

Jedes Menü kostet nur  
64,00 Euro für 2 Personen



Hamburg  
kulinarisch

# HAMBURGER SCHLEMMER-SOMMER

VOM 16. JUNI BIS 02. SEPTEMBER 2018

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



RINDCHEN'S  
WEINKONTOR

Wochenblatt



Tourismusverband  
Hamburg e.V.

ab €10,50\*

\*Stand: 01/2018 | Hamburg Tourismus GmbH | Wexstraße 7 | 20355 Hamburg



**MEHR HAMBURG  
ERLEBEN & SPAREN!**

**Freie Fahrt**



Überall freie Fahrt mit  
Bus, Bahn & Hafenfähren

**Viele Rabatte**



Bis zu 50% Rabatt bei über  
150 touristischen Angeboten

**Jetzt kaufen**



Online, Tourist-Info, Hotel  
oder Fahrkartenautomaten

040-300 51 400  
[hamburg-card.de](http://hamburg-card.de)



**Hamburg**  
Tourismus



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

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

Heute lade ich Sie gerne ein zum Hamburger Schlemmer-Sommer 2018. Vom 16. Juni bis 2. September 2018 haben Sie die Chance, zum festen Preis von 64 Euro für 2 Personen in 114 Restaurants die kulinarische Vielfalt der Hansestadt zu genießen.

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

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

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

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



© nigel/istockphoto.com

## HAMBURGER SCHLEMMER-SOMMER

SCHLEMMER-MENÜS IN 114 RESTAURANTS  
JEDES MENÜ 64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

VOM 16. JUNI BIS 2. SEPTEMBER 2018

Alle Informationen zu den Menüs im Schlemmer-Sommer servieren wir auf [www.hamburg-kulinarisch.de](http://www.hamburg-kulinarisch.de) sowie alle Details zu unseren Aktionen 'Hamburg kulinarisch', 'Hamburger Schlemmer-Sommer', 'Hamburg Ganz(s) weihnachtlich' und die aktuellen Menüangebote der Hamburger Gastronomie.



**GEWINNSPIEL ZUM SCHLEMMER-SOMMER:**  
Spielen Sie jetzt mit!

Gewinnen Sie einen Gutschein  
für ein Menü für 2 Personen.

Beantworten Sie die Fragen auf

**[WWW.HAMBURG-KULINARISCH.DE](http://WWW.HAMBURG-KULINARISCH.DE)**



Fotos: © Ina Kon / Fotolia

## DIE TEILNEHMENDEN RESTAURANTS

---

**BITTE RESERVIEREN SIE VORHER EINEN TISCH TELEFONISCH  
ODER ONLINE BEI [WWW.HAMBURG-KULINARISCH.DE](http://WWW.HAMBURG-KULINARISCH.DE)**



1700 .....	8
26 - Twenty Six.....	9
Alsterkug .....	10
Altes Lotsenhaus .....	11
APPLES .....	12
Atlantic Restaurant.....	13
Atlas.....	14
Au Quai.....	15
Augila im Lindner Park-Hotel Hagenbeck .....	16
Ausspann .....	17
BASIL & MARS .....	18
Bistro Am Fleet .....	19
Braband.....	20
Brechtmanns Bistro.....	21
Brook.....	22
broscheks im Renaissance Hamburg Hotel.....	23
Brüdigams .....	24
Brüdigams Wildwechsel Landgasthof .....	25
BUDDHA Kitchen.....	26
cantinetta ristorante & bar.....	27
Casse-Croûte .....	28
Cölln's Mutterland .....	29
Restaurant Concorde im Courtyard by Marriott Hamburg Airport.....	30
Das Dorf .....	31
das weisse haus.....	32
DECK 7 .....	33
DEL Restaurant .....	34
Der Seehof .....	35
Die Bank - Brasserie & Bar .....	36
DIM SUM HAUS.....	37
Dorfkrug Volksdorf.....	38
east Hamburg.....	39
Essraum Restaurant.....	40
Facette.....	41
Favoloso.....	42
Fillet of Soul .....	43
Finkenwerder Elbblick.....	44
Fischbeisl.....	45
Forsthaus Seebergen.....	46
FUH - Ein Raum zum Speisen .....	47
Genusspiraten in Sagebiels Fährhaus .....	48

**BITTE RESERVIEREN SIE VORHER EINEN TISCH TELEFONISCH  
ODER ONLINE BEI [WWW.HAMBURG-KULINARISCH.DE](http://WWW.HAMBURG-KULINARISCH.DE)**



Goldene Gans .....	49
Gong .....	50
H <sub>2</sub> O .....	51
Hamburg im Süden .....	52
Han Yang .....	53
Heinsens Ellerbek .....	54
Heldenplatz .....	55
Il Cantuccio .....	56
IMARA Restaurant Bar Lounge .....	57
Jools Kulinarium .....	58
KehrWiederSpitze .....	59
King of India .....	60
Klassenzimmer .....	61
Kleinhuis' Historischer Gasthof an der Mellingburger Schleuse .....	62
Kleinhuis' Restaurant im Baseler Hof .....	63
L' Auberge Française .....	64
La Mirabelle .....	65
La Sepia .....	66
La Vela Ristorante & Weinbar .....	68
"Le Marron" im Park Hotel Ahrensburg .....	69
Lenz .....	70
LILIUM im Privathotel Lindtner .....	71
Louise .....	72
Mangold .....	73
Marbella .....	74
Marblau .....	75
Marktplatz .....	76
Mash Hamburg .....	77
Mata Hambre .....	78
Mazza Eimsbüttel .....	79
Mazza Poppenbüttel .....	80
MENDELSSOHN'S im NewLivingHome .....	81
Mövenpick Restaurant .....	82
Mozzer's .....	83
NI HAO .....	84
Nil .....	85
Nuestro mediterranean food culture .....	86
Papillon im Hotel Engel .....	87
Parlament .....	88
petit bonheur .....	89
Rainvilles Elbterrassen .....	90



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

Restaurants mit diesem Symbol sind **online reservierbar**  
über [www.hamburg-kulinarisch.de](http://www.hamburg-kulinarisch.de)

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

Restaurants mit diesem Symbol bieten ein  
**begleitendes Weinangebot** zum Menü

raw like sushi & more.....	91
Red Chamber.....	92
Restaurant Port im Hotel Hafen Hamburg .....	93
Restaurant Rexrodt .....	94
RINDOCK'S.....	95
Ristorante Opera .....	96
Ristorante Ticino Restaurant im Sofitel Alter Wall.....	97
River View Restaurant im The Rilano Hotel Hamburg .....	98
Rolin im Hotel Cap Polonio.....	99
San Michele.....	100
Schloss Tremsbüttel.....	101
Silo 16.....	102
Speicher 52 - Das Restaurant im Hamburg Marriott Hotel.....	103
Stadt Restaurant im Reichshof Hamburg.....	104
Störtebeker Elbphilharmonie Restaurant & Events.....	105
Strauchs Falco.....	106
Suzy Wong.....	107
The Saffron .....	108
Treudelberg .....	109
Tschebull .....	110
Restaurant Vesper .....	111
VLET an der Alster.....	112
Waldhaus Reinbek.....	113
WANDRAHM .....	114
WASSERSCHLOSS Speicherstadt .....	115
Weinwirtschaft Kleines Jacob.....	116
Wellington.....	117
Witthüs .....	118
Witwenball .....	119
Yoshi im Alsterhaus Japanisches Kaiseki Restaurant .....	120
ZEIK.....	121
Zur Traube.....	122

## IMPRESSUM

Konzept und Organisation: Hartung PR & Projektentwicklung, Ivo Hartung  
Postfach 57 04 04, 22773 Hamburg, E-Mail: [info@hartungpr.de](mailto:info@hartungpr.de)  
[www.hamburg-kulinarisch.de](http://www.hamburg-kulinarisch.de), Titelfoto: LL28 / istockphoto  
Druck: Druckerei MOD Offsetdruck GmbH, Dassow

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

## IM BARCELÒ HAMBURG

Ferdinandstraße 15  
20095 Hamburg

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



## SCHLEMMER-SOMMER IM 1700

## • VORSPEISE

*Gaspacho andaluz con sandía*

Gaspacho mit Wassermelone und krossem Serrano-Chip

## • FISCH

*Bacalao sobre arroz encebollado con allioli*

Kabeljau auf spanischem Zwiebelreis  
mit getrockneten Kirschtomaten, schwarzen Oliven,  
Paprika und Allioli-Dip

## • FLEISCH

*Lomo de ternera con papas arrugadas y su mojo*

Gebratenes Kalbsrückensteak auf Chorizo-Bohnen  
und kleinen Kartoffeln kanarischer Art

## • DESSERT

*Fresas frescas con bizcocho y helado de licor*

Frische Erdbeeren mit grünem Pfeffer und Tonkabohnen,  
Mandel-Sponge-Cake und Likör 43-Eis

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

**32,00 EURO FÜR 1 PERSON**

Verfügbar am Abend von 18:00 Uhr bis 21:30 Uhr.

Bitte unbedingt unter dem Stichwort "Hamburg kulinarisch" reservieren.

