Gebratene Perlhuhnbrust auf flüssiger Polenta mit Spitzkohl und Rosmarinjus
- Pralinenbisquit mit Estragoneis und Pfefferkrokant

*Geöffnet von Dienstag bis Samstag ab 18:00 Uhr.  
Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort "Schlemmer-Sommer".*

## SCHOPPENHAUER

Reimerstwiete 20 - 22  
20457 Hamburg  
Tel: 040 / 37 15 10  
www.weinrestaurant-schoppenhauer.de



### Scampi Festival

- Scampis auf sommerlichen Blattsalaten in Balsamicodressing
- Scampis auf grünen Bandnudeln in Cognac Sahnesauce
- "Beef en Rive", Ochsenfilet mit Scampi, provençalischem Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln
- Walnusseis mit frischen Früchten

*Mo-Fr 12-23 Uhr, Sa ab 18 Uhr,  
Sonn- und Feiertage für Gesellschaften*

## 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*



### Schlemmer Sommer Menü

- Papadam, knusprige Chips aus Linsenmehl mit drei verschiedenen Chutneys
- 1 Glas Lassi Mango Banane, kalt, 0,2 l
- Geflügel-Spieße Tandoori auf Spinatsalat mit Pinienkernen, Chutney und Chili
- Soup Mumbai  
Gemüsesuppe mit Safranfäden und Hähnchenfleisch
- Chicken Tikka Masala, in Gewürzen marinierte Hähnchenfiletstücke (Tandoori Chicken) in würziger Joghurt-Tomatensauce
- Beef Madras, zart gebratene Rindfleischstreifen in roter Cocos-Currysauce, sehr scharf
- Lamm Roganjosh, Lamm mit Ingwer, Chili und frischen Kräutern in Currysauce
- Gemüse-Curry, verschiedene Gemüse mit weißen Zwiebeln und Koriander  
dazu Peas-Pilau-Basmatireis, Basmatireis mit Erbsen und Kumin
- Dessertteller: Vanille-Eiscreme mit frischen Früchten, Mangocreme und Zimt-Mascarpone

*Täglich von 12 bis 15 Uhr und 17 bis 24 Uhr, Sa und So ab 17 Uhr*



## SIGNATURES

im InterContinental Hamburg

Fontenay 10

20354 Hamburg

Tel. 040 / 41 42 2520

www.hamburg.intercontinental.com

Signatures  
RESTAURANT



### "All you can eat"- Barbecue-Schlemmer-Sommer

- Salat:  
Blattsalate mit verschiedenen Dressings, Rohkostsalate (Tomate, Gurke, Sellerie, Paprika, Mais, Kidneybohnen, rote Zwiebeln), Farmersalat, Bohnensalat, Krautsalat
- Fleisch und Fisch:  
Nacken vom Saalower Kräuterschwein, Rib-Eye-Steak vom friesischen Ochsen, grobe Holsteiner Bratwurst, Großgarnelen, Lachsfilet, marinierte Maispouardenbrust
- Beilagen:  
Grilltomate, Maiskolben, Speckbohnen, Ofenkartoffel, Bratkartoffeln
- Dips:  
Chili Chicken, Aioli, Rouille, BBQ Sauce, Currysaucen, Senf, Ketchup, Mayonnaise
- Dessert:  
Stachelbeerragout mit Schokoladenflammeri, Buttermilch-Zitronen-Mousse, hausgemachter Apfel-Streuselkuchen

*Von Do-Sa erwartet Sie das Angebot in Form eines Büffets. Von So-Mi stellen Sie Ihr individuelles Barbecue aus unserer Menükarte, wie oben beschrieben, zusammen. Das Angebot gilt täglich ab 18:00 Uhr.*

*Voranmeldung erwünscht unter dem Stichwort: „Schlemmer-Sommer Signatures“. Eine Tischreservierung auf unserer Terrasse ist aufgrund der wechselnden Wetterverhältnisse nicht möglich.*

---

## So einfach genießen Sie ein Menü im Schlemmer Sommer:

Reservieren Sie telefonisch rechtzeitig einen Tisch in Ihrem Restaurant unter dem Stichwort "Schlemmer Sommer". Für viele Restaurants können Sie auch online über [www.hamburg-kulinarisch.de](http://www.hamburg-kulinarisch.de) reservieren.

