

Jedes Menü kostet nur
69,00 Euro für 2 Personen



Hamburg
kulinarisch

HAMBURGER SCHLEMMER-SOMMER VOM 13. JUNI BIS 29. AUGUST 2020

www.hamburg-kulinarisch.de



ab €10,50*

*Stand: 04/2020 | Hamburg Tourismus GmbH | Wexstr. 7 | 20355 Hamburg



SO VIEL MEHR
ERLEBEN
FAHREN
SPAREN



Freie Fahrt

Überall freie Fahrt
mit Bus, Bahn & Hafenfähren



Viele Rabatte

Bis zu 50% Rabatt bei über
150 touristischen Angeboten



Jetzt kaufen

Online, App, Tourist-Information,
Hotel oder Fahrkartenautomaten



Gratis-App runterladen

Alle Vorteile auf Ihrem Smartphone –
jetzt Code scannen

040-300 51 400
hamburg-card.de

 **Hamburg**
Tourismus



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

ich übernehme das Amt des Vorsitzenden in schwierigen Zeiten. Die Corona Krise trifft uns alle, die Hotellerie und die Gastronomie wurden ebenso getroffen wie die gesamte Tourismusbranche.

Auch wenn das öffentliche Leben in Hamburg langsam wieder stattfindet, so wird es noch viel Zeit dauern, bis die Auswirkungen der Pandemie überwunden sind. Jeder Betrieb und jedes Unternehmen wird versuchen, möglichst schnell wieder Tritt zu fassen. Aber auch hier gilt: Gemeinsam sind wir stärker. Die Solidarität aller am Tourismus Beteiligten wird ein Schlüssel zum Erfolg der Einzelnen sein.

Der Hamburger Schlemmer-Sommer ist die erste gemeinsame Gastronomie-Aktion von über 90 Restaurants aus Hamburg und der Metropolregion unter der Schirmherrschaft des Tourismus Verbands Hamburg, die Sie auf dem Weg in die Normalität begleitet.

Sicherlich wird es noch Einschränkungen geben, vieles wird nicht wieder so sein wie vorher. Aber die Köche und ihre Teams stehen ungeduldig bereit, um Sie mit neuen, kreativen und bewährten Gerichten zu verwöhnen – so wie Sie es von unserer hochwertigen Gastronomie gewohnt sind.

Ich wünsche mir, dass der TVH gemeinsam mit seinen Mitgliedern und den Gastronomen den Hamburgerinnen und Hamburgern ebenso wie den Gästen der Stadt dabei hilft, die Freude am gemeinsamen Essen und Trinken wieder zu beleben.

Ihnen allen wünsche ich einen erfolgreichen und glücklichen (Schlemmer)-Sommer.

Ihr
Wolfgang Raike
Vorsitzender des Tourismusverband Hamburg e.V.

DIE TEILNEHMENDEN RESTAURANTS

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

Alsterkrug.....	7
Altes Lotsenhaus	8
Atlas Restaurant + Kochsalon.....	9
Ausspann	10
barefood Deli.....	11
BASIL & MARS.....	12
Braband Bistro & Wein.....	13
Brasserie im TORTUE Hamburg	14
Brechtmanns Bistro.....	15
Brook.....	16
Broscheks Sea to Table im Renaissance Hamburg Hotel.....	17
Brüdigams	18
Brüdigams Wildwechsel.....	19
butchers american steakhouse.....	20
Carls Brasserie.....	21
Casse-Croûte.....	22
Cast Iron Grill im Hamburg Marriott Hotel.....	23
coast by east.....	24
Das Dorf.....	25
Das neue Schulauer Fährhaus	26
das weisse haus.....	27
DECK 7 Market Restaurant.....	28
DEL Restaurant	29
Der Seehof.....	30
Die Bank - Brasserie & Bar.....	31
DIM SUM HAUS.....	32
CHINA RESTAURANT.....	32
Dorfkrug Volksdorf - Sylt in Hamburg	33
east Restaurant Bar Lounge Hotel.....	34
Engel.....	35
Finkenwerder Landungsbrücke	36
Fischbeisl.....	37
Forsthaus Seebergen.....	38
Gong	39
Hafen-Klub Hamburg	40
heimat Restaurant.....	41
Heimatjuwel.....	42
Heinsens Ellerbek.....	43
Heldenplatz	44
Horizon im Courtyard by marriott Hamburg Airport	45

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



IMARA Restaurant Bar Lounge.....	46
KehrWiederSpitze Hafen Hamburg	47
Kinfelts Kitchen & Wine	48
Kleinhuis' Historischer Gasthof an der Mellingburger Schleuse.....	49
Kleinhuis' Restaurant im Baseler Hof	50
L' Auberge Française.....	51
La Chance Café Bistro Restaurant	52
La Fée	53
La Vela Ristorante & Weinbar	54
Lemsahler Restaurant im Steigenberger Hotel Treudelberg.....	55
LILIUM im Privathotel Lindtner	56
Literaturhauscafé.....	57
Louise.....	58
Mangold.....	59
Marbella.....	60
Marktplatz	61
Mazza Eimsbüttel	62
Mazza Poppenbüttel.....	63
MENDELSSOHN'S. im NewLivingHome	64
Mövenpick Restaurant	65
Mozzer's	66
Nil	67
Palü Alpin Mediterran.....	68
Papillon im Hotel Engel.....	69
Parlament.....	70
Parkview Restaurant im The Fontenay Hotel.....	71
petit bonheur.....	72
Poletto Winebar	73
Restaurant Port im Hotel Hafen Hamburg	74
Restaurant Rexrodt	75
Ristorante Ticino im Sofitel Hamburg Alter Wall.....	76
River View im The Rilano Hotel Hamburg.....	77
San Michele.....	78
Schoppenhauer.....	79
Silo 16 Restaurant Bar Lounge Terrasse.....	80
SomeDimSum	81
Stadt Restaurant im Reichshof Hamburg	82
Strauchs Falco.....	83
Tarantella.....	84
The Dining Room im FRASER SUITES Hotel Hamburg.....	85



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

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

Restaurants mit diesem Symbol bieten
Ihnen ein **vegetarisches Menü** an

Restaurants mit diesem Symbol bieten ein
begleitendes Weinangebot zum Menü

Tschebull im Levantehaus.....	86
Tyo Tyo.....	87
VLET an der Alster.....	88
VLET in der Speicherstadt.....	89
Waldhaus Reinbek.....	90
Weinwirtschaft Kleines Jacob.....	91
Witthüs	92
Yoshi im Alsterhaus Japanisches Kaiseki Restaurant	93
ZEIK.....	94
Zur Traube.....	95

LIEBE GÄSTE DES HAMBURGER SCHLEMMER-SOMMERS,

um Ihnen einen angenehmen Aufenthalt zu sichern, beachten
Sie bitte die folgenden Regeln:

- Reservieren Sie immer Ihren Tisch vorab, damit Sie
sicher einen Platz erhalten. Die Anzahl der Plätze ist im
Restaurant aufgrund der Abstandspflicht verringert.
- Bei Reservierungen bitte immer kurzfristig prüfen, ob das
Restaurant geöffnet hat und Sie planmäßig begrüßen kann.
- Über mögliche Menüänderungen informieren die
Restaurants auf deren eigenen Homepage im Internet.
- Achten Sie bitte auf die allgemeinen und aushängenden
Hygieneregeln.

Die Gastronomen und ihre Teams wünschen Ihnen viel
Freude und Entspannung beim Hamburger Schlemmer-Sommer.

Die aktuellen Bestimmungen zu Corona finden Sie im Internet:
unter www.hamburg.de/corona

IMPRESSUM

Konzept und Organisation: Hartung PR & Projektentwicklung, Ivo Hartung
Postfach 57 04 04, 22773 Hamburg E-Mail: info@hartungpr.de
www.hamburg-kulinarisch.de Titelfoto: Cogent-Marketing/istockphoto
Druck: Druckerei MOD Offsetdruck GmbH, Dassow

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

Alsterkrugchaussee 277
22297 Hamburg

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



ALSTERKRUG SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ

- **VORSPEISE**

Kalbstatar mit Vitello Tonnato Soße
und frittierten Kapernäpfeln

- **SUPPE**

Fenchel-Orangen-Kokossuppe
mit gebratener Garnele

- **HAUPTGANG**

Mit Kräutern gratiniertes Saiblingsfilet
auf jungen Erbsen-Tomatengemüse
und Apfel-Merrettichpüree
oder

Rosa gebratene Lammhüfte
mit Räucherjus, mariniertem Sommergemüse
und Fregola Sarda

- **DESSERT**

Weißer Schoko-Cheesecake
mit Erdbeersorbet und dunkler Kekserde

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Övelgönne 13
22605 Hamburg


ZUM ALTEN LOTSENHAUS
SEIT 1801

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



SCHLEMMER-SOMMER 2020

- **VORSPEISE**
Tatar vom Yellofin Tuna
mit geröstetem Szechuanpeffer
auf mariniertem Papayasalat und Koriander-Reduktion
- **ZWISCHENGANG**
Geestes Radieschen-Minzsüppchen
mit Granatapfel-Crème fraîche, Gartenkresse und Orangenöl
- **HAUPTGANG**
Filet vom Kabeljau
mit Kräutercrumble und Beurre Blanc
auf Sellerie-Mousseline und Parmesan-Pommes Duchesse
- **DESSERT**
Schokoladenbrownie mit Himbeerganasche
und gesalzenes Karamelleis mit Erdnusskrokant

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Eine **VEGETARISCHE ALTERNATIVE** ist selbstverständlich möglich

TIPP

Besuchen Sie uns auch in unserer Strandbar "Dock 13" mit herrlichem Blick auf den Elbstrand, vorbeiziehende Schiffe und das Treiben im Hamburger Hafen.

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



Schützenstraße 9a
22761 Hamburg

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



SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ

MENÜ VOM 13. JUNI BIS 30. JUNI 2020

- Thunfischcarpaccio mit gebackenen Kapern und Zuckerschoten-Ingwersalat
- Gebratenes Doradenfilet mit Mangosalsa und Balsamico-Belugalinsen
- Zweierlei vom Holsteiner Reh mit Kräuterseitlingen und Servietten-Apfelknödel
- Panna Cotta mit Schokoladensauce und Kirschsorbet

MENÜ VOM 01. JULI BIS 31. JULI 2020

- Mariniertes Rinderrücken mit gegrillter Zucchini und Parmesanmousse
- Gebratenes Kabeljaufilet mit Hummersauce und Graupenrisotto
- Zweierlei vom Kalb mit Rahm-Kohlrabi und Polenta
- Schokoladenmousse-Splitter mit Aprikosensorbet

MENÜ VOM 01. AUGUST BIS 29. AUGUST 2020

- Ziegenkäseknuspertasche mit Kerbelcrème und Rote Bete-Salat
- Kalbsraviolo und Jakobsmuschel mit Artischockenpüree und Pinienkernbutter
- Rosa gebratene Entenbrust mit Majoransauce, Aprikosen-Pfifferlinggemüse und Kartoffelkrapfen
- Mascarponecrème mit Beeren und Mangosorbet

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

Holsteiner Chaussee 428
22457 Hamburg

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



STADT & HAFEN

MENÜ VOM 13. JUNI - 24. JULI 2020

- **VORSPEISE**
Blattsalat mit Hering & Ochsenbrust,
Meerrettich-Gurkenschmand
- **SUPPE**
Gelbe Erbsensuppe mit Ingwer, Chili & Croûtons
- **HAUPTGANG**
Surf and Turf
Kalbsmedaillons & Garnelen vom Grill
Limonen Hollandaise, Blattspinat, Röstkartoffen
- **DESSERT**
Buttermilch-Eis im Puffreismantel
Erdbeeren und Rhabarber

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

ELBE & MARSCHLAND

MENÜ VOM 25. JULI - 31. AUGUST 2020

- **VORSPEISE**
Bunter Blattsalat , Birnen Senfvinaigrette
Ziegenkäse im Schinkenmantel
- **SUPPE**
Rote Beetesuppe mit Backfisch
- **HAUPTGANG**
Gebratene Entenbrust mit Sesam-Honig-Kruste
Lavendeljus, Sommergemüse, Kartoffel-Lauchstampf
- **DESSERT**
Gebackene Quarkbällchen , Apfelkompott
Sorbet von Knupper Kirschen

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Lilienstraße 5-9
20095 Hamburg

Tel. (040) 369 305 40
www.barefooddeli.de



SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ

• VORSPEISE

Rote Bete-Meerrettichsüppchen
Ricotta | Thymian | Pizzahappen
Luna Grillo / Italien / 0,2l

• HAUPTGANG

Grünes Duett vom Wiesenkalb
im Wildkräuterkleid und gefülltem Teighemd
Ratatouille-Beet | Primitivojus |
Getrüffelt Sellerie-Kartoffelmousse
Valpolicella / Ripasso Superiore D.O.C / Italia / 0,2l
oder
Springfisch | Saltimbocca
Fjord-Lachs | Champagner-Risotto | Grüner Spargel | Tomatensalsa
Bio / Luna White / Rheinhessen / 0,2l

• DESSERT

Karamellierte Tarte von der Blaubeere
Griechischer Joghurt

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Eine **VEGETARISCHE ALTERNATIVE** ist selbstverständlich möglich.