Mittelweg 26  
20148 Hamburg

Tel. (040) 55 89 37 73  
www.twentysix-restaurant.de



## SCHLEMMER-SOMMER

Menü vom 16.06. – 20.07.2018 und 09.08. – 02.09.2018  
nur Donnerstag, Freitag und Samstag

- **1. GANG**  
Joghurt-Labne + gegrillte Melone | Gurke | Ingwer
- **2. GANG**  
Hummercremesüppchen | Tramezzino-Hippe
- **HAUPTGANG**  
Thunfisch kurz gebraten  
dunkler Sesam | Shiitake | Pak Choi  
oder  
Tagliata vom Simmentaler Fleckvieh |  
junger Gemüseacker | Kartoffelmuffins
- **DESSERT**  
Erdbeer-Tiramisu | geeiste Pistazie

**MENÜ FÜR 2 PERSONEN 64,00 EURO**

Menü mit Rindchen's Weinbegleitung möglich.

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



Alsterkrugchaussee 277  
22297 Hamburg

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



## SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ

- **SUPPE**  
Mango-Tandoori-Fenchelsuppe mit gegrillter Thunfischscheibe
- **VORSPEISE**  
Geflämmtes Picandou  
mit scharfem Tomaten-Himbeersugo  
und mariniertem Rucola
- **HAUPTGANG**  
Schwarzes Heilbuttfilet unter Kressekruste  
mit gebratenem Mangold, Shiitake Pilzen  
und Mousse von Erdäpfeln  
oder  
Gegrilltes Kalbsentrecôte  
mit Jus, Cajun-Paprika, Ofendrillingen  
und Knoblauch-Kräuterquark
- **DESSERT**  
"Alsterkrug" Cheesecake  
mit Cointreau Likör marinierten Erdbeeren

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

### JUNI, JULI & AUGUST: BBQ IM GARTEN & LOUNGE

Im Sommer erwartet Sie dienstags und samstags ab 18:00 Uhr ein BBQ  
mit vielen amerikanischen Spezialitäten direkt vom Grill!

Preis: 25,00 Euro pro Person

Övelgönne 13  
22605 Hamburg

  
ZUM ALTEN LOTSENHAUS  
SEIT 1801

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



## SCHLEMMER-SOMMER 2018

Hausgebackenes Brot mit Petersilienpesto

- **VORSPEISE**  
Kurzgebratenes Thunfischfilet im Sesammantel auf Wakame und Mango-Chili-Chutney
- **ZWISCHENGANG**  
Geeistes Gurkensüppchen mit Tempuragemüse und Vodka Schaum
- **HAUPTGANG**  
Filet vom Seeteufel mit Salbeisud, blanchiertem Fenchel und Zitronengraspüree
- **DESSERT**  
Frische Erdbeeren mit Holunderblütenmarinade und Minzsorbet

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

Sehr gerne nehmen wir Ihre Reservierung unter dem Stichwort "Schlemmer-Sommer" entgegen. Dieses Angebot gilt für Reservierungen von 2 bis maximal 10 Personen.

Eine vegetarische Alternative ist selbstverständlich möglich.

Besuchen Sie bei schönem Wetter auch unseren Beach-Club Dock 13 am Elbstrand.

Wir freuen uns auf Sie!

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



Bugenhagenstraße 8  
20095 Hamburg



Tel. (040) 33 32 17 71  
www.apples-restaurant.de



## SCHLEMMER-SOMMER IM APPLES RESTAURANT

- **VORSPEISE**  
Ostee Lachsfilet à l'orange  
Orangenbeize, Orangenragout, Mandel, Tapioka
- **ZWISCHENGANG**  
Borschtsch geeist  
Kokoseis, Gemüsepickles, Sauerteigknusper
- **HAUPTGANG**  
Perlhuhn Brust & Keule  
Wasabi-Cashew-Püree, bunter Mangold,  
Pfirsich, Limonenjus
- **DESSERT**  
Rote Grütze Trifle  
Jogurt-Eiscreme, marinierte Beeren, Mandelknusper

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

Das Menü wird während des Schlemmer-Sommers in der Zeit  
von 18 - 22 Uhr im Apples angeboten.

An der Alster 72-79  
20099 Hamburg

Tel. (040) 2888 860  
www.kempinski.com/hamburg



Küchenchef Peer Sturm

## SCHLEMMER-SOMMER-MENÜS IM ATLANTIC RESTAURANT

Vom 18.06. - 20.07.2018

- **AMUSE-BOUCHE**
- **VORSPEISE**  
Haxe - gepökelt, Salatherzen, Parmesan, Tomate
- **HAUPTGANG**  
Adlerfisch - gebraten  
Rollgerste, Spinat, braune Butter
- **DESSERT**  
Himbeere - cremig, Quark, Olivenöl  
Petit Fours

Vom 23.07. - 30.08.2018

- **AMUSE-BOUCHE**
- **VORSPEISE**  
Wassermelonen-Gazpacho, Gurke, Paprika, Avocado
- **HAUPTGANG**  
Entrecôte - gegrillt  
Kartoffel, grüner Spargel, rote Zwiebel
- **DESSERT**  
Sauerrahm-Eis, Brombeere, Limette  
Petit Fours

### 64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Erhältlich Montag - Donnerstag ab 18:00 Uhr,  
24 Stunden Vorbestellung

Unter dem Motto "Hamburg kulinarisch" lädt Hamburgs Traditionsrestaurant zum Schlemmer-Sommer ein. Vom 18. Juni bis 30. August 2018 genießen Sie das dreigängige Menü von Küchenchef Peer Sturm, tolle Weinexpertisen von Sommelier Lars Hentschel und den herzlichen, authentischen Service von Maître Wilfried Kopf und Andrea Dardemann.

Schützenstraße 9a  
22761 Hamburg

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



## SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ

Vom 16.06. – 31.07. 2018

- **VORSPEISE**  
Ziegenkäse  
mit Rosmarin und Honig gratiniert,  
dazu Basilikumcrème und Rote Bete-Salat
- **ZWISCHENGANG**  
Kabeljau, auf der Haut gebraten,  
mit Mango-Avocadosalsa und Linsen
- **HAUPTGANG**  
Zweierlei vom Kalb  
mit Schalottensauce, Auberginen-Tomatenröllchen  
und Polenta
- **DESSERT**  
Crème Brûlée mit Espressois

Vom 01.08. – 02.09.2018

- **VORSPEISE**  
Roh marinierter Rinderrücken  
mit Basilikumvinaigrette, Paprika und Parmesanmousse
- **ZWISCHENGANG**  
Garnelenravioli  
mit Hummersauce und Selleriepüree
- **HAUPTGANG**  
Rosa gebratene Entenbrust  
mit Aprikosen-Pfifferlinggemüse und Kartoffelkrapfen
- **DESSERT**  
Schokoladenmousse-Torte  
Kirschsorbet

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

Große Elbstraße 145 b-d  
22767 Hamburg

Tel. (040) 380 377 30  
www.au-quai.com



## SCHLEMMER- SOMMER 2018

16.06. - 31.07.2018

- **FLAMED SALMON ROLL**  
Kirsche, Avocado, Rucola, Chili-Ingwer-Soße
- **PILZ-SAKE-CONSOMMÉ**  
Edamame, Miso, Ei
- **ROTBARSCHFILET GEBRATEN**  
Portulak, Oliven-Graupen, Passepierre, Zitronen-Karotten-Crème
- **SÜßES ORANGEN-RICOTTA**  
Erdbeere, Zitronenverbene, weiße Schokolade

01.08. - 01.09.2018

- **SUMMER ROLL**  
Papaya, Mango, Granatapfel, Avocado, Minze, Korianderpesto, Nuss
- **GERAUCHTE TOMATENGAZPACHO**  
Gerauchte Aprikose, Büffelmozzarella
- **MÜRITZER ZANDERFILET GEBRATEN**  
Curry, Erbsen-Minz-Crème, gegrillte Aubergine, Chorizo
- **NOUGAT UND BEEREN**  
Buttermilch, Amaranth, Basilikum

### 4-GÄNGE-MENÜ FÜR 64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Vegetarische Alternative möglich,  
buchbar bis 10 Personen

#### ÖFFNUNGSZEITEN:

montags - freitags 12:00 Uhr - open end  
samstags 17:30 Uhr - open end  
sonntags geschlossen

Das Menü servieren wir ab 18:00 Uhr.

## IM LINDNER PARK-HOTEL HAGENBECK

Hagenbeckstr. 150  
22527 Hamburg

Tel. (040) 800 808 380

[www.lindner.de/hamburg-park-hotel-hagenbeck/](http://www.lindner.de/hamburg-park-hotel-hagenbeck/)



## „GIVE CHEESE A CHANCE“

## • VORSPEISE

Sommersalat >Reuben Sandwich Style<  
Knackige Blattsalate mit mariniertem Kraut,  
saftiger Pastrami und ofenfrischen Graubrotecken  
mit Käse gratiniert

## • HAUPTGANG

Weltmeister Cheese Burger im Sauerteig  
100% Rinderhackfleisch mit marinierter Roten Beete,  
weißem Kohl, cremigem Schmand, würzigen Schmorzwiebeln  
und mildem Rauchkäse

## • DESSERT

Cheesecakepraline trifft Johannisbeere

**3-GANG-MENÜ 64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN  
INKL. BIERIGER BEGRÜSSUNG**

Wir servieren das Menü täglich ab 18:00 Uhr.  
Sie können Ihr Menü mit dem Hinweis "Schlemmer-Sommer"  
telefonisch unter 040 / 800 808 380 oder per Mail  
an [restaurant.hagenbeck@lindner.de](mailto:restaurant.hagenbeck@lindner.de) reservieren.

Mit einer Vorabinformation bereiten wir Ihnen das Menü  
auch gern komplett vegetarisch zu.