---

## SONNIN

im Lindner Hotel Am Michel

Neanderstraße 20  
20459 Hamburg  
Tel. 040 / 30 70 67-150  
www.lindner.de/hotel-hamburg



### Menü Schlemmersommer 2010

- Dünne Scheiben vom Gewürzlachs mit Gurken und Joghurt-Dillschaum
- Safranfettuccine mit Zuckerschoten und gebratenen Garnelen
- Kalbssteak mit Balsamicokirschen, Pfifferlingen und Kartoffel-Ziegenkäsetarte
- Schokoladen-Basilikumküchlein mit Erdbeer-Sauerrahmeis

*Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort "Hamburger Schlemmer Sommer".*

*Öffnungszeiten: Mo - Sa von 18:00 bis 22:30 Uhr.*

## SPEICHER 52

ABC-Straße 52  
20354 Hamburg  
Tel. 040 / 35 05 -1735  
www.speicher52.de



### Das Beste im Sommer!

- Sommersalat vom Isemarkt  
Ziegenkäse aus dem Ofen, Gemüsestreifen und Kräuter dressing
- Essenz von sonnengereiften Tomaten,  
Hausgemachte Pesto ravioli
- Filet vom Apfelschwein im Speckmantel  
Calvadossauce und Apfel-Frühlingslauch Sauté und Gratin Dauphinois
- Composition Framboise Blanc manger mit marinierten Himbeeren und Sorbet in der Hippenblüte

*Montag bis Sonntag ab 17 Uhr.*

*Beim Verzehr des Menüs parken Sie bis zu 3 Stunden kostenfrei in unserer Tiefgarage.*

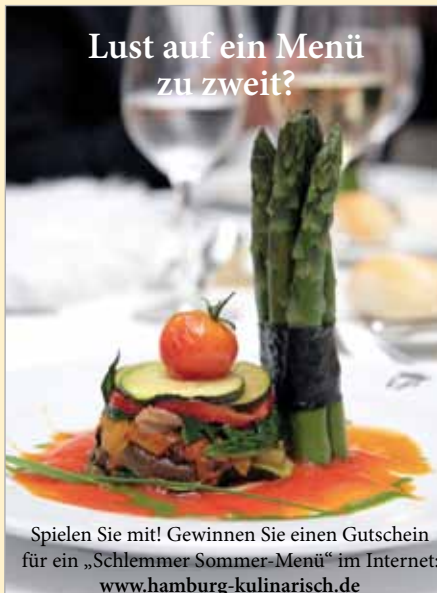
**SUZY WONG**  
China Restaurant

Mittelweg 141 / Ecke Milchstraße  
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 Menü

- Lengpan – köstliche chinesische Vorspeisen  
Würzige Sepia/ Quallensalat in Sesamöl/ Beschwipstes  
Huhn/ Feine Schweinefleischscheiben mit gehacktem  
Knoblauch
- Knusprige Doufuhaut-Röllchen mit Gemüse/ Haus-  
gemachte Frühlingröllchen mit Entenfleisch und  
Knoblauchsprösslingen
- Knusprige Garnelen geröstet in Salz und Peperoni,  
serviert mit sautiertem Spargel
- Gegrillte knusprige Ente serviert nach Peking-Enten-  
Art mit dünnen Pfannkuchen, feine Lauchzwiebeln und  
Gurkenscheiben
- Gebackene frische Früchte in Honig mit Vanille-Eis





## STARTERS

Restaurant + Catering

Curschmannstraße 9  
20251 Hamburg  
Tel. 040 / 469 67 679  
www.starters-hamburg.de



### Kulinarischer Einstieg in den Sommer

12.06.2010 – 15.07.2010

- Büffelmozzarella in Peperoniöl mit Flugmango und kleinem Kräutersalat
- Geeiste Gazpacho Andaluz mit Pestocrostini
- Knusprig gebratene Maispoulardenbrust auf schwarzen Bohnen und Kokos-Chilipolenta
- Sauerrahm-Limettenparfait auf gegrillten Orangen und süßem Minzpesto