WEINBEGLEITUNG

Auf Wunsch als Begleitung Tils Weinempfehlung +
Café zum Abschluss 16,50 Euro p.P.

Bitte reservieren Sie von 2 bis max. 10 Personen unter dem Stichwort
"Schlemmer-Sommer".

TIPP

4. Jahreszeit

Denken Sie schon heute an Ihre Weihnachtsfeier | Silvester-Gala
Reservierungen unter events@barefooddeli.de - Wir freuen uns.

Alsterufer 1
20354 Hamburg

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



SCHLEMMER-SOMMER-MENÜS

MENÜ VOM 13.06. – 27.07.2020

- **VORSPEISE**
Pulposalat
mit neuen Kartoffeln, englischem Sellerie,
Basilikum und Limetten-Chili-Dressing
- **ZWISCHENGANG**
Hausgemachte Tagliolini
mit Sommertrüffel und Parmesan
- **HAUPTGANG**
Gegrilltes Kalbsentrecôte
mit Caponata
- **DESSERT**
Erdbeer-Tiramisu

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

MENÜ VOM 28.07. – 29.08.2020

- **VORSPEISE**
Sashimi vom Ji Hao Lachs
mit heißem Gewürzöl übergossen,
getrocknete Miso und Jalapenos
- **ZWISCHENGANG**
Yasai Gyoza
Japanische Teigtaschen
mit Gemüsefüllung, gebraten
- **HAUPTGANG**
Kurzgebratenes Thunfischsteak
mit scharf-saurer Salsa
- **DESSERT**
Cremiges Matcha-Eis mit Mango und Schokolade

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

BISTRO & WEIN

Alsterdorfer Damm 18
22297 Hamburg



Tel. (040) 38 67 71 61
www.braband-bistro.de



SCHLEMMER-SOMMER 2020

• VORSPEISE

Limetten-Basilikum gebeizte Forelle
mit Kartoffel-Lauchtaler und Senfschmand

• HAUPTGANG

Rosa Kalbssteak unter der Kräuterkruste
mit glasierten Möhren, Avocado-creme und Risonisotto
oder
Gebratenes Meeräschenfilet
mit grünem Spargel, confierten Tomaten
und Kartoffelmousseline

• DESSERT

"Braband" Cheesecake
mit Cointreau Likör marinierten Erdbeeren

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Stadthausbrücke 10
20355 Hamburg

Tel. (040) 334 414 023
www.tortue.de

brasserie

TORTUE



SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ

- **VORSPEISE**

"Ceviche à la Tortue"

Catch of the Day, Salzzitrone, Cevichesud,
Kräutercreme, Korianderkresse, Avocado

- **SUPPE**

"Bisque de Homard"

Hummerschaumsuppe, Kräuteröl

- **HAUPTGANG**

"Escalope de veau Paillard"

Gebratene Kalbsschnitzel natur, Ratatouille oriental,
Rucola, ligurische Oliven, Püree Tortue

- **DESSERT**

"Fromage Blanc"

Feiner Vanille-Quarkschaum, marinierte Beeren,
Mandel-Crumble, Erdbeer-Sorbet

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Erikastraße 43
20251 Hamburg

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



Ann-Kathrin und Sven Brechtmann

SCHLEMMER-SOMMER 2020

MENÜ VOM 13. JUNI - 15. JULI 2020

- Hoi Sin marinierte Duroc Schweineschulter
Mango, Koriander und Sesam
- Chiang Mai Nudel Suppe
Garnele, Frühlingslauch, Tomate und Koriander
oder
Geräucherter Lachs, Schmand, Gurke und Dill
- Rotes Thai Curry mit Hähnchenbrust
Pak Choi, Thai Auberginen und Litschi; dazu reichen wir Jasminreis
oder
Geschmorter Tafelspitz, Meerrettich, Bohne und Kartoffel
- Crème Brûlée von der weißen Schokolade
mit Himbeer-Yoghurt-Sorbet

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

MENÜ VOM 16. JULI - 29. AUGUST 2020

- Gepickelte Gurke
Cashewkerne, Sesam und Limette
- Rahmsuppe von jungen Erbsen
Tatar vom Rind, Radieschen und Olivenöl
oder
Glasnudelsalat, Tamarinde, Kirschtomaten,
gerösteter Knoblauch und Thunfisch Sashimi
- Massaman Fisch Curry
Flusskrebse, Lachs und Kabeljau mit Süßkartoffel, Trauben & Erdnuss
oder
Knusprige Brust vom Maishähnchen
Kartoffel- Gurken-Salat und kaltgerührte Preiselbeeren
- Komposition von Ananas, Kokos und Vanille

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Bei den Mühlen 91
20457 Hamburg

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



SCHLEMMER-SOMMER IM BROOK

- **AMUSE BOUCHE**
Brot, Dip
- **VORSPEISE**
Tataki vom Tuna auf Papaya-Salat
mit Kokosgel und Ponzu
- **SUPPE**
Gelbe Paprika-Orangen-Chili-Suppe
mit Garnelenspieß
- **FISCH**
Doradenfilet auf Erbsen-Zitronengrasspurée
mit Ingwer-Yuzuschaum
- **ERFRISCHUNG**
Moscow-Mule-Espuma
- **HAUPTGANG**
Kalbsrücken in Zitronen-Thymian-Kruste
mit Kartoffel-Oliven-Blätterteigschnitte,
Caponata und Cima di Rapa
- **DESSERT**
Variation von Rhababer,
Vanille und Sauerrahm

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

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

Große Bleichen
20354 Hamburg

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



SCHLEMMER-SOMMER – BROSCHEKS SEA TO TABLE

• VORSPEISE

Die Tomate
Mousse von Burrata | Tomatengelee | Balsamespuma |
Basilikum Kresse

• HAUPTGANG

Zander
Fregola Sarda | gebratene Salatherzen |
weißer Tomatenschaum

• DESSERT

Sauerrahmeis | Weißer Schokoladencrunch | Kirsche |
Petersiliengranité

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

exklusive Getränke

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung mit dem Stichwort
"Schlemmer-Sommer" unter (040) 3491 8935 oder per E-Mail an
hamburg.broscheks@renaissancehotels.com

ÜBER BROSCHEKS SEA TO TABLE

Im Broscorks Sea to Table kommt der Fisch frisch aus dem Meer direkt auf den Teller. Jeden Morgen machen sich unsere einheimischen Fischer auf den Weg ins offene Meer und tun das, was sie lieben! Wir bringen ihren besten Fang zu Ihnen! Beste und frischeste Qualität sowie lokale und nachhaltige Produkte warten auf Sie!

ÖFFNUNGSZEITEN

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

Eppendorfer Weg 98
20259 Hamburg

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



BRÜDIGAMS SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ

MENÜ VOM 13.6. – 30.7.2020

- Amuse Gueule
- Hamburger Backfisch
mit Gurken-Joghurtshot und frittierten Kapern
- Spinatravioli in Zitronenbutter
mit Kirschtomaten, Kalamataoliven und Ricottaschaum
- Rückensteak vom Durocschwein
mit provençalischer Kräuterkruste, Zucchini-Kartoffelgratin
und confierten Tomaten
oder
Fisch des Tages mit Erbsen-Minzrisotto und Vanille-Ofenmöhre
- Trifle von Erdbeeren, Amarettini und Mascarpone

69,00 EURO FÜR 2 PESONEN

MENÜ VOM 31.7. – 29.8.2020

- Amuse Gueule
- Pochiertes Landei, Salatherz
mit Dijonsenf dressing und gepickelten Radieschen
- Süßkartoffelsuppe
mit geräucherter Paprika und Holsteiner Lammstrudel mit Feta
- Maishuhnkeule aus dem Ofen
mit Portweinjus, Oliven-Couscous und geschmortem Chicoree
oder
Fisch des Tages, Kartoffelstampf
mit getrockneten Tomaten und sautierten Bohnen
- Zitronen-Buttermilch-Parfait mit Rosmarinkirschen

69,00 EURO FÜR 2 PESONEN

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:

GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.



LANDGASTHOF

Waidmannsweg 2
25582 Kaaks

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



Frank Brüdigam und Partnerin Barbara Oechsle

SCHLEMMER-SOMMER 2020 IM LANDGASTHOF IN KAAKS

MENÜ VOM 12.06. – 19.07.2020

- Amuse Gueule
- Bouillon von Glückstädter Tomaten mit Gin und Ravioli
- Gezupfter Salat von konfirter Fasanenbrust mit violetter Spitzkohl, Cranberries und Holunderblüten-Dressing
- Fisch des Tages auf Blumenkohlpürree, Chorizo-Crumble, Rucolapesto oder Kaakser Rehlasagne mit Tonkabohnen-Ofenmöhre, Pfefferkirschen
- Himbeersorbet mit gesalzener Graupen-Karamell-Sauce

MENÜ VOM 24.07. – 29.08.2020

- Amuse Gueule
- Englische Erbsensuppe mit Minze und Entenleberpraline
- Steinburger Wildschinken auf geschmortem Römersalat, orientalischen Zitronenjoghurt und Kalamata Oliven
- Fisch des Tages in der Sesamkruste auf Schmorgurken-Dill-Graupenrisotto oder Schmortopf vom 75% Wagyu Rind vom Hof Fels mit Chorizo, Tomaten, Bohnen und Rosmarinkartoffeln
- Warmer Apfel-Aprikosen-Crumble mit Lavendel, Vanilleeis und süßer Oliventapenade

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Dazu servieren wir auf Wunsch 4 korrespondierende Weine zum Aktionspreis von 20,50 Euro p.P. (0,1l bzw. Dessertwein 0,05l) Bitte bei der Reservierung "Schlemmer-Sommer" angeben. Ein Package mit Übernachtung in unseren stylischen Zimmern ist auch möglich. Sprechen Sie uns einfach an.

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:

GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.



Milchstraße 19
20148 Hamburg

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



SCHLEMMER-SOMMER 2020

MENÜ VOM 13. JUNI – 24. JULI 2020

- **VORSPEISE**
nippy salad
romanasalat / mangodressing / ziegengouda
- **ZWISCHENGANG**
chef's choice
teller / überraschung
- **HAUPTGANG**
Butcher's new york strip à la stroganoff
rumpsteak / pilze / rote bete / gurkensalat
- **DESSERT**
Topfenmousse
franzbrötchenstreusel / himbeersauce

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

MENÜ VOM 24. JULI – 29. AUGUST 2020

- **VORSPEISE**
nippy salad
romanasalat / mangodressing / ziegengouda
- **ZWISCHENGANG**
chef's choice
teller / überraschung
- **HAUPTGANG**
Butcher's prime roastbeef - kalt aufgeschnitten -
röstkartoffeln / grüne sauce
- **DESSERT**
topfenmousse
franzbrötchenstreusel / himbeersauce

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Am Kaiserkai 69
20457 Hamburg

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



SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ

- **VORSPEISE**
Tatar vom Thunfisch
Tomate, Melone, Basilikum
- **ZWISCHENGANG**
Ricotta-Ravioli
Pfifferlinge, Liebstöckel, Coppa
- **HAUPTGANG**
Flank Steak vom Rind
Pfeffer-Ahornsirup-Marinade, gegrillter Spargel,
Grenaille-Kartoffeln
- **DESSERT**
Joghurtschaum
Aprikosen, Lavendel, Himbeersorbet, Mandel

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

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

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

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

Büschstraße 2
20354 Hamburg

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



SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ

MENÜ VOM 13.06. – 24.07.2020

- **VORSPEISE**
Carpaccio vom Rinderfilet
mit altem Essig, Parmesan & Pinienkernen
- **SUPPE**
Geeiste Kartoffel-Basilikum-Suppe
mit Eismeershrimps
- **HAUPTGANG**
Gebratenes Rotbarschfilet
mit Safran-Gnocchi & Pesto rosso
- **DESSERT**
Maracuja-Joghurt-Mousse
mit Mango-Erdbeer-Salat

MENÜPREIS FÜR 2 PERSONEN 69,00 EURO

MENÜ VOM 25.07. – 29.08.2020

- **VORSPEISE**
Salade niçoise mit grünen Bohnen,
Thunfisch & gekochtem Ei
- **SUPPE**
Buttermilch-Rucola-Suppe
mit krossen Baconchips
- **HAUPTGANG**
Coq au vin blanc
mit weißen Bandnudeln & grünem Spargel
- **DESSERT**
Gebranntes Himbeer-Parfait
mit Kokosschaum & Mandeln

MENÜPREIS FÜR 2 PERSONEN 69,00 EURO

Bestellbar bis 21:30 Uhr

ABC-Straße 52
20354 Hamburg

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


CAST IRON
GRILL



SCHLEMMER-SOMMER IM CAST IRON GRILL

• VORSPEISE

Gebeizter Kalbstafelspitz
Kalbstafelspitz | Auberginencreme | Kapernäpfel |
Perlzwiebel | Kräuter

• HAUPTGANG

U.S. Hangersteak
Geräucherte Kartoffelmousse | Gegrillter Spargel

• DESSERT

Zitronengras Crème brûlée
Tonkabohnen Eiscreme

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

WINE FLY - OPTIONAL

Sauvignon Blanc Val de Loire
Sauvignon Blanc | Domaine de la Foilette
Rioja Crianza Tempranillo Bodegas | Montecillo Taylor's Chip
Dry White Port
36,00 Euro für 2 Personen

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung mit dem Stichwort
"Schlemmer-Sommer" telefonisch unter (040) 35 05 1735.