## MÖCHTEN SIE UNTER FREIEM HIMMEL "CHEESEN"?

Unsere beliebte Sonnenterrasse am Seerosenteich  
hat bestimmt noch einen Platz für Sie frei.

Holsteiner Chaussee 428  
22457 Hamburg

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



## "HANSEATISCH GENIESSEN"

16. Juni bis 25. Juli 2018

- **VORSPEISE**  
Vierländer Gartensalat \* Granatapfelkerne \* Kefir \* Backfisch
- **SUPPE**  
Ochsenbrust Bouillon \* Morchelroulade
- **HAUPTGANG**  
Gebratene Maishuhnkeule \* Gewürzbrotfüllung  
Bärlauch Hollandaise \* Frühlingsgemüse \* neue Kartoffeln
- **DESSERT**  
Karamellierter Milchreis  
Rhabarber Himbeergrütze \* Waldmeistereis

## "LÄNDLICH LECKER"

26. Juli bis 02. September 2018

- **VORSPEISE**  
Matjes Krabben Sandwiches \* Salatherzen  
Schalotten Gurken Confit
- **SUPPE**  
Riesling Senfsuppe \* Tafelspitzknusper
- **HAUPTGANG**  
Filet Medaillons vom Angeliter Sattelschwein \* Kräuterkruste  
Erbsen Möhregemüse \* Kartoffel Schinkenstampf
- **DESSERT**  
Warmer Blaubeer Bisquit \* Sauerrahmeis

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

Alsterufer 1  
20354 Hamburg

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



## UNSER SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ 2018

- **POKÉ BOWL**  
mit Blue Marlin & Yellowfin-Thunfisch,  
Rettich, Edamame, Mizunasalat,  
Melone, Mango und Wasabitopping
- **STRIPLOIN RUMPSTEAK VOM BLACK ANGUS RIND**  
mit gebratenem Spargel und  
getrüffeltem Pommes Allumettes
- **ERDBEEREN MIT BASILIKUM-MASCARPONE**  
und Mandelcrumble

**64,00 EURO FÜR ZWEI PERSONEN**

Gerne bereiten wir eine leckere vegetarische Alternative zu.  
Bitte bei der Reservierung angeben.

Buchbar bis acht Personen,  
Montag - Samstag ab 18:00 Uhr

Reservierungen unter [basilundmars.com](http://basilundmars.com) oder 040-41 35 35 35.

Übrigens: Über unsere Website können Sie auch ganz einfach  
Gutscheine verschenken.

Heiligengeistbrücke 4  
20459 Hamburg

Tel. (040) 36 80 61 22  
[www.hamburg.steigenberger.de](http://www.hamburg.steigenberger.de)



©www.die-foodfotografin.de

## SCHLEMMER-SOMMER

Erfrischender Sommercocktail "Lillet-Vive"

- **VORSPEISE**  
Grüner Spargel  
Schaumsüppchen | Königskrabbe | Koriander | Limone | Gurkenkraut
- **HAUPTGANG**  
Kalbsfilet  
Bärlauch | Petersilienwurzel | Radieschen | Erbsensprossen | Himbeere
- **DESSERT**  
Milchreis  
Erdbeere | Vanille | Weiße Schokolade | Honig | Zitronenmelisse

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

Eine vegetarische Alternative ist möglich.

Genießen Sie unser Menü auf unserer wunderschönen Fleetinsel-Sommerterrasse.

Reservierungen nehmen wir gern auch unter [kulinarisch@hamburg.steigenberger.de](mailto:kulinarisch@hamburg.steigenberger.de) entgegen.

### ÖFFNUNGSZEITEN

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

### TIPP:

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

## BISTRO &amp; WEIN

Alsterdorfer Damm 18  
22297 Hamburg

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



## SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ 2018

## • VORSPEISE

Chili-Ziegenkäsecreme  
mit Orangen-Ahorn-Fenchelsalat  
und Chiabattabrösel

## • HAUPTGANG

In Thymianbutter glasiertes Kalbsentrecôte  
mit Zuckerschoten-Tomatengemüse und Cajun-Drillingen  
oder  
Gebratenes Meeräschenfilet  
mit confiertem Baby Pak Choi, getrockneten Tomaten  
und Süßkartoffelwürfeln

## • DESSERT

Limetten-Schmand-Flammeri  
mit Guaven-Mangoeis und süßem Couscous

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

## MEDITERRANES BBQ AM SONNTAG, 22.07.2018

Wir holen den kulinarischen Süden nach Hamburg und verwöhnen Sie  
von 12 bis 15 Uhr mit Leckerbissen direkt vom Grill.

27,50 Euro pro Person inkl. Glas Rosé Prosecco zur Begrüßung

## SAVE THE DATE: SONNTAG, 30.09.2018

Wildes BBQ - Wildspezialitäten frisch vom Grill

Erikastraße 43  
20251 Hamburg

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



## SCHLEMMER-SOMMER

Menü vom 16. Juni - 31. Juli 2018

- **VORSPEISE**  
Satay vom Huhn, Erdnuss und Salat von grüner Thai Papaya
- **ZWISCHENGANG**  
Tom Kha Gai Kokos-Geflügelsuppe,  
Koriander, Galgant, Zitronengras und Limette  
oder Salat von Spargel und Radieschen  
Ringelbeete und Limonen-Vinaigrette
- **HAUPTGANG**  
Rotes Thai Curry mit Hähnchenbrust Pak Choi,  
Thai Auberginen und Litschi, dazu reichen wir Jasminreis  
oder Knuspriger Rücken vom Duroc-Schwein  
glasierte Möhren, Kartoffel-Schnittlauch Stampf und Gurkensalat
- **DESSERT**  
Crème Brûlée von der Himbeere mit Limettensorbet

Menü vom 01. August - 02. September 2018

- **VORSPEISE**  
Edamame, Meersalz und Cranberries
- **ZWISCHENGANG**  
Geeiste Gurkensuppe, Dill, Olivenöl und Flusskrebse  
oder Gebackene Krapfen und Sashimi vom Lachs  
süß saure Chilisauce und Gewürzsalat
- **HAUPTGANG**  
Schmorcurry von der Duroc-Schweineschulter  
glasierter Pak Choi, Erdnüsse, rote Zwiebeln und Jasminreis  
oder Gerösteter Kabeljau  
Erbse, Radieschen, Kartoffelstampf und Weißweinbutter
- **DESSERT**  
Komposition von Erdbeere und Kokos

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

Bei den Mühlen 91  
20457 Hamburg

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



## HAMBURGER SCHLEMMER-SOMMER

- **AMUSE-BOUCHE**  
Brot, Dip
- **VORSPEISE**  
Beef-Tataki  
auf japanischem Kartoffel-Wakame-Gurkensalat  
mit Ponzu und Wasabi-Mayo
- **SUPPE**  
Passierte rote Linsensuppe  
mit Piemont d'Espelette und Garnele
- **FISCH**  
Schwertfischfilet auf Graupen-Kokos-Risotto  
mit Yuzu-Schaum und Apfel-Ingwer-Relish
- **ERFRISCHUNG**  
Margarita-Espuma
- **FLEISCH**  
Kalbsrücken-Spargel-Involtini  
mit zweierlei Topinambur und Buchenpilzen
- **DESSERT**  
Weißes Schokoladen-Orangenmousse  
mit Erdbeer-Salat

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

Bitte unbedingt unter dem Stichwort "Schlemmer-Sommer" reservieren

Große Bleichen  
20354 Hamburg

broschcks  
VON DER LINDEN

Tel. (040) 349 18 935  
www.broschcks.de



## SCHLEMMER-SOMMER 2018

- **AMUS BOUCHE**  
Matjestranchen | Graubrotchip | Gurke | Dillcreme
- **VORSPEISE**  
Gazpacho Andalouz  
Zweierlei marinierte Gemüsewürfel |  
Hausgebackenes Tomatenfocaccia
- **ZWISCHENGANG**  
Gebratene Jakobsmuschel  
Schnittlauchgelee | Schnittlauchmayonaise  
Eingelegter weißer Rettich
- **HAUPTGANG**  
Gegrilltes Flanksteak  
Weiße Zwiebelcreme | Sommerliche Kräuter | Baby Mais
- **DESSERT**  
Vanille Panna Cotta  
Rooibos Granité | Mojito Espuma | Minzpulver

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

**WEINBEGLEITUNG**  
28,00 Euro pro Person

Gerne begrüßen wir Sie im Restaurant Broschcks und verwöhnen Sie mit regionalen Spezialitäten.

Wir freuen uns auf Ihre telefonische Reservierung!

Eppendorfer Weg 98  
20259 Hamburg

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



## SCHLEMMER-SOMMER IM BRÜDIGAMS IN EIMSBÜTTEL

4-Gänge-Menü vom 16.06. - 25.07.2018

- Amuse Gueule
- Englische Erbsensuppe mit Minze und Merlot-Pflaume im Speckmantel
- Risotto-Parmesan-Bällchen  
auf gegrillter Zucchini und Pesto von getrockneten Tomaten
- Steak vom Bio-Parma-Schwein in der Senf-Kräuterkruste  
auf Heidekartoffel-Sommerwirsing-Stampf  
oder  
Mecklenburger Flussbarschfilet  
auf Orangen-Thymian-Risotto und Rote Bete Carpaccio
- Grieß-Topfen-Flammeri mit Holunderblüte und Johannisbeeren

4-Gänge-Menü vom 26.07. - 02.09.2018

- Amuse Gueule
- Bouillon von der Flaschentomate mit Gin und Pesto-Pinienkern-Ravioli
- Gebackene Glückstädter Matjes  
auf Apfel-Bete-Salat und Dijon Crème Fraîche
- Kabeljaufilet mit Rucola auf Kartoffel-Radieschen-Gulasch  
oder  
Maishuhn aus dem Ofen in Lavendeljus  
mit Ratatouille gefüllter Artischocke
- Buttermilch Panna Cotta mit Blaubeeren und süßen Oliven

### 64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Dazu servieren wir auf Wunsch 4 korresp. Weine zum Aktionspreis von 20,50 Euro p.P. (0,1 l bzw. Dessertwein 0,05 l)

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

#### RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:

GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.