### Kulinarische Weltreise

16.07.2010 – 15.08.2010

- **Spanien**  
Tapasvariation „Surprise“
- **Thailand**  
Blumenkohl-Thaicurrysüppchen mit Kokos und Zitronengras
- **Marokko**  
Hell geschmorte Lammkeule auf gebratenem Gemüse und Limonen Cous Cous
- **Frankreich / Italien**  
Halbgebackener Schokoladenkuchen mit Passionsfrucht-Camparisorbet

---

## Hamburger Schlemmer Sommer

vom 12. Juni bis 15. August 2010



Jedes Menü in den  
teilnehmenden Restaurants  
59,00 Euro für 2 Personen

## TRADER VIC'S RESTAURANT

im Radisson Blu Hotel am Dammtor

Marseiller Straße 2  
20355 Hamburg  
Tel. 040 / 3502 3440  
www.tradervics.com



### Schlemmer Sommer Menü

- Knusprige Entenhaut  
mit grünem Baby-Blattgemüse und  
Mu Shu Pfannkuchen
- Trader Vic's Entensuppe
- Entenbrust mit gemixtem grünem Babysalat  
und Himbeer Vinaigrette
- Kross gebackene Ente  
mit chinesischem Wok Gemüse und Jasminreis
- Mandarinen Sorbet mit Champagner  
und Passionsfrucht

## TSAO YANG

im Hotel Atlantic Kempinski Hamburg

An der Alster 72-79  
20099 Hamburg  
Tel. 040 / 28 00 41 88  
www.kempinski.atlantic.de



### Schlemmer Sommermenü

vom 12.Juni bis 15.Juli

- Zitronengras-Kokosnusssuppe mit Hühnchen
- Dim Sum Variation auf mariniertem Seegrass
- Garnelen mit Ingwer-MalasaUCE
- Zweierlei Ente mit weißem Spargel in Ingwer-Sojasauce
- Topfenmousse mit marinierten Erdbeeren

vom 16.Juli bis 15. August

- Entenessenz mit Tofu und Ingwer
- Sojasprossensalat mit Hühnchen und Erdnusssauce
- Jacobsmuscheln mit Ingwer-MalasaUCE
- Zweierlei Ente mit Hoisin- und SternanissaUCE,  
Pak Choi und Jasminreis
- Gebackene Banane mit Cointreau flambiert  
und Vanilleeis

## TSCHEBULL

Mönckebergstr. 7  
20095 Hamburg  
Tel. 040 / 32 96 47 96  
www.tschebull.de



### Schlemmer Sommer Menü

- Schmankerl
- Knuspriger Flußkrebssstrudel  
auf Pfifferlingssalat mit Sauerkirsch-Meerrettichsorbet
- Zanderfilet mit Graumohn  
mit geschmolzenen Estragontomaten,  
Chorizoemulsion & Erdäpfelpüree
- Rosa gebratener Kalbsrücken mit Lavendel & Parmesan  
auf cremiger Polenta
- Erdbeersandwich mit Sauerrahmeis & süßem Pesto

## STEIGENBERGER HOTEL TREUDELBERG

Restaurant Treudelberg

Lemsahler Landstraße 45  
22397 Hamburg  
Tel. 040 / 608 22 8712  
www.treudelberg.com

STEIGENBERGER  
HOTEL TREUDELBERG  
HAMBURG



### Treudelberger Schlemmer-Sommer-Traum

- Amuse bouche
- Carpaccio vom Kalb mit einer Crème von Thunfisch  
und Avocado, gerösteten Pinienkernen  
und mariniertem Rucolasalat
- Geeiste Apfel-Gurkensuppe mit frischem Ingwer  
und einem Crème fraîche-Minzmousse
- Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch gratiniert mit  
Bärlauch-Tomatenbutter auf sautiertem grünen Spargel  
und Pfifferlingen, neue Kartoffeln und Tomatenpesto
- Gemischte Waldbeeren in der Mandelhippe  
mit Mascarponesauce und Walnussrahmeis