ÖFFNUNGSZEITEN

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

ÜBER CAST IRON GRILL

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

Großer Grasbrook 14
20457 Hamburg

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

COAST
by east – Seafood, Bar & Grill



SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ 2020

- **VORSPEISE**
Tuna Tatar im Romanasalat
mit Sesam, Ponzu, Dashi Mayonnaise,
Avocado und Mango
- **ZWISCHENGANG**
Feines Currysüppchen
mit Mumbai Curry, Papaya, Thai-Mango
und Shisoblättern
- **HAUPTGANG**
Chicken Teriyaki Roll
mit Spicy Chicken und Avocado-Topping
- **DESSERT**
Café Gourmand:
Feines aus der coast Pâtisserie & Kaffee

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Gern servieren wir Ihnen eine **VEGETARISCHE ALTERNATIVE**.
Bitte geben Sie Ihren Wunsch bei der Reservierung an.

Lange Reihe 39
20099 Hamburg

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

Das Dorf



HAMBURGER SCHLEMMER-SOMMER

MENÜ VOM 13.06. – 19.07.2020

- Fruchtiges Orangen-Gazpacho mit Hibiskus-Chili-Sirup in Omis Weckglas serviert
- Butterzarte Kalbsbäckchen – im eigenen Sud gegart – auf einem frischen Kartoffel-Tomatenstampf mit Meerrettich-Orangensauce
oder
Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch in einer herzhaften Parmesankruste auf sommerlichen Schmorgurken mit Paprikasauce und pikanten Ofenkartoffeln
- "Trilogie von der Erdbeere"
Hausgemachtes Erdbeerparfait, Erdbeer-Panna Cotta und frischer Erdbeersalat mit verführerischen Minz-Basilikum-Marinade

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

MENÜ VOM 20.07. – 29.08.2020

- "Surf & Turf nach Dorf Art"
Hausgeräucherte Entenbrust und ein feines Forellenfilet auf Tomaten-Thymian-Sauerkraut mit grünem Meerrettich-Schmand
- Gebratenes Schollenfilet unter einer herzhaften Kartoffelkruste mit körniger Senfsauce und sommerlich-buntem Paprikagemüse
oder
"Ofen Kaninchen"
Im Ofen gegarte Kaninchenkeule mit frischen Pfifferlingen und Römischen Nocken
- "Verschleiertes Bauernmädel"
Gerösteter Pumpernickel, hausgemachte Rote Grütze, Mascarpone-Mousse und Apfelkompott in Omis Weckglas geschichtet

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Parnaßstraße 29
22880 Wedel

Schulauer FÄHRHAUS
The NEW Millharth & Söhne

Tel. (04103) 92000
www.schulauer-faehrhaus.de



SCHLEMMER-SOMMER-3-GANG-MENÜ

• VORSPEISE

Gebeizte Gelbschwanz Makrele
Staudensellerie Sud | marinierte frische Erbsen |
Schmand | Johannisbeere

• HAUPTGANG

Bavette mit BBQ-Lack
Möhre | Rote Bete | Lauchzwiebel | Paprika Hollandaise
oder
Filet vom Lumb
Kohlrabi | Zwiebel | Fenchel | Muschel-Sauce | Dill

• DESSERT

Skyr Joghurt Sorbet
Blaubeer Baiser | Erdbeer Mousse | Blüten

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Neumühlen 50
22763 Hamburg

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



HAMBURGER SCHLEMMER-SOMMER

Hausgebackene Bauernbrötchen mit Rucolapesto

- **VORSPEISE**
Kaltschale
Joghurt | Avocado | Garnele
- **ZWISCHENGANG**
Tuna
Zitrus | Koriander | Cashewnuss
oder
Crunchy Cannelloni
Ziegenkäse | Nuss | Aprikose
- **HAUPTGANG**
Maispoularde
Cognac-Jus | Frischkäse-Püree | Ofengemüse | Salsa-Verde
oder
Knurrhahn
Limetten-Safranrahm | Frischkäse-Püree | Ofengemüse |
Salsa-Verde
- **DESSERT**
Schokoladentarte
Pina Colada Sorbet

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

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



MARKET RESTAURANT

Süllbergsterrasse 12
22587 Hamburg

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



SCHLEMMER-SOMMER 2020

MENÜ VOM 15.06. – 31.07.2020

- **ASIAN APPETIZER VARIATION**
"SUMMERROLLS"
Asia-Salat | Koriander | Sweet Chili
Smoked Beef Flank | Erdnussbutter | Jalapeno | Rauchsatz
Salmon Tataki | Miso-Espuma | Mizuna | Passionsfrucht
Thai-Apfel-Shot | Sweet Basilikum | Chinese Cucumber | Chili
- **JAIPUR CURRY CAPPUCINO**
Kokos | Chicken-Tempura | Dashi
- **"PETIT TENDER" – ENTRECÔTE VOM HOLZKOHLENGRILL –**
Kartoffel-Macadamiemousseline | Wilder Broccoli |
Pfifferlinge | Spicy Teriyaki-Sauce
- **THAI MANGO CRÈME**
Kokos | Himbeer | Minze

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

MENÜ VOM 01.08. – 13.09.2020

- **SÜLLBERG'S SOMMERETAGÈRE**
Ceviche vom Färöer Lachs
Avocado | Rote Zwiebel | Petersilie | Tigermilch
Beef Tatar | Geräucherte Paprika | Pimentos de padron | Basil Cress
Karamellisierte Tomatenmarmelade | Rucola | Pinienkerne
- **HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE**
Pfifferlinge | Frühlingslauch | Tomate
- **FLANK STEAK VOM TERNERA GALLEGA KALB**
- Sous Vide gegart & gegrillt -
Weiße Polenta | Buchenpilze | Maistexturen | grüne Pfeffersauce
- **MOUSSE AU CHOCOLATE**
Erdbeere | Joghurt | Thymian

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Poppenbüttler Landstraße 1c
22391 Hamburg

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

del



SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ 1

13. JUNI BIS 20. JULI 2020

- Salat von grünem und weißem Spargel mit Radieschen und Scheibchen vom Rauchlachs
- Karotten-Orangensuppe mit Ingwerschaum
- Sorbet von der Zitrone mit karamellisierten Limettenzesten
- Ochsenbäckchen, geschmort an Pak Choi dazu Süßkartoffelpüree
- dels Schokoladentraum aus feinster belgischer Kuvertüre

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ 2

21. JULI BIS 29. AUGUST 2020

- Gazpacho mit Croûtons
- Rote Bete Carpaccio mit gebratenem Heilbutt und gebackenen Kapern
- Sorbet von der Zitrone mit karamellisierten Limettenzesten
- Französische Maishähnchenbrust gebraten mit geschmortem Orangenchorée auf Kräuterrisotto
- Erdbeervariationen von heimischen Beeren

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Lüneburger Damm 1-3
23909 Ratzeburg

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



SCHLEMMER-SOMMER 2020 IM SEEHOF RATZEBURG

- **VORSPEISE**
Ziegenfrischkäseterrine
auf Tomaten-Paprika-Gazpacho
marinierte Gurken, Kresse, Tapenade, Brotchips
- **SUPPE**
Geflügelbouillon
mit Ingwer, Kaffir-Limette und Pandan
Wurzelgemüse, Maultaschen
- **HAUPTGANG**
Saltimbocca und confierter Bauch vom Duroc-Schwein
auf Safranrisotto, Lauenburger Frühlingsgemüse, Marsalajus
- **DESSERT**
Rhabarbercreme
mit marinierten Erdbeeren,
Orangen-Mandel-Croustillant, Mandeleis

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

TIPP

Übernachtungsangebot für den sorglosen Genuss zum Sonderpreis von 159,00 Euro im Superior-Doppelzimmer mit direktem Seeblick inkl. Frühstück für 2 Personen.

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



Hohe Bleichen 17
20354 Hamburg

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

BRASSERIE
DIE BANK
BAR



SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ

MENÜ VOM 13. JUNI – 25. JULI 2020

- VORSPEISE**

Carpaccio von der Lachsforelle |
klare Tomaten-Trüffelvinaigrette | Büffelmozzarella |
Vierländer Tomaten | Oliven-Brot | Oregano

- ZWISCHENGANG**

Ragout vom gegrillten Spargel | confiertes Eigelb |
Orangen-Hollandaise | Petersilien-Panko

- HAUPTGANG**

Zitronen Kikok-Huhn | Salzzitrone | Pancetta | Erbsen |
Zwiebelgewächse | Kartoffeln

- DESSERT ETAGÈRE „BEST OF DIE BANK“**

Vanille Crème Brûlée | Erdbeeren | Szechuan Pfeffer
Lauwarmes Schokoladen Gâteau | Salz-Karamell | Vanilleeis
Passionsfrucht Sorbet | Kokos-Espuma | Basilikum-Öl

MENÜ VOM 27. JULI – 29. AUGUST 2020

- VORSPEISEN ETAGÈRE "BEST OF DIE BANK"**

Tatar vom Rind | Meerrettich-Crème | Estragon-Mayonnaise | Süßkartoffel
Tuna Sashimi | Nussbutter-Teriyaki | Ingwer-Gurke | geblämmte Mango
Geröstetes Focaccia / Avocado / Ofentomate / Wachtelei

- ZWISCHENGANG**

Rote Beete-Gazpacho | Mandel | Feta | Basilikum

- HAUPTGANG**

Rosa gegarter Kalbstafelspitz | Pfifferlinge | wilder Brokkoli |
Kopfsalat | Kartoffel-Senfcrème | Parmesanschaum

- DESSERT**

Schnitte von weißer Schokolade | Kardamom | Ananas |
Yuzu | Joghurt-Kurkuma Eis

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

34,50 EURO PRO PERSON

Kirchenallee 37
20099 Hamburg

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



UNSER PEKINGENTE-MENÜ

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

• VORSPEISEN

- Wan-Tan Suppe: Dumplings mit Garnelen-Schweinefleisch-Füllung und Pak Choi Gemüse kantonesische Art
- Kleiner chinesischer Gurkensalat mit Essig, Knoblauch und einem Schuss Sesamöl
- Kroepoek-Krabbenchips

• HAUPTGERICHT

Ganze Pekingente, tranchiert, wunderbar knusprige Haut und zartes Fleisch, nach jahrhundertealtem Rezept, serviert mit dünnen Fladen, Lauchstreifen, Gurken und Hoisin Sauce

• DESSERT

Sesam- und Grüntee-Eiscreme

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

WEINEMPFEHLUNG

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

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

Im Alten Dorfe 44
22359 Hamburg

Tel. (040) 603 92 94
www.dorfkurg-volksdorf.com



SCHLEMMER-SOMMER IM DORFKRUG

Genießen Sie in diesem Sommer unser besonderes

- 3-GANG-ÜBERRASCHUNGS-MENÜ

Wöchentlich wechseln wir das Angebot.

Unser Chefkoch stellt für Sie ein spannendes Menü aus dem Warenkorb zusammen.

Lassen Sie sich überraschen!

3-GANG-MENÜ 69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Simon-von-Utrecht-Straße 31
20359 Hamburg

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

east
RESTAURANT BAR LOUNGE HOTEL



HAMBURGER SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ 2020

- **VORSPEISE**
Grüne Kokos-Curry-Velouté
mit Shiso Kresse und Erdnuss
- **ZWISCHENGANG**
Sake Tiradito
mit Avocado, Mango und roten Zwiebeln
- **HAUPTGANG**
Maishähnchen
mit Kräuterseitlingen und cremigem Süßkartoffelpüree
- **DESSERT**
Fruchtig frisches Passionsfrucht-Crème brûlée

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

EA(S)T & SLEEP

Bleiben Sie doch noch etwas länger mit dem ea(s)t & sleep Special im east Hotel. Bei einem Mindestverzehr von 100,00 Euro im east Restaurant und der east Hotelbar bieten wir Ihnen eine Hotelübernachtung für den selben Tag für nur 100,00 Euro pro Zimmer und Nacht an.

Infos unter Tel.: (040) 30 99 30

Reservierung nicht möglich.
Angebot nach Verfügbarkeit.

Fähranleger Teufelsbrück
22609 Hamburg

Tel. (040) 82 41 87
www.restaurant-engel.de



SHARING-SCHLEMMER-MENÜ

- Hausgemachtes Brot mit gesalzener Butter, Öl, grobem Salz & unserer Pfeffermischung
- GRUSS AUS DER KÜCHE (Überraschung)
- VORSPEISE
Hausgemachte norddeutsche Antipasti mit Petersilienpesto & Ziege
- HAUPTGANG *
Zitronen-Risotto mit jungen Erbsen, Ricotta & Basilikum
oder
Catch of the Day mit Gemüse im Pergamentpapier & Wildkräutern
- DESSERT
Topfenmousse mit Confit von Beerenfrüchten, Basilikumluft & Mandeln
- ZUM ABSCHLUSS
Hausgemachte Praline von Valrhona-Schokolade mit Salz-Karamellfüllung

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

*Im Hauptgang müssen sich alle Personen für dasselbe Gericht entscheiden, da es als Sharing Dish serviert wird. Wir bitten um Ihr Verständnis, dass einzelne Gänge dieses Menüs nicht durch andere Gerichte aus unserer Karte ausgetauscht werden können.