## LANDGASTHOF

Waidmannsweg 2  
25582 Kaaks

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



## SCHLEMMER-SOMMER IM LANDGASTHOF BRÜDIGAMS WILDWECHSEL IN KAAKS

4-Gänge-Menü vom 16.06. - 25.07.2018

- Amuse Gueule
- Kartoffel-Buttermilchsuppe mit Chorizo und Olivenöl
- Ziegenfrischkäse aus dem Ofen auf Salat von der Urmöhre und Orangen-Campari-Sauce
- Kabeljaufilet im Serrano-Schinkenmantel auf warmem Belugalinsen-Gemüsesalat und Senfsoße  
oder  
Toskanisches Wildschweingulasch mit getrockneten Tomaten, Kalamata Oliven und Pappardelle
- Götterspeise mit Schwarzbrot, Kirschen und Schlagsahne nach einem Rezept von Franks Urgroßmutter

4-Gänge-Menü vom 26.07. - 02.09. 2018

- Amuse Gueule
- Getrüffelte Sellerie-Apfelsuppe mit Hirschschinken
- Kieler Sprotten auf Stampf vom Blauen Schweden und Mango Chutney
- Fish und Chips vom Glückstädter Matjes mit Sauce Tatar und Omas Gurken-Dill-Salat  
oder  
Maishuhn in Rieslingsauce mit Champignons, Speck und Rosmarinkartoffeln
- Pochierte Birne in Grauburgunder mit Schokoladensauce und Vanilleeis

### 64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Dazu servieren wir auf Wunsch 4 korresp. Weine zum Aktionspreis von 18,50 Euro p.P. (0,1 l bzw. Dessertwein 0.05 l)

Bitte bei der Reservierung "Schlemmer-Sommer" angeben.

#### RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:

GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.



## TASTE OF ASIA

Lange Reihe 7  
20099 Hamburg

Tel. (040) 492 075 81



## SCHLEMMER-SOMMER

- **APERITIF**  
Prosecco mit Mangolikör mit Krupuk
- **VORSPEISE**  
Tempura gemischt  
gemischtes Gemüse in Pankomehl gebacken
- **ZWISCHENGANG**  
Gurkensalat Teng Tam  
mit roten Zwiebeln, Erdnüssen, Zitronensaft nach Thai Art
- **HAUPTGANG**  
Mango Chicken Curry mit Reis  
Hähnchenbrustfilet mit exotischen Gewürzen  
& Gemüse mit Mango Soße
- **DESSERT**  
Gebackene Litschi mit Honig und Eis

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

Pickhuben 3  
20457 Hamburg

Tel. (040) 638 589 900  
[www.ristorante-cantinetta.de](http://www.ristorante-cantinetta.de)



## HAMBURGER SCHLEMMER-SOMMER IN DER SPEICHERSTADT

- **VORSPEISE**  
Gurkenrelish  
mit eingelegtem Pfirsich, Holunderschnee und Melonengurken
- **HAUPTGANG**  
Gebratener Saibling  
mit Salsa Giardino und geräucherten  
und gegrillten Maissegmenten
- **DESSERT**  
Blaubeer-Buttermilch-Törtchen  
mit Blaubeersorbet und Buttermilchespuma

**3-GANG-MENÜ 64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

**WEINBEGLEITUNG 19,00 EURO PRO PERSON**

2016 Les Flumées Blanches Francois Lurton (0,1l), Sauvignon Blanc

2016 "Canlungo" Venezia Giulia IGT Eugenio Collavini (0,2l)

Villa Massa Limoncello (0,04l)

Ihre Tischreservierung nehmen wir gerne unter  
Telefon +49 (040) 638 589 900 oder [info@cantinetta-hamburg.de](mailto:info@cantinetta-hamburg.de)  
und dem Stichwort "Schlemmer-Sommer" entgegen.

Büschstraße 2  
20354 Hamburg

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



## SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ

16.06. - 22.07.2018

- **VORSPEISE**  
Rote-Beete-Lachs  
mit Wildkräutersalat & Meerrettichschmand
- **ZWISCHENGANG**  
Kalte Joghurt-Gurken-Suppe mit Dill & Croûtons
- **HAUPTGANG**  
Asiatisches Barbeque-Spanferkel  
mit Bratreis-Wokgemüse & Hoisin
- **DESSERT**  
Rhabarber-Crumble mit Mascarpone-Eis

23.07. - 02.09.2018

- **VORSPEISE**  
Gebratener Ziegenkäse  
mit Rucola-Tomaten-Salat & Balsamico
- **ZWISCHENGANG**  
Geeistes Avocadosüppchen mit Kumin & Oliva verde
- **HAUPTGANG**  
Krosses Zanderfilet an der Haut gebraten  
mit sardischer Limettenpasta
- **DESSERT**  
Vanille-Maracuja-Parfait mit frischen Erdbeeren

**MENÜPREIS FÜR 2 PERSONEN 64,00 EURO**

## MUTTERLAND

Brodshranken 1-5 (am Rathaus)  
20457 Hamburg

Tel. (040) 49 20 61 15  
www.coellns.de

**Colln's**  
– SEIT 1760 –



## SCHLEMMER-SOMMER

16.06. – 29.07.2018

- **VORSPEISE**  
Fenchelsalat mit Apfel, Frisée,  
Joghurt und geflammter Eismeerforelle
- **HAUPTGANG**  
Steinbeißer mit Graupen, bunten Möhren und Zitronenbuttersauce  
oder Duroc Schweinekarree  
mit Spitzkohl, fermentierten Kartoffeln und Rosmarin Sauce  
oder Bohnenragout mit Strauchtomaten und gerösteten Kartoffeln
- **DESSERT**  
Hausgemachte Erdbeercreme mit Schokoladencrumble im Becher

30.07. – 02.09.2018

- **VORSPEISE**  
Salat von der Vierländer Tomate mit Pulpo und Rauke
- **HAUPTGANG**  
Kalbstafelspitz mit Mairüben, blauen Kartoffeln und Brunnenkresse  
oder Doradenfilet  
mit Auberginenpüree, Artischockenragout und Tomatenschaum  
oder "Birne-Bohne-Ohne"  
vegetarische Variante des Klassikers Birnen-Bohnen-Speck  
mit geräuchertem Birnenmus, Kartoffeln und grünen Bohnen
- **DESSERT**  
Pfannkuchen mit Orangen-Karamell,  
dunklen Schokoladensplittern und Vanilleeis

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

HERZLICH WILLKOMMEN IM CÖLLN'S.

Seit 1760 wurde hier mit Fisch und Meeresfrüchten gehandelt. Aus marktfrischen Zutaten entsteht eine Moderne Deutsche Küche. Bei gutem Wetter ist unsere Terrasse für Sie geöffnet.

Flughafenstraße 47  
22415 Hamburg

Tel. (040) 53 10 23 57  
[www.restaurant-concorde.de](http://www.restaurant-concorde.de)



### SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ 2018

16. Juni bis 15. Juli 2018

- **VORSPEISE**  
Zweierlei von der Tomatensuppe
- **ZWISCHENGANG**  
Gebratene Jakobsmuscheln  
mit Thai-Curry-Espuma und Pak Choi
- **HAUPTGANG**  
Saltimbocca vom Kalb  
mit Apfel-Sauerkrautsalat und Kräuter-Risotto
- **DESSERT**  
Salat von grünem Spargel und Erdbeeren  
mit Mascarpone-Eiscreme

16. Juli bis 02. September 2018

- **VORSPEISE**  
Kaltschale von junger Minze  
mit roten Johannisbeeren
- **ZWISCHENGANG**  
Sashimi von Lachs und Thunfisch  
in grünem Tee mariniert, mit rotem Mangold
- **HAUPTGANG**  
Zweierlei von der Poularde am Zitronengrasspieß  
mit Ratatouille-Gemüse und Thymian-Kartoffelspalten
- **DESSERT**  
Gebackener Roquefort im Blätterteig  
mit Süßholzeis und Wassermelone

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

Lange Reihe 39  
20099 Hamburg

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

Das Dorf



### "SOMMER IN ST. GEORG"

16.06.- 24.07.2018

- Mildes Cremesüppchen von fröhlicher Pfifferlingen mit einem krossen Serrano-Schinkenchip
- Zarte Medaillons vom Wildschweinrücken mit milder Rotweinsauce, frischen Rahmpfifferlingen und hausgemachten Schupfnudeln  
oder  
Gebratenes Bach-Steinbeißerfilet in leichter Parmesankruste mit hausgemachter Basilikumcreme, einem sommerlichen Kohlrabi-Karottengemüse und würzigen Rosmarinkartoffeln
- Rössings fruchtige Erdbeer-Panna cotta auf einem säuerlich-erfrischenden Rhababersalat