## TURNHALLE ST. GEORG

Lange Reihe 107  
20099 Hamburg  
Tel. 040 / 28 00 84 80  
www.turnhalle.com



TURNHALLE  
ST. GEORG

### Schlemmer Sommer Menü

- Gazpacho Andaluz mit Majoran-Croûtons
- Vitello Tonnato mit Kapernäpfel und karamellisierten Apfelspalten
- Zanderfilet auf Safransauce mit Pilzrisotto  
*oder*  
Paprika Maispouroladenbrust Sûpreme auf grünem Spargel und jungen Butterkartoffeln
- Leche Fritta mit Amarena-Kirschen

## VLET

"Norddeutsche Küche in der historischen Speicherstadt"

Am Sandtorkai 23/24  
20457 Hamburg  
Tel. 040 / 3347 5375-0  
www.vlet.de



### Schlemmer Sommer

- Jakobsmuschel  
Luftgetrockneter Schinken, Beelitzer Kürbiskerne,  
Wassermelone, Löwenzahn
- Schmorgurkenkaltschale  
Gebeizte Lachsforelle & Kaviar, Schnittlauchschand
- Kalbstafelspitz "Pichelstein" & gebratenes Tatar  
Pfefferlinge, Schildampfer-Kartoffelstampf
- Lauwarmer Schokoladen-Käsekuchen  
Erdbeerwodka-Sorbet

## WALDHAUS REINBEK

Loddenallee  
21465 Reinbek  
Tel. 040 / 727 52-0  
www.waldhaus.de



### „Fruchtig in den Sommer“

- Belgische Endivie  
Gebackener Chicorée in Orange mit Petersilienpüree,  
Sommerblüten und Balsamicowalnüssen
- Fenchel und Salbei  
Rahmsuppe vom Fenchel mit sautierter Jakobsmuschel  
und gebackenem Salbei
- Kabeljau und Rhabarber  
Pochiertes Filet vom Kabeljau mit krosser Haut  
auf sauer-salzigem Rhabarber und weißer Lorbeerbutter
- Limone und Estragon  
Sorbet von Limonen und Estragon-Honigblatt
- Wild und Curry  
Rosa gebratene Scheiben vom Reh mit Purple Curry,  
Kartoffel-Ananasstrudel, Minzkarotten  
und Rosmarinjus
- Quark und Pflaumen  
Geeiste Topfenocken mit Pflaumen  
und Cognacespuma

## WATERKANT

im Empire Riverside Hotel

Bernhard-Nocht-Straße 97  
20359 Hamburg  
Tel. 040 / 31 119 70 480  
www.restaurant-waterkant.de

## waterkant



### Kiez Sommer Menü

- Gebratene Jakobsmuscheln auf lauwarmen Kohlrabisalat  
mit gebackener Kalbspraline und Dattel-Limonen-Pesto
- Duett vom Iberico-Schwein  
mit Ratatouille und Pommes Macaire
- Erdbeer-Kaltschale mit Orangen  
und gepfeffertem Frischkäse-Sorbet

*Öffnungszeiten: täglich 17:30 bis 23:00 Uhr. Bitte reservieren Sie  
unter dem Stichwort „Kiez Sommer Menü“.*

## WEHMANN'S BISTRO

Elbchaussee130  
22763 Hamburg  
Tel: 040 / 880 13 25  
www.wehmanns-bistro.de

Wehmanns Bistro

### Wehmanns Bistro Schlemmer Sommer Menü

- Gruß aus der Bistro-Küche
- Lachstatar mit geröstetem Vollkornbrot und Senf-Dill-Sauce  
oder geröstete Grützwurst mit Apfelkren, Zwiebeln und Kartoffelpüree
- "Hamburger Pannfisch"  
Schellfisch mit Bratkartoffeln und Senfsauce  
oder Königsberger Klopse mit Kapernsauce und Rote Bete
- Gratiniertes Caipirinha-Parfait mit Früchten und Sabayone  
oder Rote Grütze mit Crème, Eis und Parfait