Unser Sharing-Schlemmermenü bieten wir täglich ab 18:00 Uhr mit einer vorherigen Reservierung für mind. 2 Personen unter dem Stichwort "Schlemmer-Sommer" an. Gerne nehmen wir Ihre Reservierung unter der Rufnummer (040) 82 41 87 entgegen.

Das Restaurant Engel liegt wunderschön gelegen mitten auf der Elbe auf dem Ponton des Fähranlegers Teufelsbrück – mehr Hamburg geht nicht! Unser Restaurant ist ideal geeignet für private und betriebliche Feiern oder andere Events - gerne unterbreiten wir Ihnen ein Angebot!

Benittstraße 9
21129 Hamburg

Tel. (040) 74 25 151
www.finkenwerder-landungsbruecke.de



FINKENWERDERS MATJES KREATION

• VORSPEISE

Matjes Tatar mit Sahne Meerrettich
Matjes Filet mit hausgemachter Hausfrauensauce
Matjesfilet auf Schwarzbrot, Zwiebeln und Schnittlauch

• HAUPTGANG

Allerlei vom Kutter
Gebratene Edelfischfilets mit Büsumer Krabben,
Weißwein-Limettensauce und kleinen Salzkartoffeln
oder
Rosa gebratenes Rumpsteak von der deutschen Färs
auf frischem Marktgemüse, Röstkartoffeln und Thymiansauce

• DESSERT

Hausgebackener Schokoladenbrownie
mit beschwipsten Pfirsich und Mandeleis

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Große Elbstraße 131
22767 Hamburg

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

FISCHBEISL

Volkmar Preis

DEN SOMMER GENIESSEN!

- **VORSPEISE**

Hausgemachte warme Hummer-Lachsroulade
mit Hummer-Chili-Sauce und Sommersalaten

- **HAUPTGANG**

Steinbeißerfilet

mit frischen Pfifferlingen, Tomaten-Pfefferbutter
und Kartoffel-Olivenöl-Stampf
oder

Rinderfilet

mit frischen Pfifferlingen, Tomaten-Pfefferbutter
und Kartoffel-Olivenöl-Stampf

- **DESSERT**

Halbgefrorenes von Piura Porcelana 75% Schokolade (Peru)
mit Erdbeer-Mangosalat und Orangen-Ingwer-Sauce

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

WEINBEGLEITUNG

Auf Wunsch begleitet von österreichischen Weinen - ausgesucht von
Rindchen's Weinkontor.

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:

GENIESSEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.

RINDCHEN'S
WEINKONTOR

Seebergen 9-15
22952 Lütjensee

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



HAMBURGER SCHLEMMER-SOMMER

MENÜ VOM 13. JUNI BIS 26. JULI 2020

- Warme Spargel-Quiche
mit Serrano Schinken, Papaya-Limettensalsa und Salat
- Curry-Kokossüppchen
mit Garnele im Kartoffelteigmantel und Basilikumsamen
- Lackierte Schwarzfederhuhnbrust
mit Shiitake gefüllt, auf Asijus, frischem Sommergemüse
in der Wan Tan-Schale und Süßkartoffelplätzchen
- Karamellisiertes Limonen-Parfait
mit Erdbeer-Espuma und Hippe

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

MENÜ VOM 26. JULI BIS 29. AUGUST 2020

- Gebackene Garnele in Bambus-Asche &
rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Wassermelone,
Frühlingslauch und Hirtenkäse
- Filet von der Edelmaräne
mit Meerrettich-Kartoffelstampf und frischen Gurkensalat
- Cordon bleu vom Susländer Schwein
mit Trüffelschinken auf Sauce Hollandaise,
frischen Pfifferlingen, Erbsenpüree und Parmesan-Pommes
- Mascarponecreme
mit sommerlichen Beeren und Cantuccini

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort "Schlemmer-Sommer".
Dieses Menü können Sie für eine Gruppe bis zu 10 Personen reservieren.

Änderungen vorbehalten.

Mittelweg 172
20148 Hamburg

Tel. (040) 68 87 67 98
<https://gong-restaurant.de>



HAMBURGER SCHLEMMER-SOMMER IM GONG

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

DAS ALL YOU CAN EAT-MENÜ IM GONG

Das Sushi-Restaurant Gong im Mittelweg bietet das besondere Menü: All you can eat- und das heißt wirklich so viel Sie mögen. Wählen Sie aus dem umfangreichen Angebot, das frisch zubereitet und Ihnen am Tisch serviert wird. Ein Auszug aus der Karte: Wakame Salat, Spicy Garnelen, Tempura Garnele, Gyoza, Tempura Surimi, Spicy Tuna Maki, Pekingduckroll.

DAS MENÜ

- Chef's favorite Sushi-Set
Auswahl an besonderen Sushi-Kreationen
- Wählen Sie aus über 50 asiatischen Köstlichkeiten – so lange Sie möchten!
Ein kleiner Auszug aus dem Speiseangebot:
Peking Duck Bun mit einer herzhaften Hoi Sin-Sirachamayo
Wakame Salat, Kimchi, Edamame
Lachs Tatar Salat
Crispy Lachs Avocado Roll
Chicken Teriyaki
- Dessertvariationen aus
Kokos Panna Cotta mit Karamellsauce, schwarzem Sesam-Eis, Matcha-Eis und spanischem Mandelkuchen

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN INKLUSIVE EINER FLASCHE WEIN

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



Bei den St. Pauli Landungsbrücken 3
20239 Hamburg

Tel. (040) 317 90 580
www.hafen-klub-gastronomie.de



HAFEN-KLUB SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ 2020

• VORSPEISE

Knusprige Wildfang-Garnelen
marinierte rote Linsen / Mango /
Harissa / Curryschaum

• HAUPTGANG

Gebratene Brust vom Label Rouge Schwarzfederhuhn
Sommertrüffel / geschmorte Baby-Artischocken /
Kartoffel-Kräutermousseline

• DESSERT

Delice von der Valrhona Schokolade
Pfirsich / Himbeere / Lavendel

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

GENUSS MIT ALLEN SINNEN IM HAFEN-KLUB HAMBURG

Die exklusiven Kuppeln des Hafen-Klubs sind nicht nur eine außergewöhnliche Location und ein wahrer Blickfang, sie bieten auch eine atemberaubende Aussicht auf die Elbphilharmonie und die Elbe. Mehr Hafen-Feeling geht nicht!

Im Rahmen des Hamburger Schlemmer-Sommers öffnet der Hafen-Klub bei den St. Pauli Landungsbrücken erstmals auch für Nicht-Mitglieder - entdecken Sie Hamburgs Traditionsclub und seine fantastische Gastronomie!

ÖFFNUNGSZEITEN

Donnerstag - Samstag: 17:00 - 22:00 Uhr

Überseeallee 5
20457 Hamburg

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

heimat



SCHLEMMER-SOMMER 2020

- **VORSPEISE**
Rindstatar, eingelegte gelbe Möhren,
Karotten-Mayonnaise, Kräutersalat
- **SUPPE**
Weiße Tomatencremesuppe,
Concasse, Petersilie, Bauernbrotcroûtons
- **HAUPTGANG**
Kalbfleischpflanzerl
mit Majoran-Jus, Bohnenragout, Kartoffelpüree
- **DESSERT**
Gebrannte Vanillecreme,
Beerenkompott und Erdbeersorbet

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Stellinger Weg 47
20255 Hamburg

Tel. (040) 42 10 69 89
www.heimatjuwel.de

Heimatjuwel
so fein schmeckt lokal



Foto: Marcel Görke

HAMBURGER SCHLEMMER-SOMMER

MENÜ VOM 13.06.2020 – 12.07.2020

Unser hausgebackenes Brot & Dip

- Gruß aus der Küche
- Gazpacho | Schwarzbrot | Sauerrahm
- Weidegockel | Mairübe | Rucola | Shiso
oder
Offener Raviolo | Pfifferlinge | Blumenkohl | Rucola
- Erdbeer-Tiramisu "mal anders"
Petits fours

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

UNSERE WEINEMPFEHLUNG,

2017 Weißburgunder mit Freunden | Anette Closheim | Nahe, 26,00 Euro

MENÜ VOM 13.07.2020 – 29.08.2020

Unser hausgebackenes Brot & Dip

- Gruß aus der Küche
- Karotte | Roggen | Petersilie | Apfel-Meerrettichsorbet
- Kalbsrücken | Kartoffel | Brokkoli | Escabeche
oder
Fregola | Tomaten | Zucchini | Basilikum
- Schokolade | Himbeere | Zitronenthymian
Petits fours

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

2019 „365 Tage Rose“ Weingut Rings | Freinsheim | Pfalz, 26,00 Euro

Bitte reservieren Sie telefonisch unter (040) 42106989 unter dem Stichwort "Schlemmer-Sommer". Bitte haben Sie Verständnis, dass die einzelnen Gänge des Menüs nicht durch andere Gerichte aus unserer Speisekarte austauschbar sind.

ÖFFNUNGSZEITEN: Di.-Sa 18-22 Uhr, Do.-Fr. 12-14 Uhr

Hauptstraße 1
25474 Ellerbek

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



HAMBURGER SCHLEMMER-SOMMER

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

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



Brandstwiete 46
20457 Hamburg

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



SCHLEMMER-SOMMER 2020

Liebe Heldinnen und Helden,

dieses Jahr wollen wir uns nicht nur auf ein Menü festlegen.
Der Sommer bietet viele saisonale Genüsse, die wir euch alle
präsentieren wollen.

Deswegen werden wir in regelmäßigen Abständen das Menü
ändern, so dass Ihr voll auf Eure Kosten kommt!

Das aktuelle Menü könnt Ihr immer auf unserer Webseite oder
den sozialen Kanälen (Instagram & Facebook) nachschlagen.

MENÜPREIS 69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Gerne bieten wir Euch auch eine Weinbegleitung zum Menü an.

Wir freuen uns auf Euch!

Flughafenstraße 47
22415 Hamburg

Tel. (040) 53 10 23 57
www.restauranthorizon.de



SCHLEMMER-SOMMER IM RESTAURANT HORIZON

- **VORSPEISE**
Gebackene Avocado-Spalten
Salatbouquet | Limetten-Vinaigrette
- **ZWISCHENGANG**
Zweierlei Fischfilet
Zitronenschaum | Wasabi-Kartoffelpüree
- **HAUPTGANG**
Entrecôte
HORIZON-Kräuterbutter | Folienkartoffel | Venezianischer Spinat
- **DESSERT**
Gebackene Ananas | Gebackene Banane
Schokoladensplittreiss

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

RUNDUM-SORGLOS-PAKET 99,00 EURO FÜR 2 PERSONEN
INKLUSIVE UNSEREM NEUEN GATE47 APERITIF, 2 KORRESPONDIERENDEN
WEINEN UND EINER KAFFEESPEZIALITÄT

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung unter dem Stichwort
"Schlemmer Sommer" telefonisch unter 040 53102 357
oder online unter www.restauranthorizon.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Täglich von 17:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Eppendorfer Weg 186
20253 Hamburg

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



SOMMER-TAPAS-MENÜ

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

• VORWEG

Geräucherter Paprika-Dip
Rote Beete-Hummus
Frittierter Blumenkohl mit Tahini-Knoblauch-Dressing
Gegrillte Aubergine mit Granatapfel-Molasse und Koriander
Fetakäse-Kräuter-Dip
Dazu ofenfrisches Fladenbrot

• ZWISCHENDURCH

Datteln gefüllt mit Ziegenkäse im Baconmantel

• HAUPTGANG

Rinderfiletspieße vom New Zealand "Gras Fed" Rind
mit Harissa-Aioli
Calamari mit Knoblauch, Salz und Zitrone gebraten
Baby-Spinat-Salat mit Oliven, Feta, Pinienkernen
und Roseweinessig-Dressing
Patatas Bravas; Baby Kartoffeln in Salsa picante geschwenkt

• DESSERT

Erdbeer-Rhabarber-Crumble mit Joghurt-Eis

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

34,50 EURO PRO PERSON

Ab 2 Personen

Bitte mit dem Stichwort Schlemmer-Sommer reservieren.

Das Menü bieten wir auch zur Abholung und Lieferung an:
Mit IMARA@home Abhol- & Lieferservice könnt Ihr das Sommer-Tapas-Menü auch zuhause genießen. Bestellungen unter (040) 42 91 80 80.

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:

GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.