### "SONNIGE LANGE REIHE"

25.07.- 02.09.2018

- Roh marinierte Scheiben vom Kalb mit gaumenschmeichelnder Roquefortsahne, knackig-frischem Rucola und gerösteten Sonnen-Pinienkernen
- Zart gebratenes Filet vom Loup de Mer mit einer feinen Wiesen-Sauerampfer-Sauce, frischen Kräutersaitlingen und feinen Rosmarinkartoffeln  
oder  
Suprême von der Maispoularde mit fruchtiger Kirsch-Pfeffersauce, frischem gebratenen grünen Spargel und hausgemachtem Süßkartoffelpüree
- Crème Brûlée mit sommerlichem Limonenthymian und hausgemachtem Blutorangensorbet

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

Neumühlen 50  
22763 Hamburg

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



## SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ

16. Juni bis 30. September 2018

Hausgebackene Bauernbrötchen  
mit handgestampftem Basilikum-Sauerampfer-Pesto

- **VORSPEISE**

"Zweierlei von der Melone"

Geeistes Honigmelonen-Kokos-Süppchen

Tatar von der Galiamelone mit gebratener Black Tiger Prawn

- **ZWISCHENGANG**

Sashimi vom Yellow Fin Tuna kurzgebraten  
mit Miso-Nussbutter, Frühlingslauch,  
Koriander und frischem Ingwer  
oder

Ziegenkäse-Ratatouille-Tarte mit Feigensenf  
und marinierter Ölräuke

- **HAUPTGANG**

Französische Maispoulardenbrust  
oder

Filet vom Wolfsbarsch in Zitronenthymian gebraten  
auf Tomaten-Risotto mit gegrilltem Fenchel,  
Limonen-Jus und weißem Pfefferschaum

- **DESSERT**

Cheesecake "white house style"

mit Himbeercoulis, Tahiti Vanilleeis, gebrannten Mandeln  
und Engelshaar

**DAS MENÜ KOSTET 64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

**RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:**

GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.



## MARKET RESTAURANT

Süllbergsterrasse 12  
22587 Hamburg

Tel. (040) 866 25 2771  
www.karlheinzhauser.de



## SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ 2018

Sylter Laib Brot von Gauses mit Landbutter

- **KARLHEINZ HAUSERS TAPAS VARIATION:**
  - Ceviche von Thunfisch & Crevette  
Tigermilch | Koriander | Frühlingslauch | Rote Zwiebel
  - Kaltes Charentais Melonensüppchen mit Jamon Jabugo
  - Tataki von der Fjord Forelle  
Gurke | Yuzu | Joghurt
  - Beef Tatar  
Knuspriges Nan Brot | geräucherte Paprika
  - Burrata mit alten Tomatensorten & Pfirsichbalsamico
- **RAGOUT VOM KIKOK HÜHNCHEN**  
Pak Choi | Miso Espuma | Korianderöl | geröstete Erdnüsse
- **ARGENTINISCHES RUMPSTEAK VOM HOLZKOHLEGRILL**  
Kartoffel-Nussbutter Mousseline | gegrillter Mais |  
Mexican Salsa | scharfe Pfeffersauce
- **HANDGESCHÖPFTER TOPFEN-QUARK**  
Erdbeeren | Zitronengras | Thai Basilikum

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

## WEINBEGLEITUNG

Zu unserem Menü empfiehlt unser Sommelier eine passende  
Weinbegleitung für 24,00 Euro pro Person.

Poppenbüttler Landstraße 1c  
22391 Hamburg

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



## SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ

Menü 1 vom 16.06. - 24.07.2018

- **SUPPE**  
Schaumsuppe von der Kaiserschote mit hausgebeiztem Lachs
- **ZWISCHENGANG**  
Gegrilltes Heilbutt-Filet  
unter einer Tomaten-Kräuterkruste an marinierten Sommerkräutern
- **HAUPTGANG**  
Geschmorte Kalbsbacke  
mit gebackenem grünen Spargel und Petersilien-Kartoffelpüree
- **DESSERT**  
Variationen vom Erdbeerfeld

Menü 2 vom 25.07. - 02.09.2018

- **SUPPE**  
Gazpacho
- **VORSPEISE**  
Mediterranes Tomatenmousse  
mit Parmesanchips und Basilikum Pesto
- **HAUPTGANG**  
Gebratene Perlhuhnbrust  
auf geschmorten Orangen-Chicorée und getrüffeltes Risotto
- **DESSERT**  
Tiramisu von der Passionsfrucht

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

Lüneburger Damm 1-3  
23909 Ratzeburg

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

**DER SEEHOF**  
*Das Hotel im See*



## SCHLEMMER-SOMMER MENÜ

16.06. - 24.07.2018

- **VORSPEISE**  
Wildlachs in der Kräuterhülle mit grünem Spargel  
Wachtelei, Buttermilchshake mit Ingwer und grünem Meerrettich
- **SUPPE**  
Kresse Samtsuppe mit Zander und Tomatenragout
- **HAUPTGANG**  
Gebratene Lammhüfte, Kuebenpfeffer Sauce  
Ackerfrüchte, Schnippelbohnen, Kartoffelstampf, Gremolata
- **DESSERT**  
Ananas Salat mit Minze, Crème leger, Curry Eis

25.07. - 02.09.2018

- **VORSPEISE**  
Carpaccio vom friesischen Ochsenfilet mit Spargelstücken  
Ölrauke, Grana Padano und altem Balsamico
- **SUPPE**  
Weiße Zwiebelsuppe mit Ziegenkäse und Thymiancroûtons
- **HAUPTGANG**  
Gebratenes Doradenfilet auf Garnelencurry, Schweller,  
Apfel-Kartoffelpüree
- **DESSERT**  
Mango und Passionsfrucht im Schokoladenmantel  
Himbeercoulis, Passionsfruchtsorbet

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

Genießen Sie das Menü in unserem Restaurant, nur wenige Meter vom  
Küchensee entfernt, bei phantastischem Blick aufs Wasser.

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

**RINDCHEN'S**  
**WEINKONTOR**

Hohe Bleichen 17  
20354 Hamburg

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



## SCHLEMMER-SOMMER 2018

Menü 1 vom 16.06. - 20.07. 2018

- Variationen auf 3 Etagen  
Bacalhau / Fenchel / Grapefruit  
Tatar vom Holstein Kalb / Apfel / Röstzwiebel / Haselnuss Ziegenkäse  
Crème brûlée / Rhabarber / Olive / Salzzitrone
- Geeiste Rote Bete-Meerrettichsuppe /  
Himbeeressig / Joghurt / Weizen
- Bavette vom Husumer Weideochsen /  
Gulaschud / Spitzpaprika / Ofenzwiebel / Bohne /  
Kartoffel-Bohnenkrautcrème
- Pfirsich Melba "Die Bank 2018"  
Eingeweckter Weinbergpfirsich / Parfait von der Tahiti Vanille /  
Himbeere x 2 / weißes Pfirsichsorbet

Menü 2 vom 21.07. - 01.09.2018

- Färörer Lachs /  
Gurke / Melone / Rahm / Sauerklee / Ingwer
- Ochsenbackenragout /  
Bio-Eigelb / Parmesanschaum / Brioche-Croûtons
- Brust und Lasagne vom Stubenkükken /  
Spinat / Pfifferlinge / Tomate / Spargel
- Schlemmer-Sommer auf 3 Etagen  
geschmorter Rhabarber / Crumble / Erdnuss  
Mascarponeschnitte / Erdbeere / Baiser  
Heidelbeertarte / Eisenkrautsorbet

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

Kirchenallee 37  
20099 Hamburg

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



## UNSER PEKINGENTE-MENÜ

Das Dim Sum Haus ist das älteste Chinarestaurant 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

**64,00 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](http://www.dimsumhaus.de)

## SYLT IN HAMBURG

Im Alten Dorfe 44  
22359 Hamburg

Tel. (040) 603 92 94  
[www.dorfkrug-volksdorf.com](http://www.dorfkrug-volksdorf.com)

*Dorfkrug Volksdorf*



## SCHLEMMER-SOMMER IM DORFKRUG

Wir haben uns in diesem Jahr etwas Besonderes ausgedacht:

- EIN 3-GANG-ÜBERRASCHUNGS-MENÜ  
AUS UNSEREM WÖCHENTLICH WECHSELNDEN ANGEBOT.

Auszug vom Warenkorb:

Krustentiere, Thunfisch, Zander, Rind, Karotten, Rotwein, Sahne, Kalb, Schwein, Milch, Butter, Mehl, Sellerie, Karotte, Salat, frische Kräuter, Mehl, Knoblauch, Broccoli, Salz, Curry, Pfeffer, Sahne, Milch usw.