*Bitte geben Sie bei der Reservierung das Stichwort „Wehmanns Bistro Schlemmer Sommer“ an.*

## WA-YO JAPAN RESTAURANT

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

WA-YO JAPAN RESTAURANT 



"Kaiseki"

- VORSPEISE:  
Hijiki to maguro no sarada / Salat von Thunfisch und Hijiki  
Ohitashi / Kleiner Blattspinat in Sesamsauce
- ZWISCHENGANG:  
Sushi to Sashimi / Set von Sushi und Sashimi
- HAUPTGANG:  
Kohitsuji no kimiyaki  
In Ei und Kräutern gebackenes Lammfleisch
- DESSERT:  
Yakiaisu  
Gebratenes Vanilleeis mit Grünem Teepulver

*Reservierungen unter Hamburger Schlemmer Sommer „Kaiseki“.*

## WEINSPEICHER B

Am Kaiserkai 46  
20457 Hamburg  
Tel. 040 / 64 66 14 50  
www.weinspeicher-b.de



### Sommertraum

- Salat Nicoise mit Kalb & Thunfisch
- Jakobsmuschel auf Schokoladen-Blumenkohlrissotto
- Gefüllte Wachtelkoteletts  
auf warmem Pilzsalat mit Kartoffel-"Sachertorte"
- Ananas-Sushi mit Kokoseis

Dazu begleitet Sie unser Sommelier Andreas Lutz gern mit harmonisierenden Weinen.

*Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort „Schlemmer Sommer.“  
Unsere Öffnungszeiten: Mo 11:30 – 15:00 Uhr, abends geschlossen,  
Die – Fr. 11:30 – 23:00 Uhr, Sa - So 12:00 – 23:00 Uhr.  
Das Menü gibt es ab 18:00 Uhr von Die – So.*

## WINDOWS

im InterContinental Hamburg  
Fontenay 10  
20354 Hamburg  
Tel. 040 / 41 42 2510  
www.hamburg.intercontinental.com



### Schlemmer-Sommer mit Ausblick

12.06.-24.07.2010

- Begrüßung aus der Küche
- Gebeiztes Zanderfilet mit Kaviar und Wildkräutern
- Spargel mit Holsteiner Katenschinken  
und Petersilienkartoffeln, Nußbutter  
oder Sauce Hollandaise
- Weiße Schokolade mit Rhabarber und Himbeeren
- Etagere mit hausgemachten Petits Fours

*Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag 18 bis 23 Uhr, Sonntag und  
Montag Ruhetag. Voranmeldung erwünscht unter dem Stichwort:  
„Schlemmer-Sommer Windows“.*

*In der Zeit vom 25.07.10 - 25.08.10 macht das Windows eine  
Sommerpause.*

## WITTHÜS

Elbchaussee 499 a  
22587 Hamburg  
Tel. 040 / 860 173  
www.witthues.de



### Schlemmersommer im Park

- Gambas vom Grill mit Wildkräutersalat und Chili-Tomatenpesto
- Hausgemachte Pfifferlingsravioli an Parmesan-Thymianschaum
- Filet vom Jungschwein unter der Gewürz-Honigkruste mit mediterranem Gemüse und Trüffelgnocchi
- Mille Feuille von Mangomousse mit Basilikum-Limonensorbet

## ZIPANG

Eppendorfer Weg 171  
20253 Hamburg  
Tel. 040 / 432 800 32  
www.zipang.de



### Schlemmer Sommer

- Suppe (kalt)  
Château Zipang 2010
- Kurz geräucherter Lachs ("Label Rouge")  
Carpaccio von der Jacobsmuschel mit Erdbeere in delikater Balsamico-Sojasauce
- Delikate "Teriyaki-Perlhuhnbrust"  
mit Risotto von verschiedenen Pilzen der Saison auf japanische Art angerichtet
- Dessert des Tages