Am Sandtorkai 77
20457 Hamburg

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

STRICKER'S
*Vier
Soden
Spüß*
HAFEN HAMBURG



SCHLEMMER-SOMMER 2020

MENÜ VOM 13.6. – 19.7.2020

- Rotbarbenfilet an Rucola Salat, Mango-Salsa und Walnuss-Pesto
- Süßkartoffel-Kokoscreme mit Apfel-Konfit
- Rosa gebratene Lammhüfte auf Bohnen-Cassoulet
Thymian Jus und Kartoffelstroh
oder
Gebratenes Steinbeißer Filet auf Bärlauch Risotto
geshmorten gelben Zucchini und konfierten Kirschtomaten
- Erdbeer-Rhabarber-Tarte mit Vanilleeis auf Pistazienerde

MENÜ VOM 20.7. – 6.9.2020

- Meeresfrüchte Carpaccio
mit Zuckerschoten-Salat, Koriander und Frisée
- Petersilienwurzel-Cremesuppe mit Chorizo
- Gesottener Kalbstafelspitz auf Blattspinat,
Meerrettichsauce, Safran-Kartoffel und Gemüse-Chips
oder
Gebratenes Lengfisch-Filet auf Chioggia-Gemüse,
Dijon Senfsauce, Wildreis und Forellenkaviar
- Zweierlei Schoko-Mousse an frischen Waldbeeren und Minze

3-GANG-MENÜ FÜR 2 GÄSTE 69,00 EURO

4-GANG-MENÜ FÜR 2 GÄSTE 79,00 EURO

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

Gerne bieten wir **ALTERNATIVEN** für Allergiker oder Vegetarier

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:

GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.

RINDCHEN'S
WEINKONTOR

Am Kaiserkai 56
20457 Hamburg

Tel. (040) 300 68 369
www.kinfelts.de

Kinfelts
KITCHEN & WINE



Foto: Per Kasch

SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ

- **VORSPEISE**
Lachstatar
Gurke - Meerrettich - Limone
- **HAUPTGANG**
Rinderschulter
Semmelknödelschnitte - Karotte - Jus
- **DESSERT**
American Cheesecake

SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ
69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Eine geänderte Menüführung führt zu geänderten Preisen.

Reservierungen unter dem Stichwort "Schlemmer Sommer" nehmen wir gerne unter (040) 300 68 369 oder per E-Mail an info@kinfelts.de entgegen.

Mellingburgredder 1
22395 Hamburg

KLEINHUIS'
HISTORISCHER GASTHOF
an der Mellingburger Schleuse

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



SCHLEMMEN AM ALSTERLAUF

- **VORSPEISE**
Roastbeef-Röllchen / Senf-Dressing / Pimentos de Padron
- **HAUPTGANG**
Kabeljau / Garnelen /
Blumenkohltrio als Crème, gebraten, Salat
- **DESSERT**
Espresso-Crème-Brûlée / Buttermilcheis

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Fehlandtstraße 26
20354 Hamburg

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



SCHLEMMEN IM KLEINHUIS

- **VORSPEISE**
Graupensalat
mit Ziegenfrischkäse und marinierten Erdbeeren
- **SUPPE**
Kaltes Süppchen
von Cidre, Orange und Minze
- **HAUPTGANG**
Hechtfilet gebraten
mit Dreierlei vom Brokkoli, Crème, Flan, sautiert
oder
Jungbullenfilet
mit Dreierlei vom Brokkoli, Crème, Flan, sautiert
- **DESSERT**
Limettenquarktarte
mit frischen Beeren

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Rutschbahn 34
20146 Hamburg

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

l'Auberge
HAUTE CUISINE



LE PALAIS DES ARÔMES

- **MÉRIDIONAL AMUSE-BOUCHE**

- **VORSPEISE**

Spargelsuppe mit Bärlauchöl
oder Provencalsuppe von Gurken mit Nordsee-Krabben
oder Taboulé-Salat mit Minze
oder Hausgemachte Entenleber-Terrine auf Rote Bete-Salat
oder Grüner Linsensalat mit Flusskrebse

- **ZWISCHENGANG**

Jacobsmuscheln auf Sauerkraut mit Champagner-Sauce
oder Gratiniertes Ziegenkäse auf Frucht

- **HAUPTGANG**

Dorade-Filet auf Sauvignonsauce, Butterkartoffeln
und Gemüse-Ratatouille
oder Steinpilz-Ravioli in Thymian-Sauce (vegetarisch)
oder Kalbstafelspitz in Kapern-Citron-Sauce auf Spitzkohl,
Marktgemüse
oder Rinderfilet-Medaillon nach Bordeaux-Art,
Kartoffeln rissolées, Marktgemüse

- **DESSERT**

Crème brûlée à la lavande
oder Délice au Chocolat façon Auberge
oder Sorbet-Duo

Bitte wählen Sie aus jedem Gang ein Gericht.

3 GÄNGE 69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

4 GÄNGE 75,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Genießen Sie unsere Speisen gerne auf unserer Terrasse!

CAFÉ BISTRO RESTAURANT

Wexstraße 33
20355 Hamburg

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



SCHLEMMER-SOMMER IM LA CHANCE

Vom 13. Juni - 29. August 2020 verwöhnen wir Euch mit unserem "Hamburger Schlemmer-Sommer-Menü".

- **VORSPEISE**
Bunter Spargelsalat mit Kräuterpesto
- **HAUPTGANG**
Gebratenes Zanderfilet mit Olivenfond,
Kartoffelspalten, Zucchini-Auberginen-Ragout
und Tomaten-Concassée
oder
Gefüllte Maispouardenbrust mit Pflaumen und Aprikosen
karamellisierten Zuckerschoten,
Süßkartoffelpüree und Zitronensauce
- **DESSERT**
Dattel Mascarpone Crème mit Waldbeeren

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

37,00 EURO FÜR 1 PERSON

Wir bieten auf Wunsch auch eine **VEGETARISCHE ALTERNATIVE** an.

Hofweg 50
22085 Hamburg

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

La Fée
RESTAURANT
BISTRO



UNSER SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ 2020

- **GRUSS AUS KLEWIS KÜCHE**
Gebackene Mandel-Kartoffelkrokette mit Dijonsenf
auf Gurken-Schmand-Salat
- **VORSPEISE**
Lachs-Carpaccio auf gelben Rettich, Basilikum-Tempura
Meerrettich-Crème fraîche und Rote Bete-Tatar
- **ZWISCHENGANG**
Seawater Garnelen gebraten, Eisbergsalat-Herzen und
geschmorte Safran-Apfelstücke
- **HAUPTGANG**
Maishähnchenbrust gespickt mit Sommertrüffel,
Spargel, Selleriepüree und Portweinjus
oder
Steinbeißerfilet in Kräuterkruste gebraten,
Vongole mit Spargel, Hummersauce und Avocado-Kartoffelpüree
- **DESSERT**
Schokoladen-Macaron mit Schokoladenkern
auf Erdbeerkompott, Schokoladen-Ingweweis
und frittierte Zitronen-Melisse

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

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

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

Dienstag - Sonntag ab 18:00 Uhr

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

RINDCHEN'S
WEINKONTOR

Große Elbstraße 27
22767 Hamburg

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



HAMBURGER SCHLEMMER-SOMMER

• VORSPEISE

Tatar vom Matjes auf Avocado Creme

Matjes tartare on avocado cream

oder/or

"Risotto à la Milanese"

"Risotto Alla Milanese"

• HAUPTGANG

Lachsfilet auf weißem Spargel,

Butterkartoffeln und Estragon-Schaum

Salmon fillet on white asparagus, Butter potatoes and tarragon foam

oder/or

In Aromaten gebratene Maispouardenbrust

auf Pfifferlingen, Kartoffeln und Marsala Jus

Chicken breast fried in aromatics on chanterelles, potatoes and Marsala jus

• DESSERT

Mascarpone Mousse auf frischen Erdbeeren

Mascarpone mousse on fresh strawberries

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

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

Lemsahler Landstraße 45
22397 Hamburg

Tel. (040) 608 22 8712
www.treudenberg.de

Lemsahler
EST. 1920



SCHLEMMER-SOMMER IM RESTAURANT LEMSAHLER

- **AMUSE BOUCHE**
nach Wahl des Küchenchefs
- **VORSPEISE**
Rindercarpaccio mit Parmesanspänen und gebratenen Steinpilzen
- **HAUPTGANG**
Gegrilltes Doraden Filet mit grünem Spargel,
Süßkartoffel Püree und Orangensauce
- **DESSERT**
Marinierte Erdbeeren
mit Kräutersorbet und Shiso Kresse
- **ZUM ABSCHLUSS**
Friandise zum Kaffee

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

RUNDUM-SORGLOS-PAKET 104,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

inklusive einem sommerlich, fruchtigem Aperitif,
korrespondierenden Weinen und einer Kaffeespezialität

IM PRIVATHOTEL LINDTNER

Heimfelder Straße 123
21075 Hamburg

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



SCHLEMMER-SOMMER

MENÜ VOM 22. JUNI – 26. JULI 2020

- **VORSPEISE**
Sülze von Pfifferlingen mit Friséespitzen,
Blaubeervinaigrette und Spinat-Sauerrahmcrème
- **SUPPE**
Curryschaumsuppe mit gebeiztem Lachs,
Estragonöl und Cashewkernen
- **HAUPTGANG**
Rosa gebratenes argentinisches Rumpsteak
unter einer Zwiebelkruste mit Tomaten-Pfirsichgemüse
und Kräuter-Kartoffelstampf
- **DESSERT**
Gebackenes Rhabarbertörtchen
mit Mascarpone-Baisercreme und Minzsorbet

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

MENÜ VOM 27. JULI – 30. AUGUST 2020

- **VORSPEISE**
Tatar vom Rind mit gebackenem Wachtelei,
Trüffelmayonnaise und süßen Karottenchips
- **SUPPE**
Gazpacho von der Erdbeere
mit gegrillter Jacobsmuschel und Stangensellerie-Salat
- **HAUPTGANG**
Gebratene Brust vom Maishuhn auf Thymianjus,
Vanille-Peperonata und Mais-Kerbelpüree
- **DESSERT**
Joghurt-Beerentarte
mit Amarettoschaum und Pistazieneis

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Schwanenwik 38
22087 Hamburg

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

Literaturhauscafé
BRICKENBURGER STRASSE 38



SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ

• VORSPEISE

Fenchel-Orangen-Cappuccino

Entenbrustsaté

Weissburgunder / Schneider Pfaffmann / Pfalz / 0,2l

• HAUPTGANG

Suprême von der Zitronenpoularde

Fior de Latte Füllung | Kirsch-Pfeffersauce | Gerösteter Pak Choi |

Kartoffeltörtchen

Primitivo / 12 E Mezzo / Italien / 0,2l

oder

Kabeljau | Black Olivenkruste

Chimichurri | Olivenöl | Meersalz | Schmelztomaten |

Marinierter Pak Choi | Süsskartoffelpüree

Riesling / Schmitges Grauschiefer / Mosel / 0,2l

• DESSERT

Buttermilch | Panna Cotta

Basilikum-Erdbeeren | Mandelcrumble

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Eine **VEGETARISCHE ALTERNATIVE** ist selbstverständlich möglich.

WEINBEGLEITUNG

Auf Wunsch mit begleitenden Weinen & einer Café Spezialität

16,50 Euro p. P.

Bitte reservieren Sie von 2 bis max. 10 Personen unter dem Stichwort "Schlemmer-Sommer".

TIPP

4. Jahreszeit

Denken Sie schon heute an Ihre Weihnachtsfeier / Silvester-Gala

Reservierungen unter hello@literaturhauscafe.de - Wir freuen uns.

Maria-Louisen-Straße 3
22301 Hamburg

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



SCHLEMMERURLAUB MIT LOUISE

MEMORIES OF SPRING AND SUMMER

- **AMUSE BOUCHE**
Kleine koreanische Gemüse-Frühlingsrolle auf Mango-Chili und Koriander
- **VORSPEISE**
Gazpacho Andaluz, Crème Fraîche, Croûtons und feine Kräutersalate mit gratiniertem Ziegen-Feigensenf-Crêpe und geröstetem Tiroler Speck
- **ZWISCHENGANG**
Kleiner Lauchzwiebelrisotto mit Meeresfrüchten und Gamba
- **HAUPTGANG**
Piccata vom argentinischen Rinderfilet mit Basilikumpesto und Poulardenbrust in Parmesan-Eihülle an Trüffel-Sahnetagliatelle und buntem Sommergemüse
ALTERNATIV mit frischem gegrillten Lachsfilet
- **DESSERT**
Süße Bloody Mary von Erdbeeren und Granatapfel mit Ricotta-Pistazieneis und kandiertem Brickleigesege

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

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

Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort Schlemmer-Menü und verbindlicher Personenzahl bis spätestens 15:00 Uhr Ihres Bestelldatums.

Da während des "Schlemmer-Menüs" unser Sommerurlaub liegen wird, verlängern wir die Laufzeit bis zum 30.09.2020.