**3-GANG-MENÜ 64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

Simon-von-Utrecht-Straße 31  
20359 Hamburg

Tel. (040) 30 99 33  
[www.east-hamburg.de](http://www.east-hamburg.de)

**EAST**  
RESTAURANT BAR LOUNGE HOTEL



## SCHLEMMER-SOMMER 2018

- **VORSPEISE**  
Asiatisch gebeizter Lachs  
Sellerie-Vanillecreme, Miso Vinaigrette, Kale
- **ZWISCHENGANG**  
Gurken Kaltschale  
Koriander, Ingwer, Edamame
- **HAUPTGANG**  
Rosa Entenbrust  
Gewokter Blumenkohl, Sellerie, Abate Birne, Soja
- **DESSERT**  
east Cheesecakecreme  
Schokokeks, Grenadineapfel

64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Kurt-Schumacher-Allee 14  
20097 Hamburg

**ESSRAUM**  
RESTAURANT

Tel. (040) 419 23 - 0

[www.jungeshotel.de/essen-und-trinken/essraum-restaurant/](http://www.jungeshotel.de/essen-und-trinken/essraum-restaurant/)



## HAMBURGER SCHLEMMER-SOMMER 2018

- **SUPPE**  
Mandel-Knoblauchsuppe mit hausgemachten Stockfisch-Petersilienklößchen und Gemüsechips 6 €
- **ZWISCHENGANG**  
Gegrillter Pfirsich auf grünen Blattsalaten mit Ziegenfrischkäse und Pfeffer-Balsamicovinaigrette 8 €
- **HAUPTGANG**  
Gegrilltes Medaillon vom Kalbsfilet auf Reduktion von Sauvignon Blanc mit Kerbel und Senf dazu marktfrisches Gemüse und Trüffel-Zitronenrisotto 19 €
- **DESSERT**  
Schokoladen-Cannoli mit weißem Kaffee-Espuma gefüllt dazu Marc de Champagne Eis 6 €

**4-GANG-MENÜ 64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

36,00 Euro für eine Person

## VEGETARISCHES MENÜ

- **SUPPE**  
Mandel-Knoblauchsuppe mit Rauchmandeln und Gemüsechips 6 €
- **ZWISCHENGANG**  
Gegrillter Pfirsich auf grünen Blattsalaten mit Ziegenfrischkäse und Pfeffer-Balsamicovinaigrette 8 €
- **HAUPTGANG**  
Gebackene Auberginenröllchen mit Schnittlauch-Kartoffel-Hüttenkäsefüllung auf Kräuter-Olivenöl, dazu gebratene Polentataler und marktfrisches Gemüse 14 €
- **DESSERT**  
Schokoladen-Cannoli mit weißem Kaffee-Espuma gefüllt, dazu Marc de Champagne Eis 6 €

**4-GANG-MENÜ 32,00 EURO PRO PERSON**

## RESTAURANT IM ARCOTEL RUBIN

Steindamm 63  
20099 Hamburg

\*\*\*\* SUPERIOR  
ARCOTEL  RUBIN | HAMBURG

Tel. (040) 241 929 2930  
www.arcotelhotels.com



## SCHLEMMER-MENÜ

- **VORSPEISE**  
Süßkartoffel-Rösti und Gurken-Chili-Crème
- **ZWISCHENGANG**  
Karotten-Mango-Shot mit gerösteten Cashewkernen
- **HAUPTGANG**  
Kalbsroulade mit wilden Kräutern  
an Kartoffelgratin, Jus und Vichy Karotten
- **DESSERT**  
Mousse au Chocolat und Orangensorbet  
an Erdbeer-Balsamico-Salat

4-GANG-MENÜ 64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Dammtorstr. 25  
20354 Hamburg

Tel. (040) 35 01 89 60  
www.favoloso.de



## HAMBURGER SCHLEMMER-SOMMER 2018

Vom 16. Juni bis 31. Juli

- Antipasti italiani - gemischte Vorspeisen:  
vitello tonnato, carpaccio di bresaola  
oder Gegrilltes Gemüse mit Feta-Käse
- Hausgemachte Trenette-Nudeln mit frischem Pesto,  
Kirschtomaten und Rucola  
oder  
Spaghetti mit in Weißwein sautierten Venusmuscheln  
oder  
"Saltimbocca alla romana" aus Kalbfleisch
- Hausgemachte Panna Cotta

Vom 01. August bis 02. September

- Antipasti italiani - gemischte Vorspeisen  
vitello tonnato, carpaccio di bresaola  
oder Gegrilltes Gemüse mit Feta-Käse
- Hausgemachte Käse-Focaccia mit Rucola und Kirschtomaten  
oder  
Fisch-Ravioli mit Kirschtomaten und Thymian  
oder  
Lammkotelett mit mediterranem Gemüse
- Hausgemachtes Zitronen-Sorbet mit Baiser

### 64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Sie suchen das besondere Ambiente in dem eine Symbiose von gutem Design, moderner Kunst und raffinierte Küche Sie in eine Wohlfühlwelt entführt? Dann sind Sie in der fabelhaften Welt des FAVOLOSO angekommen. Genießen Sie bei uns Ihren Aufenthalt - mit allen Sinnen!

Das Favolos mit seinem unverwechselbaren Mailänder Flair können Sie für Ihre festlichen Events mieten.

Deichtorstraße 2  
20095 Hamburg

Tel. (040) 70 70 58 00  
www.fillet-of-soul.de



## SCHLEMMER-SOMMER

- **VORSPEISE**  
Dreierlei von Kohlrabi /  
Creme / roh mariniert / fermentiert / mit Nordseekrabben,  
Zitronen-Crème fraîche, Röstbrot & Kräutern
- **HAUPTGANG**  
Rosa gebratene Rinderhüfte  
mit warmem Tomaten-Petersilien-Salat,  
gerösteter roter Laura, Serranochip & Caprese Espuma
- **DESSERT**  
Geflämmte Erdbeertarte  
mit Honigmelonensorbet, Minzgelee & Aniskresse

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

Focksweg 42  
21129 Hamburg

Tel. (040) 742 51 91  
[www.finkenwerder-elbblick.de](http://www.finkenwerder-elbblick.de)



## SCHLEMMER-SOMMER

- **VORSPEISETELLER**  
"Finkenwerder Elbblick "  
hausgebackenes Brot & Dip
- **SUPPE**  
Aufgeschäumtes Currysüppchen  
mit Büsumer Krabben
- **HAUPTGANG**  
Isländisches Steinbeißerfilet gebraten,  
auf sommerlichen Gemüse, Krebsschaumsauce  
und Flußkrebsschwänzen, dazu Schnittlauchkartoffeln
- **DESSERT**  
Hausgemachtes Panna Cotta  
mit Fruchtsauce

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

Große Elbstraße 131  
22767 Hamburg

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

# FISCHBEISL



Volkmar Preis

## SCHLEMMER-SOMMER

- **VORSPEISE**  
Hausgebeizte Lachsscheiben und Riesengarnelen  
mit Gurken-Kräuter-Remoulade auf Avocado-Salatbett
- **HAUPTGANG**  
Krosses Zanderfilet  
mit Orangen-Pfeffer-Hollandaise, Zucchini-Tomatengemüse  
und Kartoffel-Olivenölstampf  
oder  
Rinderfilet  
mit Orangen-Pfeffer-Hollandaise, Zucchini-Tomatengemüse  
und Kartoffel-Olivenölstampf
- **DESSERT**  
Warmer Schokoladenvulkan  
mit Erdbeer-Mangosalat und Karamell-Vanillesauce

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

**MIT BEGLEITENDEN WEINEN UND WASSER 86,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

**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

16. Juni bis 23. Juli 2018

- **VORSPEISE**  
Flammkuchen mit geräucherter Entenbrust,  
roten Zwiebeln und Rucolasalat
- **SUPPE**  
Pfeffercremesuppe  
mit gratinierter Honig-Sherry-Feige und Blätterteig
- **HAUPTGANG**  
Pochierter Lachssavarin mit gebratener Garnele  
auf Brunnenkresse-Risotto, Frühlingslauch, Safransoße  
und Sepia-Kroepoek
- **DESSERT**  
Pina-Colada-Tarte mit Granatapfelseße,  
Kirsch-Sauerrahm-Eis und Krokant-Hippe

24. Juli bis 2. September 2018

- **VORSPEISE**  
Hechtterrine mit Räucherlachsschaum und Forellenkaviar
- **SUPPE**  
Gekühlte Gurkensuppe mit Skyr,  
Kalbsknusper und Thunfischsandwich
- **HAUPTGANG**  
Gebratene Perlhuhnbrust auf Pfifferlingsrahmsauce  
mit glasierten Kirschtomaten und Kerbeltagliatelle
- **DESSERT**  
Kleines Schokotörtchen mit flüssigem Kern,  
Blaubeer-Joghurt-Eis und Amaretto-Sahne

**MENÜ 64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

Fischers Allee 42  
22763 Hamburg

Tel. (040) 390 05 66  
[www.restaurant-fuh.de](http://www.restaurant-fuh.de)



## SCHLEMMER-SOMMER

- **VORSPEISE**  
Catherines Ziegenkäse  
auf Kartoffel- Meerrettich-Stampf  
mit Spitzkohl-Salat und Himbeersenf-Fond
- **HAUPTGANG**  
Geschmortes vom Weideland-Auerochsen  
auf Tomaten-Paprika-Sugo  
mit Petersilienknöpfele und gebratene Kräuterseitlinge
- **DESSERT**  
Hof Kruse Quark-Vanille-Mousse  
mit Knusper auf marinierten Erdbeeren  
und Sauerampfer-Eis

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

## IN SAGEBIELS FÄHRHAUS

Blankeneser Hauptstr. 107  
22587 Hamburg

Tel. (040) 86 15 14  
[www.sagebiels.com](http://www.sagebiels.com)



## SCHLEMMER-SOMMER

- **VORSPEISE**  
Tataki von der Fjordforelle  
mit eigenem Kaviar, Gurke in Variation & Kartoffel
- **ZWISCHENGANG**  
Schaumsüppchen vom jungen Kohlrabi,  
Noilly Prat, Estragon & Apfel
- **HAUPTGANG**  
Zweierlei vom Duroc Schwein,  
BBQ, Mais, Römersalat, Pflaumen & schwarzer Knoblauch
- **DESSERT**  
Variation von der Erdbeere,  
Holunder, Sauerteig & Hafer

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

Wir bieten Ihnen auch eine passende Weinbegleitung an.