## **ZIPPELHAUS**

Restaurant & Vinothek

Zippelhaus 3  
20457 Hamburg  
Tel. 040 / 30 380 280  
www.zippelhaus.com



### **Sommermenü im Zippelhaus**

- Zweierlei Paprika Panna Cotta mit einer Infusion von altem Balsamico und Wildkräutersalat
- Sashimi vom Yellow Fin Tuna auf Salat von Avocado, Kirschtomaten und Gurken mit frischem Koriander
- Gazpacho mit Limonenöl und einem Olivencroûte
- Lauwarm konfiertes Seesaibling auf Gemüse, Polentaplätzchen und Safran Vanilleschaum
- Funky Surf & Turf  
Filet vom Jungrind mit gebratener Riesengarnele, kandiertem grünen Spargel und crispy Kartoffelbonbon
- Duett von der Limone  
Tarte und Sorbet mit Meringe und Himbeercoulis

## **ZUM GOLDENEN KRINGEL**

Spadenländer Elbdeich 40  
21037 Hamburg  
Tel. 040 / 73 11 33 41  
www.hoheisels-gastronomie.de



### **Elbdeich Schmankerl**

- 1 Glas Lenz Secco vorab
- Mediterraner Avocado-Mango-Salat mit Büsumer Krabben, Pinienkernen und Rucola in Balsamico Dressing
- Gebratener Pfeffer-Thunfisch mit glacierten Kaiserschoten an Basilikum-Orangen-Hollandaise
- Frische Erdbeeren auf Stracciatella-Mascarpone-Creme

# Gute Adressen...finden Sie auch im Hamburger Wochenblatt und in Hallo Hamburg



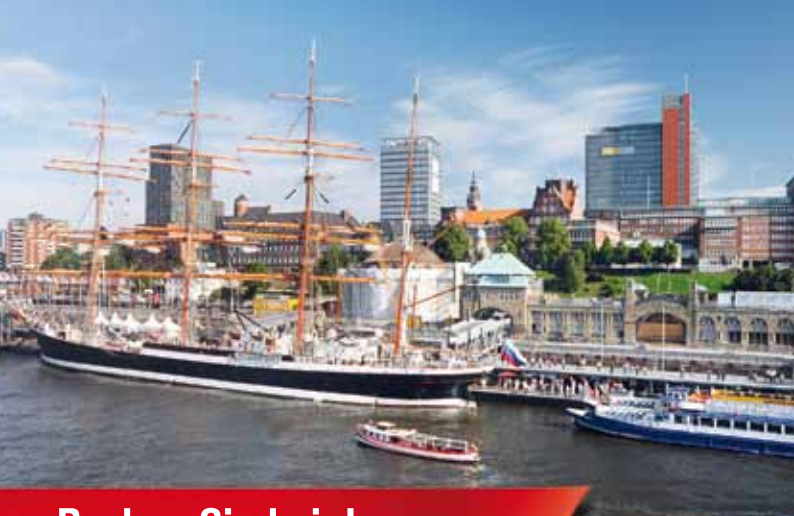
[www.hamburger-wochenblatt.de](http://www.hamburger-wochenblatt.de)



HAMBURGER

# WochenBlatt

Meine Lokalzeitung



## Buchen Sie bei den Hamburg-Spezialisten



### Eintrittskarten – Ihr Erlebnis

Große Auswahl für Veranstaltungen aller Art mit Tickets für Musicals, Theater, Konzerte, Sportevents sowie Stadt-, Hafen- und Alsterrundfahrten etc.



### Hamburg entdecken und sparen – mit der Hamburg CARD ab 8,50 €\*

- Freie Fahrt mit Bus und Bahn
- Bis zu 50% Rabatt bei Hafen-, Alster- und Stadtrundfahrten, Sehenswürdigkeiten, Attraktionen und Museen, Restaurants und Shopping



### Gruppenreisen – eine runde Sache

Attraktive Gruppenangebote und Programmvorschläge für Freunde, Vereine und Firmen, ab 15 Personen. \*Stand: 01.2010

**Buchung:**  
**+49 (0)40-300 51 300**  
**www.hamburg-tourismus.de**

 **HAMBURG  
Tourismus**

**Wenn nach Hamburg, dann mit uns.**