Beim alten Gaswerk 3
22761 Hamburg

Tel. (040) 89062 468
www.gastwerk.com



SCHLEMMER-SOMMER

MENÜ VOM 13. JUNI 2020 – 18. JULI 2020

- **VORSPEISE**
Burratini / eingelegte & fermentierte bunte Tomaten /
sommerlicher Wildkräutersalat / kandierte Pinienkerne
- **ZWISCHENGANG**
Sous-vide gegarte Fjord-Forelle / Erbsenrisotto /
Erbsenkresse / geblämmte Perlzwiebel
- **HAUPTGANG**
Zweierlei vom Milchkalb / cremiges Selleriepüree /
junge Möhren / Schalotten-Portweinjus
- **DESSERT**
Tarte Tatin / Vanilleeis / Minze

MENÜ VOM 20. JULI 2020 – 29. AUGUST 2020

- **VORSPEISE**
Gratinierter Ziegenkäse / zweierlei Rote Bete /
Wildkräutersalat / Walnüsse
- **ZWISCHENGANG**
Tagliatelle / Trüffel / Parmesan
- **HAUPTGANG**
Rumpsteak 300g für 2 Personen / Kartoffelmousseline /
sommerliches Marktgemüse / gebackene Béarnaise / Kalbsjus
- **DESSERT**
Variation von der Valrhona Schokolade /
marinierte sommerliche Beeren

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Bitte reservieren Sie Ihren Tisch unter dem Stichwort "Schlemmer Sommer".
Aktuelle Öffnungszeiten finden Sie auf unserer website www.gastwerk.com
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Ihr Team vom Restaurant Mangold

Dorotheenstr. 104
22301 Hamburg

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

Marbella



MARBELLAS SCHLEMMER-SOMMER

- **GRUSS AUS DER KÜCHE**
saludos de la cocina
- **1. GANG**
Sommer-Salat
(Fetter Käse / Wassermelone / Melone / Gurke / Spinat Dressing)
Ensalada de verano (Queso fresco / Sandia / Melón / Pepino / Aderesode espinacas)
- **2. GANG**
Thunfischsteak / Süßkartoffel-Chips / Tomatensalsa
lomo de atún / chips de boniato / ragout de tomate
oder
Pluma Ibérica / Pimientos de Padrón / Süßkartoffel-Chips
Pluma Ibérica / Pimientos de Padrón / chips de boniato
- **3. GANG**
Piña Colada
Piña Colada

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN
39,50 EURO PRO PERSON

MIT WEINBEGLEITUNG 52,50 EURO PRO PERSON

Das Menü ist ab 2 Personen erhältlich

WEINBEGLEITUNG

Pepa Loba -Albarino (Weißwein) aus Galicien:

Er hat die typischen Aromen der Rebsorte Albarino, mineralische Noten.
Intensiv, elegant und anhaltend.

Pepa Loba -Mencía (Rotwein):

Dies ist ein Wein aus dem Herz von Salnés (Galicien) und aus Mencia-Trauben hergestellt. Er zeichnet sich durch sein fruchtiges Aroma und seinen angenehmen Geschmack aus.

Nienstedtener Marktplatz 21
22609 Hamburg

Marktplatz

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



NIENSTEDTENER SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ IM BAUERNGARTEN VOM 13.06. - 01.09.2020

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

MENÜ I: 3 GÄNGE (MIT SUPPE) 32,50 EURO PRO PERSON
MENÜ II: 3 GÄNGE MIT CARPACCIO 69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN,
34,50 EURO PRO PERSON
MENÜ III: ALLE 4-GÄNGE 37,50 EURO PRO PERSON

Moorkamp 5
20357 Hamburg

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



SCHLEMMER-SOMMER 2020 IN EIMSBÜTTEL

MENÜ 1 VOM 13.06. – 24.07.2020

- **MAZZA** – vegetarische Vorspeisenspezialitäten – serviert in tausendundeinem Schälchen
- **ZWISCHENGANG**
Zanderfilet unter Pinienkruste auf Koriandersauce
- **HAUPTGANG**
Lammhüfte auf Musar-Schalotten-Sauce mit gedünstetem Gemüse und Kartoffelpüree
- **DESSERT**
Die süße Sünde des Orients & hausgemachtes Erdbeereis

MENÜ 2 VOM 25.07. – 29.08.2020

- **MAZZA** – vegetarische Vorspeisenspezialitäten – serviert in tausendundeinem Schälchen
- **ZWISCHENGANG**
Loup de mer auf Rauke-Salat mit Walnüssen und Granatapfelvinaigrette
- **HAUPTGANG**
Perlhuhn auf Safransauce mit gedünstetem Gemüse und Basmatireis
- **DESSERT**
Die süße Sünde des Orients & hausgemachtes Minzeis

MENÜ FÜR 2 PERSONEN 69,00 EURO

WEINBEGLEITUNG

Auf Wunsch mit Weinbegleitung erhältlich für zusätzlich 18,50 Euro p.P.

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

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:

GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.



Poppenbütteler Weg 236
22399 Hamburg

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



SCHLEMMER-SOMMER 2020 IN POPPENBÜTTEL

MENÜ 1 VOM 13.06. – 24.07.2020

- **MAZZA** – vegetarische Vorspeisenspezialitäten – serviert in tausendundeinem Schälchen
- **ZWISCHENGANG**
Lammhüfte à la Vittello Tonnato mit Thunfisch-Sesam-Sauce
- **HAUPTGANG**
Gefüllte Hähnchenroulade mit Pimentreis auf Joghurt-Minze-Sauce
- **DESSERT**
Die süße Sünde des Orients – orientalische Gebäckspezialitäten –

MENÜ 2 VOM 25.07. – 29.08.2020

- **MAZZA** – vegetarische Vorspeisenspezialitäten – serviert in tausendundeinem Schälchen
- **ZWISCHENGANG**
Zanderfilet auf Limonen-Freekeh (Freekeh – unreif geernteter und gerösteter Hartweizen)
- **HAUPTGANG**
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Süßkartoffel und Granatapfel-Jus
- **DESSERT**
Die süße Sünde des Orients – orientalische Gebäckspezialitäten –

MENÜ FÜR 2 PERSONEN 69,00 EURO

WEINBEGLEITUNG

Auf Wunsch mit Weinbegleitung erhältlich für zusätzlich 18,50 Euro p.P.

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

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:

GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.



Julius-Vosseler-Straße 40
22527 Hamburg

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

Mendelssohn's
RESTAURANT



MENDELSSOHN'S "BEST OF 17 JAHRE SCHLEMMER-SOMMER"

- **MENDELSSOHN'S MEETS ASIA**
Karamellisierte Garnelen mit Choi-Sum
- **EINE KULINARISCHE WELTREISE**
Fruchtiges Melonensüppchen
mit Minze und gebratener Jakobsmuschel
- **GESCHICHTEN AUS 1001 NACHT**
Gegrilltes Doradenfilet auf
Orangen-Gewürz-Couscous mit Joghurt
- **IM LAND DES LAVENDELS**
Geschmortes Ochsentrüffchen in Rotwein
mit Kartoffel-Ziegenkäsepüree und
Thymian-Zwiebel-Marmelade
- **EIN SOMMERNACHTSTRAUM**
"Pina Colada" von Kokosnussjoghurt
mit Ananas-Minzragout und Jamaika Rum

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Eine **FLEISCHLOSE VARIANTE** ist selbstverständlich erhältlich.

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

Montag bis Samstag ab 16:30 Uhr bis 21:00 Uhr ab 2 Personen.

Bitte bestellen Sie mind. 1 Tag im Voraus (bis 18:00 Uhr), da wir die Zutaten marktfresh für Sie einkaufen.

Sternschanze 6
20357 Hamburg

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

MÖVENPICK
HOTEL HAMBURG



HAMBURGER SCHLEMMER-SOMMER

MENÜ VOM 13. JUNI – 30. JULI 2020

- Mit BBQ und Kaffee marinierte Lammhüfte
Cous Cous mit Minze, Tomate und grünem Spargel
- Sauerampfer-Kerbel Süppchen
mit Tandoori-Tempura-Garnelen und Mango Salat
- Kalbstafelspitz mit Schnittlauch Velouté
Sesam-Honig Möhren, Röstzwiebeln und Kartoffel-Broccoli-Püree
- Tomaten-Passionsfrucht-Kaltschale
mit Bergmilch-Joghurt-Eiscreme

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

MENÜ VOM 31. JULI – 29. AUGUST 2020

- Tatar von gebackener Aubergine,
geräucherte Burrata, Joghurt-Tomaten Crème, Basilikum Öl
- Kartoffel-Lauch-Kaltschale
gebeizte Lachsforelle und gebackene Frühlingsrolle mit Ziegenkäse
- Gegrillte Entenbrust
Zwiebel Chutney, Pfifferlinge, Balsamico-Pfeffer-Kirschen,
Kartoffeltorte
- Pflaumen Tarte
Vanille Sabayon, Pistazien Eiscreme

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Täglich ab 18:00 Uhr.

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

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

Cremon 11
20457 Hamburg

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

mozzers
— Mit Liebe und vom Hand gemacht —



MOZZER'S SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ 2020

• AMUSE

Möhren-Kokossuppe mit knusper Wan Tan
hierzu reichen wir rustikales Baguette und Dip

- **VORSPEISEN VARIATION** serviert auf der Etagère
California Crispy Chicken Rolle & die berühmte
Schnitzelrolle "NIDO Style",
Saté-Spießchen mit Erdnussmarinade,
marinierte Garnele mit Avocado & Chili,
Teriyaki Rinderfrikadellchen mit Tomaten und Rauke

• HAUPTGANG NACH WAHL

Wiener Schnitzel "NIDO Style" mit Kartoffelsalat, Gurkensalat,
Preiselbeeren und Zitrone

oder

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Apfel-Sake-Sauce
dazu Röstkartoffeln, Zucchini und grüner Spargel

oder

Veganes Kokos-Gemüsecurry mit Sesam-Duftreis

• DESSERT

Kaiserschmarrn „NIDO Style“

mit asiatischer Vanille Sauce und Zwetschenröster

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Natürlich gibt es eine Weinbegleitung von Rindchen's Weinkontor
für 19,50 Euro pro Person.

Das Menü ist auch komplett Vegan zu bekommen!
Reservierungen nehmen wir gerne im Bistro, unter Telefon
(040) 22 602 101 oder info@mozzers.de entgegen.

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:

GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.



Neuer Pferdemarkt 5
20359 Hamburg

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



SCHLEMMER-SOMMER IM NIL

MENÜ VOM 13.6. – 24.7. 2020

- **VORSPEISE**
Ziegenfrischkäse von Hof Bachenbruch
mit grünem Spargel, Pflücksalat und Bagna verde
- **SUPPE**
Gazpacho und Crostini mit Oliventapenade
- **ZWISCHENGANG**
Strozzapreti mit Fenchelsalsiccia und Rappa
- **HAUPTGANG**
Gebratener Red Snapper
mit Safranrisotto, Krustentiernage und Kirschtomaten
- **DESSERT**
Geflämmte Valhrona-Schokoladencreme mit Himbeereis und Sahne

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

MENÜ VOM 25.7. – 29.8.2020

- **VORSPEISE**
Warmer Artischockenboden
mit Tomaten, Tahin, Salzzitrone und Kräutersalat
- **SUPPE**
Vichysoise mit Büsumer Krabben
- **ZWISCHENGANG**
Gebratener Pulpo auf Ragout von weißen Bohnen
und Kartoffeln mit gebackenen Kapern
- **HAUPTGANG**
Lammchops
mit Ratatouille, cremiger Polenta und Rosmarinjus
- **DESSERT**
Erdbeereis-Sandwich mit Erdbeersalat

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Rothenbaumchaussee 63
20148 Hamburg

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



SCHLEMMER-SOMMER IM PALÜ

MENÜ VOM 15. JUNI – 15. JULI 2020

- Lachstatar auf Rösti mit Crème fraîche
- Karotten-Passionsfruchtsuppe mit gerösteten Mandelsplittern oder Bündnerfleischcarpaccio
- Geschmorte Lammhaxe an Portwein Jus mit Risotto Milanese und Tomate "Provençale" oder Eglifilet frittiert mit Zitronen-Remouladen-Dip Salzkartoffeln in Petersilienbutter und Nüsslisalat
- Tobleronemousse und Cassis-Sorbet begleitet von marinierten Sommerbeeren

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

MENÜ VOM 16. JULI – 1. SEPTEMBER 2020

- Bruschetta Duett Nordseekrabben und Melonen-Ziegenkäse
- Steinpilzravioli an Salbeibutter oder Bündnerfleischcarpaccio
- Kalbsfilet Medaillons mit Mangochutney auf Gurkenfächer mit Joghurtdressing, dazu Rösti oder Eglifilet frittiert mit Zitronen-Remouladen-Dip Salzkartoffeln in Petersilienbutter und Nüsslisalat
- Joghurt-Minze-Parfait begleitet von marinierten Sommerbeeren

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Niendorfer Straße 55-59
22529 Hamburg

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

RESTAURANT
PAPILLON
IM HOTEL ENGEL



SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ

MENÜ VOM 13.06. – 16.07.2020

- Appetizer
- Ziegenfrischkäse Quiche
an sommerlichen Salaten mit Chimichurri Joghurt
- Zweifarbiges Paprikasuppe mit Basilikumpesto
- Krosses Meeräschen-Filet auf gebratenem grünen Spargel
mit warmer Tomaten-Vinaigrette und Röstkartoffeln
oder
Bavette Steak rosa an Berner Sauce, gebratenem grünen Spargel
mit warmer Tomaten Vinaigrette und Röstkartoffeln
- Beerenfrüchte mit Cheese-Cake-Mousse und Buttercrumble

DER SCHLEMMER-SOMMER GEHT IN DIE 2. RUNDE

MENÜ VOM 17.07.2020 – 04.09.2020

- Appetizer
- Angus-Rinder-Carpaccio mit gegrillter Garnele und Pecorino
- Weiße Tomatensuppe mit Cantaloupe Melone
- Barbarie Entenbrust auf Schalottensauce
mit Erbsenschoten, Pfifferlingen und Kartoffelplätzchen
oder
Flussbarschfilet vom Grill mit Tomaten-Limonenbutter,
Erbsenschoten, Pfifferlingen und Kartoffelplätzchen
- Weinbergpfirsich Melba mit Vanillemousse

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Genießen Sie das Menü zusätzlich mit einem Glas Prosecco
zum Empfang, einer Fl. Wein & einer Fl. Wasser
zum Preis von
90,00 EURO FÜR 2 PERSONEN.