Gern servieren wir auch ein vegetarisches Menü.

Ottenser Hauptstraße 53  
22765 Hamburg

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



## SCHLEMMER-SOMMER

18. Juni - 29. Juli 2018

- **VORSPEISE**  
Tomaten Crostini  
mit Burrata, Oliventapenade und Wildkräuter-Salat
- **ZWISCHENGANG**  
Vichyssoise  
mit grünem Spargel und Serrano-Schniken
- **HAUPTGANG**  
Gebratenes Doradenfilet  
mit Safran Velouté, Pfifferling-Tarte und Arancini
- **DESSERT**  
Zwetschgen-Strudel  
mit Matcha-Tee-Sauce und Marzipan-Eis

30. Juli - 02. September 2018

- **VORSPEISE**  
Angeräuchertes Lachsfilet  
mit Limetten-Gel und Paprika-Nori-Algen-Marmelade
- **ZWISCHENGANG**  
Grüne Gazpacho  
mit Austernschaum, Meersalz und Brotchip
- **HAUPTGANG**  
Gefüllte Brust vom Schwarzfederhuhn  
mit Chorizo, Zitronen-Jus, Mango-Chutney  
und Weißem Bohnen-Püree
- **DESSERT**  
Schokoladen Maracuja Törtchen  
mit Erdbeersorbet und Balsamico

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

Mittelweg 172  
20148 Hamburg

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



## DAS UNGLAUBLICHE ALL YOU CAN EAT-MENÜ INKLUSIVE 1 FLASCHE WEISSWEIN

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

- **1.GANG**  
Tuna-Tataki  
Kurzgebratenes Sashimi mit Salat und Sesamdressig
- **2.GANG**  
Gebratene Gyoza mit Chili-Sojasauce und Edamame
- **3.GANG**  
Wählen Sie Gang für Gang aus über 90 asiatischen Köstlichkeiten - so lange Sie möchten!  
Ein kleiner Auszug aus dem Speiseangebot:  
Lachs Mango Handroll, Wakame Salat, Spicy Garnelen, Wan Tan, Gyoza, Tempura Surimi, Spicy Tuna Maki, Peking Duck Handroll, Süßkartoffel-Pommes, Chicken Teriyaki, Ente in Erdnuss-Sauße
- **4.GANG**  
Wählen Sie frei aus unseren Dessertvariationen

Das unglaubliche All You Can Eat-Menü  
**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**  
inklusive 1 Flasche Weißwein 2016 Cuvée "Naturspiel",  
Weingut Hiltz, Pfalz, Deutschland für je 2 Personen!

Buchbar ab 2 Personen

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



Dammtorwall 19  
20355 Hamburg



Reservierungen nur online möglich  
[www.scandichotels.de/h2o](http://www.scandichotels.de/h2o)



## SCHLEMMER-SOMMER-MENU

- **AMUSE**  
Unser Team heißt Sie mit einem kleinen Gruß willkommen
- **VORSPEISE**  
Avocado-Karamellbrûlée mit Petersilien-Eis, süßen Tomaten und gerösteten Erdnüssen
- **HAUPTGANG**  
H<sub>2</sub>[Ph]O Hamburg  
Flanksteakstreifen in kräftiger Rinderbrühe mit Pfeffersack, Croûtons vom Franzbrötchen, Schluppen und Kartoffelnudeln
- **DESSERT**  
Marinierte Erdbeere mit grünem Pfeffersponge und hausgemachtem Buttermilcheis (nur innerhalb der Erdbeersaison)

### 64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Reservierungen für den Hamburger Schlemmer-Sommer werden ausschließlich online über unser Buchungsportal Bookatable nach Verfügbarkeit angenommen.

In der Zeit vom 13.08. - 26.08.2018 können wir das Schlemmer-Menü nicht anbieten.

### ÖFFNUNGSZEITEN

täglich von 18:00 bis 23:00 Uhr

Koreastraße 2 / ElbArkaden  
20457 Hamburg

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

**HAMBURG**  
**IM SÜDEN**



### CEVICHE & TAPAS-MENÜ

- Verjus-Ceviche von der Eismeerforelle mit Trauben, Forellencaviar und Wasabiespuma
- Rote Linsen mit Mango und Harrissa  
Rosenblüten-Karottentatar mit Minz-Joghurt  
Orientalischer Auberginensalat mit Nüssen
- Mit Sherry geschmorte Iberico Schweinebäckchen mit Selleriepüree und Pfifferlingen
- Portugiesische Karamellcreme mit Ananas
- Trüffelkäse mit Feigen

**MENÜ 64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**  
auf Vorbestellung

Montag bis Freitag ab 17:30 Uhr  
Samstag ab 14:00 Uhr

Zum Markt 1  
22459 Hamburg

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

漢陽  
*Han Yang*  
Authentische chinesische Küche  
für Feinschmecker



## SCHLEMMER SOMMER IM HAN YANG

vom 16. Juni bis 30. September 2018

### • VORSPEISEN

- Knuspriger Quallensalat mit Sellerie
- Hundertjährige Eier
- Pikante Fünf-Gewürze-Rindfleischwürfel
- Pikant marinierte Gurken
- Luftgetrocknetes Hähnchen mit Koriander in Sesam-Öl

### • ZWISCHENGANG

- Garnelen und Jakobsmuschel im leichten Knusperteig mit süßer Chilisauce und pikant marinierten Gurken

### • ENTE

- Peking-Ente, eingängig serviert
- Knusprige Entenhaut und Entenfleisch mit dünnen Pfannenkuchen, feine Lauchzwiebeln und Gurkenstreifen

### • FISCH

- In Brühe gegarte Wolfsbarsch-Filets auf Sauergemüse

### • DESSERT

- Grüntee-Eis mit süßen roten Bohnen

## 64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Auf Wunsch servieren wir auf Vorbestellung auch ein vegetarisches Sommer-Menü.

Wegen unserer Sommerferien vom 16.7. bis 6.8.2018 verlängern wir den Schlemmer-Sommer bis zum 30.9.2018.

Hauptstraße 1  
25474 Ellerbek

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



## HAMBURGER SCHLEMMER-SOMMER

16.06.-22.07.2018

- **VORSPEISE**  
Kräuter-Schaum-Süppchen mit gegrillter Poulardenbrust
- **HAUPTGANG**  
Ellerbeker Roastbeef - kalt -  
mit Remouladen-Sauce und Bratkartoffeln  
oder  
gebratenes Zanderfilet auf Safranrisotto
- **DESSERT**  
Marinierte Erdbeeren mit Mascarpone

23.07.-02.09.2018

- **VORSPEISE**  
Curry-Mango-Süppchen mit gegrilltem Gamba
- **HAUPTGANG**  
Gebratene Mais-Poularden Brust  
mit getrüffeltem Kartoffelpüree  
und geschmolzenen Kirschtomaten  
oder  
gebratenes Lachsfilet im Sesammantel  
mit Wokgemüse und Basmati Reis
- **DESSERT**  
Joghurtmousse mit Erdbeeren

**UNSER 3-GANG-MENÜ ZUM PREIS VON 64,00 EURO  
FÜR 2 PERSONEN**



Brandstwiete 46  
20457 Hamburg

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



## SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ

Menü vom 16.06.-22.07.2018

- **VORSPEISE**  
geflämmte Forelle  
Papaya / Gurke / Chili / Koriander / Miso
- **ZWISCHENGANG**  
Weißweinrisotto  
Schnittlauch / Eigelb / Parmesan
- **HAUPTGANG**  
rosa Kalbstafelspitz  
Pfefferlinge / Paprika / Artischocke / Zucchini
- **DESSERT**  
Rhabarber  
Biskuit / Ziegenquark / Sonnenblumenkerne

Menü vom 25.07.-02.09.2018

- **VORSPEISE**  
gegrillte Calamaretti  
mediterranes Gemüse / Parmesan / Olive
- **ZWISCHENGANG**  
offener Raviolo  
Ei / Spinat / Champignons
- **HAUPTGANG**  
Rinderschaukelstück - asiatisch -  
Chinakohl / Curry-Karotte / Litschi / Koriander
- **DESSERT**  
Pfirsich Melba 2.0  
Himbeere / Vanille

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Servicepersonal. Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Eppendorfer Landstraße 36  
20249 Hamburg

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



## SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ

### BEGRÜSSUNG AUS DER KÜCHE

- **VORSPEISEN**
  - Burrata (Mozzarellasorte aus Apulien) mit Datteltomaten
  - Vitello Tonnato
  - Gefüllte Zucchini Blüten mit Ricotta und Parmesan
  - Auberginen-Auflauf mit Tomaten, Parmesan und Mozzarella
- **ZWISCHENGANG**  
Hausgemachte Ravioli mit Käsefüllung und Trüffel
- **HAUPTGANG**  
Schwertfisch mit Zucchini und Oliven  
oder  
Überbackene Kalbsschnitzel mit Tomaten und Parmesan  
Beilagen zum Hauptgang:  
Kartoffelmousse und frischer Spinat
- **DESSERT**  
Crème Caramel

### 64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

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

Eppendorfer Weg 186  
20253 Hamburg

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



## UNSER SOMMER TAPAS MENÜ

...Alle Tapas werden serviert!

Gemeinsam probieren, genießen, erleben...