Dieses Angebot gilt nur für unseren à la carte Bereich.



Rathausmarkt 1
20095 Hamburg



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



SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ

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

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Fontenay 10
20354 Hamburg



Tel. (040) 605 6 605 710
www.thefontenay.com/restaurants-bar/parkview



Küchenchef Stefan Wilke

SCHLEMMER-SOMMER

MENÜ VOM 13.06.2020 – 19.07.2020

- Kleiner Gruß aus der Küche
- Burrata mit bunten Tomaten, Passionsfruchtgel und Basilikumkresse
- Rinderrückensteak mit Haselnusskruste, Kräuterjus, Süßkartoffelstampf und Zucchini-Auberginengemüse
- Weiße Schokoladencreme mit Amalfi-Zitrone, Erdbeere, Olive, Minze

VEGETARISCH

- Kleiner Gruß aus der Küche
- Burrata mit bunten Tomaten, Passionsfruchtgel und Basilikumkresse
- Hausgemachte Fagotelli mit Erbsen, getrockneten Tomaten, Parmesan
- Weiße Schokoladencreme mit Amalfi-Zitrone, Erdbeere, Olive, Minze

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

MENÜ VOM 20.07.2020 – 29.08.2020

- Kleiner Gruß aus der Küche
- Geeistes Süppchen von der Cantaloupe-Melone mit Schaum von der Amalfi-Zitrone und gebackenem Ziegenkäseröllchen
- Geschmorte Kalbshaxenbeinscheibe mit Gremolata, Safranrisotto und Röstgemüse
- Trüffel von Piemonteser Haselnüssen mit Himbeere, Vanille, Basilikum

VEGETARISCH

- Kleiner Gruß aus der Küche
- Geeistes Süppchen von der Cantaloupe-Melone mit Schaum von der Amalfi-Zitrone und gebackenem Ziegenkäseröllchen
- Pecorino gratinierte Aubergine mit Rucolaschaum, Fregola Sarda
- Trüffel von Piemonteser Haselnüssen mit Himbeere, Vanille, Basilikum

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Nur abends und mit Reservierung

Hütten 85-86
20355 Hamburg

Tel. (040) 33 44 15 26
www.petitbonheur-restaurant.de



Patron Ergün M. Uysal

©petit bonheur

SCHLEMMER-SOMMER-MENÜS

MONATSMENÜ JUNI 2020

- **VORSPEISE**
Getrüffelt Lachs-Carpaccio mit jungem Salat und Vinaigrette
- **HAUPTGANG**
Ferkelkarree auf Süsskartoffel-Püree
mit zweierlei Spargel und Wacholder-Jus
- **DESSERT**
Rosmarin-Crème brûlée mit hausgemachtem Macaron des Tages

MONATSMENÜ JULI 2020

- **VORSPEISE**
Gebeizte Wassermelone in Grand Marnier
mit karamellisierten Feigen, Blauschimmel-Käse und Zwiebelrelish
- **HAUPTGANG**
Gegrilltes Kalbsentrecôte mit Potatoe Wedges,
Ratatouille und Barbequesauce
- **DESSERT**
Hausgemachter Kalter Hund mit Kirscheis

MONATSMENÜ AUGUST 2020

- **VORSPEISE**
Ochsenschwanzkraftbrühe mit Blätterteighaube
- **HAUPTGANG**
Coq au vin mit gebackenen Kartoffeln
und jungen Möhren
- **DESSERT**
Dreierlei von Profiteroles mit Pistazien-, Schokoladen- und
Orangen-Ganache

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Instagram: petitbonheur_hamburg
Facebook: Petit bonheur

Eppendorfer Weg 287
20251 Hamburg

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



SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ 2020

MENÜ 1 VOM 13.06. – 24.07.2020

- **ANTIPASTI**
Tomatensalat aus alten Sorten mit Büffelmozzarella, Balsamico und Basilikum
- **RISOTTO**
Aquarello Risotto mit grünen Erbsen und gerösteten Pinienkern
- **CARNE**
Rosa gebratener Kalbsrücken mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln
- **DOLCE**
Mascarponecreme mit frischen Erdbeeren

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

MENÜ 2 VOM 25.07 – 29.08.2020

- **ANTIPASTI**
Gemüse Antipasti mit Büffelmozzarella und San Marzano Tomate
- **PASTA**
Spaghetti mit Basilikumpesto, Pinienkerne und Parmesan
- **PESCE**
Wolfsbarschfilet mit gefüllter Baby Artischocke und Röstkartoffeln
- **DOLCE**
Hausgemachtes Vanille-Schmand-Eis mit Zwetschgenkompott

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Seewartenstraße 9
20459 Hamburg

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



SCHLEMMER-SOMMER 2020

MENÜ 1 VOM 13. JUNI – 15. JULI 2020

- **VORSPEISE**
Hausgebeizter Färöer Lachs
Rote Bete | Meerrettichcrème | Schnittlauch
- **HAUPTGANG**
Maispoullardenbrust
Gebackene Kartoffeln | saisonales Grillgemüse |
Eingelegte Pflaumen | Jus
- **DESSERT**
Erdbeer-Rhabarber Cheesecake
Holunderblüten Mousse | Haferkeks

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

MENÜ 2 VOM 16. JULI – 29. AUGUST 2020

- **VORSPEISE**
Rosa Roastbeef
Geröstetes Sauerteigbrot | Remoulade | Kopfsalat
- **HAUPTGANG**
Kabeljaufilet in Butter gebraten
Kartoffelstampf | wilder Brokkoli | Tomatenkompott |
Avocado Hollandaise
- **DESSERT**
Sauerkirsch-Crumble
Franzbrötcheneis | Haselnusskrokant

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Buchbar ab 2 Personen

Wir bitten um eine Tischreservierung vorab unter (040) 31 113 70 400
und dem Stichwort "Schlemmer-Sommer".

Papenhuderstraße 35
22087 Hamburg

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



SCHLEMMER-SOMMER 2020

MENÜ VOM 13.06. – 31.07.2020

- Carpaccio von hausgebeiztem Lachs mit Gurken-Minz-Schaum & Kartoffelstroh
- Maispouardenbrust mit Wildgarnele im Parmaschinkenmantel auf Risotto von jungen Erbsen & Rauke, mit geschmorten Kirschtomaten
- Mille Feuille mit frischen Beeren & Mascarpone-mousse mit hausgemachtem Holunderblüten-Sorbet

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

MENÜ VOM 01.08. – 29.08.2020

- Hausgemachte Wurst vom Holsteiner Reh auf Wildkräuter-Quinoa-Salat mit Honig-Aprikosen-Rosmarin-Confit
- Lachsfilet mit einer Gartenkräuterkruste auf Kohlrabi-Zitronen-Spaghettini mit frischen gebratenen Pfifferlingen & Petersilienschaum
- Warmes Topfen-Blaubeer-Gratin mit Nuss-Krokant & weißem Schokoladen-Parfait

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

Die Menüs servieren montags-samstags ab 18:30 Uhr.
Sonntag ist Ruhetag!

Alter Wall 40
20457 Hamburg

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



RISTORANTE TICINO



SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ

MENÜ VOM 13. JUNI BIS 19. JULI 2020

- SALAT VON FLUSSKREBSEN |
Gartengurken | Limone | Dill
- GEBRATENES ROASTBEEF |
Gegrilltes Sommergemüse | Rosmarinkartoffeln
oder
KONFIERTER HEILBUTT |
Zweierlei Erbse | Rote-Beete-Agnolotti
oder
RISOTTO | Ziegenkäse | Basilikum
- FRISCHE ERDBEEREN |
Mascarpone | Grand Marnier

MENÜ VOM 20. JULI BIS 29. AUGUST

- BURRATA | Romatomen | Basilikumpesto
- MAISPOULARDE
Risotto | Peperonata | Basilikum
oder
GEBRATENE DORADE |
Sardisches Gemüse | Fregola Sarda
oder
GNOCCHI | Gorgonzola | Babyspinat | Walnüsse
- PASSIONSFRUCHT CRÈME BRÛLÉE |
Sauerrahmeis

MENÜ OHNE GETRÄNKE 69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

MENÜ 53,00 EURO PRO PERSON inklusive einem sommerlichen Aperitif zur Begrüßung und der von unserem Sommelier abgestimmten Weinbegleitung (0,1l pro Gang) inklusive Tafelwasser.

Wir bitten um Tischreservierung vorab unter dem Stichwort
"Schlemmer-Sommer" unter 040-36950-1748 oder 2965

Hein-Saß-Weg 40
21129 Hamburg

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

The Rilano
HOTEL HAMBURG



The Rilano Hotel Hamburg

SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ

MENÜ VOM 13.06.2020 – 26.07.2020

- **VORSPEISE**
Karottensuppe
Kokos | Zitronengras | Garnele
- **HAUPTGANG**
Entrecôte
Grüner Spargel | Kartoffel | Rosmarin | Kirsche
- **DESSERT**
Mascarpone
Kakao | Himbeere | Limone | Minze | Marzipan

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

MENÜ VOM 27.07.2020 – 29.08.2020

- **VORSPEISE**
Kalbshaxe
Kartoffel | Sellerie | Vanille | Brombeere
- **HAUPTGANG**
Jacobsmuschel
Orecchiette | Baby Spinat | Kirschtomate | Salbei | Parmesan
- **DESSERT**
Warmer Schokoladenkuchen
Vanille | Beeren | Erdnuss

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Kanalstr. 22
22085 Hamburg

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

SAN MICHELE



SCHLEMMER- SOMMER-MENÜ

VOM 13. JUNI – 19. JULI 2020

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

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

VOM 21. JULI – 29. AUGUST 2020

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

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

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

RINDCHEN'S
WEINKONTOR

Reimerstwiete 20-22
20457 Hamburg

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



SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ

Erleben Sie die Deutsche Handwerkskunst des Kochens im Alten Speicher von 1633 oder auf der schönen Sommerterrasse mit Blick auf das alte Fachwerkgemäuer vom Restaurant Schoppenhauer.

Lassen Sie sich mit einem 3-Gang-Menü aus hochwertigen und regionalen Produkten von Küchenchef Jan Blümel verwöhnen und genießen Sie dabei die traumhaft rustikale Atmosphäre im alten Hamburger Speicher.

- **AMUSE BOUCHE**
Frisch Gebackenes aus unserer hauseigenen Bäckerei mit Hausgemachten Dips
- **VORSPEISE**
Gestremelter Erdapfel
Halbe Ofenkartoffel mit geräuchertem Stremellachs und Sour Creme
- **HAUPTGANG**
"Butcher's best"
Sous vide gegartes Rumpsteak auf grünem Spargel und Bärlauch
Kartoffelpüree, dazu Rotweinjus
- **DESSERT**
Dessert-Variation
Hausgemachtes Mango-Sorbet und Topfenmousse mit Erdbeerspiegel

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Das Angebot gilt von Montag bis Freitag bei telefonischer Reservierung unter Tel. (040) 36 90 53 33 mit dem Stichwort "Schlemmer-Sommer".

Schellerdamm 16
21079 Hamburg

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



SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ 2020

- **VORSPEISE**
Gegrillter Ziegenkäse im San Daniele Schinken
Beerensalat
- **ZWISCHENGANG**
Hausgemachte Spaghettini
Sommer Trüffel
- **HAUPTGANG**
Tagliata vom Rinderfilet
mit Burrata und Basilikum Pesto, Ofentomaten, Kartoffelgratin
- **DESSERT**
Limoncello Tiramisù

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

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

Weidenallee 60
20357 Hamburg

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



SOMEDIMSUM



SOMEDIMSUM SCHLEMMER-SOMMER 2020

- **VORSPEISENAUSWAHL**
SomeDimSum-Style zum Teilen
- **HAUPTGANG**
12 gedämpfte DimSum
- **DESSERT**
2 Specialdesserts zum Teilen

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

inkl. 1 Flasche Wasser und
0,5 Liter weißer Burgunder vom Weingut Weber

Kirchenallee 34-36
20099 Hamburg

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

STADT
RESTAURANT
im Reichshof Hamburg



AUF GRUND DER AUSSERGEWÖHNLICHEN SITUATION NIMMT
DAS STADT RESTAURANT
IM REICHSHOF HAMBURG HOTEL
DIESES JAHR NICHT AM SCHLEMMER-SOMMER TEIL.

Koreastraße 2
20457 Hamburg

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



SEAFOOD AT THE PIER. SUMMER '20

Liebe Gäste,
wir alle müssen uns dieses Jahr einschränken.
Nicht einschränken werden wir jedoch unsere Frische und Qualität. Daher erkundigen Sie sich bitte nach unseren verfügbaren Angeboten, je nach Marktlage, oder lassen Sie sich überraschen!

MENÜ AB 2 PERSONEN

- **VORSPEISE**
In Kräuteröl geröstete Garnelen
mit mallorquinischer Aioli und Cocktail-Dip
junger Kopfsalat mit Hausdressing
- **HAUPTGANG**
Fisch des Tages
mit abgestimmten Beilagen
- **DESSERT**
Melonen-Granité
Kokos-Rahmeis, Blaubeeren

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

VEGETARISCHE/VEGANE ALTERNATIVEN sind möglich.
Nur mit Vorbestellung solange das Tageskontingent ausreicht.

Montag bis Freitag ab 17:00 Uhr,
Samstag und Sonntag bereits ab 12:30 Uhr
Täglich bis spätestens 22 Uhr eintreffend

TIPP

Möchten Sie lieber unser Premium-Fleisch vom Grill?
Gerne à la carte!

Stephansplatz 10
20354 Hamburg

Tel. (040) 650 677 90
www.tarantella.hamburg



HAMBURGER SCHLEMMER-SOMMER 2020

SPARGEL-MENÜ VOM 22. MAI – 24. JUNI 2020

- **VORSPEISE**
Spargelsalat
mit gebeiztem Lachs und Salsa Verde
- **SUPPE**
Spargelsüppchen
mit Kalbfleischklößchen
- **HAUPTGANG**
Stangenspargel von unserem Bauer Ahlhusen
mit Rinderfilet-Medaillon, Sauce Hollandaise
und neuen Kartoffeln
- **DESSERT**
Frische deutsche Erdbeeren mit Joghurteis und Minze

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

MENÜ VOM 25. JUNI – 29. AUGUST 2020

- **VORSPEISE**
Matjestatar auf Kartoffelpuffer
mit Honig-Dill-Senf-Sauce
- **SUPPE**
Rote Beete Gazpacho
mit Burrata und Avocadoeis
- **HAUPTGANG**
Kalbfleischpaillard
mit gebratenen Pfifferlingen, Rucola und Parmesan
- **DESSERT**
Erdbeer-Champagnersüppchen mit Zitronen-Melisse

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Rödingsmarkt 2
20459 Hamburg
Tel. (040) 380 86 36 - 401
www.thediningroom.de



"THE CITY WERE YOUR TASTE BUDS NEVER SLEEP"- MENÜ

- **AMUSE BOUCHE**
Warmer knuspriger Arancini auf Tomaten-Passionsfruchtsalat und Basilikum-Shot
- **VORSPEISE**
I ♥ ARTICHOKE
Variation von Artischocken mit Parmesan, Petersilien-Zitronencreme und geräuchertem Eigelb
- **HAUPTGANG ZUR WAHL**
MAINE LOBSTER "SURF UND TURF"
Gratinierter 1/2 Maine Hummer Thermidor und unser homemade 8 Tage mariniertes US-Pastramisteam in Pfeffer-Korianderkruste mit gegrilltem grünen Spargel, Kartoffel-Mousseline und Tomaten-Chimichurri Sauce
oder
BABY STEINBUTT IM GANZEN
in Nussbutter gebraten mit gegrilltem grünen Spargel, Kartoffel-Mousseline und Tomaten-Chimichurri Sauce
oder
THE GRILLED WATER-MELON
Geräucherte und gegrillte Wassermelone mit Fetakäse, gefüllter Zucchini-Blüte, Amalfi-Zitronen-Gel, Pinienkernen und Pfefferminze
- **DESSERT**
"KEY LIME PIE"
Erfrischende Limetten-Käse-Creme, Baiser, Crumble und hausgemachtem Buttermilch-Sorbet

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

Reservierungen bitte über unsere Internetseite www.thediningroom.de vornehmen und das "Schlemmer-Sommer-Menü" buchen.
Besuchen Sie uns bei schönem Wetter auch auf unserer "GOLDEN TERRACE" in der ehemaligen Oberfinanzdirektion.

Mönckebergstraße 7
20095 Hamburg

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



SCHLEMMER-SOMMER 2020

- **SUPPE**
Zuckererbsencreme
mit gepökelter Ente, Ziegenkäse, Zitrone & Walnüssen
- **ZWISCHENGANG**
Kalbfleischpflanzerl
mit Rahmpfifferlingen, Marillensenf und Kräutersalat
- **HAUPTGANG**
Hirschrücken aus dem Niedertemperatur Ofen
mit Erdfrüchteragout, Nussbitterschaum & Heidelbeeren
- **DESSERT**
Mandel-Panna Cotta
mit Schokoladenbiskuit, Portweinkirschen & Karamell

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Das Schlemmer-Sommer-Menü ist von Montag bis Samstag unter dem Stichwort "Schlemmer-Sommer" ab 17:00 Uhr buchbar.

Bitte haben Sie Verständnis, dass die einzelnen Gänge nicht durch andere Gerichte auf der Speisekarte austauschbar sind.

Barmbeker Str. 2
22303 Hamburg

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



SCHLEMMER-SOMMER IM TYO TYO

Unser Küchenchef David zaubert Ihnen ein sommerliches Menü der besonderen Art. Food Trends der japanischen und südamerikanischen Küche ergänzen hier unsere leckeren und innovativen Sushi-Variationen.

• GRUSS AUS DER KÜCHE

Geeister Gurkensuppen Shot
Gurke | Avocado | Joghurt | Limonenöl

• 1. GANG

Surf & Turf Rolle
Gebackten Garnele | Roastbeef | Frühlauch | Teriyaki | Thaibasilikum
Spicy Salmon
Spicy Lachstatar | Dill | Gurke | Avocado

• 2. GANG

"Pollo de maiz"
Maispoularde | Tomaten | Habanero | Sprossen | Ponzu
Kabeljau "Verde"
Kabeljau | Salsa Verde | Puffmais | Limone |
Rote Zwiebeln | Peperoni

SIDES

Yuca Fries
gegrillter Baby Romana & Black Beans

• 3. GANG

Dessert Variation Tyo Tyo
Schokolade | Orange | Kokos | Passionsfrucht | Crumble

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Auf Wunsch mit Weinbegleitung

Gerne nehmen wir Ihre Reservierung unter Tel. (040) 600 600 444 oder unter www.tyo-tyo.de entgegen. Bitte geben Sie bei Ihrer Reservierung das Stichwort "Schlemmer-Menü" an.

RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:

GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.



Jungfernstieg 7
20354 Hamburg

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



SCHLEMMER SOMMER 2020

- **VORWEG**
Frisch Gebackenes aus unserer Steinofenmanufaktur
Hausgemachte Dips
- **VORSPEISE**
Gelbes Rübensüppchen
Nordseekrabben und VLET Kaffee Espuma
- **HAUPTGANG**
Susländer Schweinskotelett
geröstete Bamberger Hörnchen, gestovter Kohlrabi
und Heidekräuterjus
- **DESSERT**
Tweemol Kirsche
Kuchen und Eis mit Vanille-Schlag

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Auf Wunsch mit Weinbegleitung.

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

ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag-Freitag: 11:00 - 24:00 Uhr

Samstag: 9:00 bis 24:00 Uhr

Sonntag: 10:00 bis 24:00 Uhr

Am Sandtorkai 23/24
20457 Hamburg

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



SCHLEMMER-SOMMER 2020

• VORSPEISE

Bunter Tomatengarten aus dem Alten Land
Panna Cotta vom Büffelmozzarella, Nusserde und Basilikumgelee

• HAUPTGANG

Gebratenes Lachsfilet
Buntes Bohnengemüse, Specksoße und Dauphinkartoffeln

• DESSERT

Stachelbeersorbet
Geflämmter Baiser, Vanille Schmand und kleiner Kuchen

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Auf Wunsch mit Weinbegleitung

VEGETARISCHES MENÜ

• VORSPEISE

Bunter Tomatengarten aus dem Alten Land
Panna Cotta vom Büffelmozzarella, Nusserde und Basilikumgelee

• HAUPTGANG

Erbsenrisotto
Buttermilchricotta, rote Zwiebeln und Wildkräuter

• DESSERT

Stachelbeersorbet
Geflämmter Baiser, Vanille Schmand und kleiner Kuchen

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Auf Wunsch mit Weinbegleitung.

ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag-Samstag: 11:30 - 24:00 Uhr

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

Loddenallee
21465 Reinbek

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



SCHLEMMER-SOMMER 2020 IM WALDHAUS REINBEK

MENÜ VOM 13.06. – 10.07.2020

- **VORSPEISE**
Garnelensalat / Erbsencrème / Rote Paprika / Wasabi
- **SUPPE**
Flüssige Möhre / Kokos / Curry-Croûtons
- **ZWISCHENGANG**
Maispoularde / Blumenkohl / Piment d'Espelette / Zitronen-Pankowcrunch
- **ERFRISCHUNG**
Passionsfruchtsorbet
- **HAUPTGANG**
Rehmedaillons / Pfefferjus / Pastinake / Risolée kartoffel / gebackene Petersilie
- **DESSERT**
Waldmeister-Panna Cotta / Erdbeere

MENÜ VOM 11.07. – 29.08. 2020

- **VORSPEISE**
Salat vom Kalb "Vitello Tonnato"
- **SUPPE**
Gazpacho
- **ZWISCHENGANG**
Focaccia / Calamari / Tomate
- **ERFRISCHUNG**
Geeiste Zitrone "Rosato"
- **HAUPTGANG**
Gegrilltes Reh / Knoblauchjus / Polentamousse / Rote Paprika
- **DESSERT**
Orangen-Tiramisu

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Bis max. 10 Personen buchbar.

Auch dieses Jahr bieten wir Ihnen ein besonderes Special an:
Übernachtungsangebote in Verbindung mit Menü buchbar!

Elbchaussee 404
22609 Hamburg

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



SCHLEMMER-SOMMER 2020

- **VORSPEISE**
Pochiertes Hühnerei
mit Spargel-Erbсенragout und gepufftem Amaranth
- **HAUPTGANG**
Gebratener Zander
mit Weißweinschaum, Sauerampfer und knusprigen Kartoffeln
- **DESSERT**
Topfenschaum
mit Mandel-Crumble und Erdbeersorbet

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

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

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

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

Elbchaussee 499 a / Eingang Mühlenberg
22587 Hamburg

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



SCHLEMMER-SOMMER IM PARK

- **AMUSE BOUCHE**
- **VORSPEISE**
Carpaccio von Lachs & Zander
mit apulischem Limonen-Balsamico
- **ZWISCHENGANG**
Ziegenkäse-Spinat-Raviolo
in Salbeibutter mit Tannenhonig & Kirschtomatenpraline
- **HAUPTGANG**
Filet vom Kalb
mit gebratenen Pfifferlingen,
Kartoffeloufflé & KarottenDattel-Chutney
- **DESSERT**
Blaubeer-Quark-Cannelloni
& Latte Macchiato-Parfait

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Das Menü ist unter dem Stichwort Schlemmer-Sommer buchbar:
Montag bis Sonntag 18 - 22 Uhr
Samstag & Sonntag 12 - 15 Uhr

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

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

Poststraße 8
20354 Hamburg

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



ERLEBNISMENÜ OSAKA (4-GÄNGE-MENÜ)

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

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

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

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

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

Sierichstr. 112
22999 Hamburg

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



SCHLEMMER-SOMMER IM ZEIK

Lassen Sie sich verwöhnen und genießen Sie ein

- REGIONALES UND SAISONALES 3-GANG-ÜBERRASCHUNGSMENÜ

PREIS FÜR DAS 3-GANG-MENÜ
64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

In unserer "zeikgemäßen" Küche verwenden wir nur nachhaltige und faire Produkte mit einer hervorragenden Qualität.

Die Lebensmittel, welche wir verwenden, sollten genügend Zeit zum Reifen und Wachsen bekommen. Aus diesem Grund möchten wir uns nicht auf ein festes Menü beschränken.

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

BITTE BEACHTEN SIE:

Eine Reservierung für den Schlemmer-Sommer ist nur telefonisch buchbar. (ausgenommen freitags und samstags!)

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.
Ihr Zeik Team

Karl-Theodor-Str.4
22765 Hamburg

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



SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ

- **APERITIF**
Filou Secco vom Weingut Geil
- **VORSPEISE**
Rote Bete-Pilz-Consommé
mit gegrillter Aubergine
- **FISCH**
Gebratene Jakobsmuschel
à la beurre l'orange und kleinem Risotto
- **HAUPTGANG**
Bäckchen vom Iberico Schwein
in Portwein-Johannisbeer-Jus geschmort
dazu ein Pastetchen mit Kürbiscreme gefüllt und grünem Spargel
- **DESSERT**
Schoko-Bananen-Karamell Tartin
mit weißem Mango-Estragon-Mousse

69,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

WEINBEGLEITUNG

15,00 Euro pro Person mit jeweils 0,1 pro Gang

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





Kein Plan von Wein?

Kein Problem!

Jetzt Seminar buchen &
die spannende Weinwelt entdecken!

nur 39 €*

www.rindchen.de/seminare

*Pro Person mit Genießerkarte



www.rindchen.de