### • VORWEG

Gebackener Blumenkohl mit Tahini  
Auberginen-Mousse  
Rote Beete-Hummus mit Olivenöl  
Feta-Mousse mit frischen Kräutern  
Fladenbrot

### • VORSPEISE

Sommerliche Blattsalate mit gegrilltem Halloumi, Trauben,  
Nüssen und Limettenvinaigrette  
Knusperröllchen gefüllt mit Spinat, Schafskäse, Gemüsestreifen  
und frischen Kräutern  
Karotten-Aprikosen-Krokette mit Pinienkernen und frischen Kräutern  
dazu Minz-Jogurt  
Datteln mit Ziegenkäse gefüllt im Baconmantel

### • HAUPTGANG

Rosa gebratene Rinderfilet-Spieße  
Wildfang Riesengarnelen in Chili und Knoblauchöl gebraten  
mit Ingwersirup verfeinert  
Bimi (Stangenbrokkoli) in Butter geschwenkt mit Murry River Salt  
Flakes  
In Salz gebackene Baby Kartoffeln mit unserer Mojo

### • DESSERT

Mousse und Concassée von der Cantaloupe Melone mit Safran  
Knuspertaschen mit frischen Feigen, Nüssen und gesalzenem  
Karamell gefüllt  
Weiße Schokoladen-Honig-Panna Cotta mit gebrochenem Baklava

**PREIS FÜR 2 PERSONEN 64,00 EURO** (ab 2 Personen)

**RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:**

GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.



Bernadottestr. 20  
22763 Hamburg

Tel. (040) 88 12 86 46  
www.jools-hamburg.de

*jools*  
CAFE + RESTAURANT



## SCHLEMMER-SOMMER 2018

Prosecco-Cocktail der Woche

- **VORSPEISE**  
Salat von bunten Altländer Kirschtomaten, Burrata, Rucola und Limetten-Balsamicodressing
- **HAUPTGANG**  
Poularden-Roulade gefüllt mit Backenholzer Deichkäse und Zitronenthymian auf Sauerampfer Risotto
- **DESSERT**  
Schokovariation

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

## HAFEN HAMBURG

Am Sandtorkai 77  
20457 Hamburg

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

STRICKER'S  
Kehr  
Wieder  
Spitze  
HAFEN HAMBURG



## SCHLEMMER-SOMMER

Menü vom 16.06. - 22.07.2018

- Ceviche auf Zitronen-Rosmarin Sorbet und Koriander Espuma
- Geeiste Gurken-Minz Suppe mit Flusskrebsschwänzen und Gartenkresse
- Filet vom Apfelschwein im Salbei-Speckmantel an Artischockengemüse, gegrillter Polenta und Thymianjus  
oder  
Gebrautes Doradenfilet auf Mangold-Kichererbsengemüse, lila Kartoffelpüree und Safransauce
- Erdbeer Mascarpone Crumble

Menü vom 23.07. - 02.09.2018

- Tatar vom Rinderfilet an Meerrettichcreme, gebackenen Kapern und Wildkräutersalat
- Weiße Tomatencreme mit Basilikum-Nocken
- Seeteufel Bäckchen auf Karottenpüree, gegrilltem grünen Spargel und Limonen Butter  
oder  
Tournedos vom Kalb mit Steinpilzen, Pfifferlingen und Morcheln an Kartoffelbaumkuchen und Portwein-Jus
- Creme Brûlée mit Zwetschgenröster und Orangen Eis

**3-GANG-MENÜ 64,00 EURO FÜR 2 GÄSTE -OHNE SUPPE-**

**4-GANG MENÜ 72,00 EURO FÜR 2 GÄSTE**

**ALS RINDCHEN'S WEINMENÜ MIT 4 KORRESPONDIERENDEN WEINEN  
109,00 EURO FÜR 2 GÄSTE**

**RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:**

GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.

**RINDCHEN'S**  
WEINKONTOR

St. Georg Kirchhof 1  
20099 Hamburg

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



## SCHLEMMER-SOMMER 2018

### REISTAFEL ALS 8 GÄNGE MENÜ

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

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN OHNE WEIN**  
**MIT ZWEI GLÄSERN ROT- ODER WEISSWEIN 69,90 EURO**

Nach Wunsch auch vegetarisch oder vegan.

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



Hauptstr. 14  
22941 Hammoor

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



Ihre Gastgeber Björn Stieper und Norman Reinecke

## DORFSCHULE GOURMET MENÜ

- **VORSPEISE**  
Wildes Vitello mit zarten Scheiben vom Wildschweinerücken aus heimischen Revieren, würziger Thunfisch-Kapern-Sauce und Salatbouquet
- **SUPPE**  
Schaumsüppchen von Pastinaken und Bärlauch mit Kichererbsenbällchen
- **ZWISCHENGANG**  
Flusswels im Krabbenchipsmantel mit Limettenschaum, fruchtigem Chutney und Gemüse Couscous
- **HAUPTGANG**  
Filet vom Weidelamm mit Buchweizen-Kartoffelroulade, Schmorgemüse und Chorizo Sauce
- **DESSERT**  
Pfannenfrischer Kaiserschmarrn mit Zimtplaumen und sahnigem Bourbon Vanilleeis

**5-GÄNGE-MENÜ 64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN** (32,00 Euro p.P.)

**5-GÄNGE-WEIN-MENÜ 52,00 EURO PRO PERSON**  
**INKL. 4 BEGLEITENDEN WEINEN (0,125 L)**

Wo einst fleißig gepaukt wurde, wird heute gefeiert, getanzt und vor allem fein gespeist. Das Gebäude des Restaurants ist ein Hammoorer Urgestein und besteht schon seit 1797. Damals war eine Dorfschule dort ansässig. Geleitet wird das „Klassenzimmer“ mit Restaurant und Saalbetrieb von Küchenmeister Björn Stieper und Norman Reinecke. Kulinarisch setzt er auf heimische, regionale und saisonale Köstlichkeiten und arbeitet sehr gern mit exotischen Würzmischungen.

### STUNDENPLAN

Montag bis Samstag durchgehend ab 17:00 Uhr  
Sonn- und Feiertage 12:00 - 20:00 Uhr

Mellingburgredder 1  
22395 Hamburg



Tel. (040) 61 13 91 50  
[www.mellingburgerschleuse.de](http://www.mellingburgerschleuse.de)



## SCHLEMMER-SOMMER

- **VORSPEISE**  
Mariniertes Zanderfilet auf einem Rösti  
mit knackigen Salaten und Himbeerdressing
- **ZWISCHENGANG**  
Würziges Curryschaumsüppchen  
mit gebackenem Früchtespieß
- **HAUPTGANG**  
Gefüllte Schweinefiletroulade vom Susländer Schwein  
auf einem Süßkartoffelpüree und einem  
Artischocken-Gemüsetörtchen
- **DESSERT**  
Dessertvariation von Erdbeere und Schokolade

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

Wir bitten um Reservierung unter Telefon (040) 61 13 91 51 50.

Fehlandtstraße 26  
20354 Hamburg

Tel. (040) 35 33 99  
[www.kleinhuis-restaurant.de](http://www.kleinhuis-restaurant.de)

**KLEINHUIS**  
**RESTAURANT**  
im Baseler Hof



## SCHLEMMER-SOMMER IM KLEINHUIS

16.06. - 22.07.2018

- **AMUSE BOUCHE**
- **VORSPEISE**  
Nordsee Kaisergranat  
mit Avocado-Salat, Kresse und Meerrettich-Eis
- **HAUPTGANG**  
Filet vom Holsteiner Kalb  
mit karamellisierter Tomatenpolenta, Pfifferlingen  
und Aprikosenessig-Jus
- **DESSERT**  
Schwarzwälder Kirschtörtchen mit Amarena-Eis

23.07. - 02.09.2018

- **AMUSE BOUCHE**
- **VORSPEISE**  
Schlesische Hanfsuppe  
mit Elbmarscher Kaninchen-Filet
- **HAUPTGANG**  
Geschmorte Salzwiesenlamm-Keule  
in Olivensauce mit Rosmarin-Kartoffeln
- **DESSERT**  
Zweierlei von der Brombeere  
mit Marshmallow und Rotwein-Karamell-Sauce

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

Wir bitten um Reservierung unter Telefon (040) 35 33 99.

Rutschbahn 34  
20146 Hamburg

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

*l'Auberge*  
HAUTE CUISINE



## LE PALAIS DES ARÔMES

- **MÉRIDIONAL AMUSE-BOUCHE**
- **VORSPEISE**  
Spargelsuppe mit Bärlauchöl  
oder Provencalsuppe von Gurken mit Nordsee-Krabben  
oder Taboulé-Salat mit Minze  
oder Hausgemachte Entenleber-Terrine auf Rote Bete-Salat  
oder Grüner Linsensalat mit Flusskrebse
- **ZWISCHENGANG**  
Jacobsmuscheln auf Sauerkraut mit Champagner-Sauce  
oder Gratinierter Ziegenkäse auf Frucht
- **HAUPTGANG**  
Dorade-Filet auf Sauvignonsauce, Butterkartoffeln  
und Gemüse-Ratatouille  
oder Steinpilz-Ravioli in Thymian-Sauce (vegetarisch)  
oder Kalbstafelspitz in Kapern-Citron-Sauce  
auf Spitzkohl, Marktgemüse  
oder Rinderfilet-Medailon 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 64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**  
**4 GÄNGE 70,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

Genießen Sie unsere Speisen gerne auf unserer Terrasse!

Bundesstraße 15  
20148 Hamburg

La Mirabelle

Tel. (040) 410 75 85  
www.la-mirabelle-hamburg.de



## SCHLEMMER-SOMMER MENÜ

Menü ab 16. Juni 2018

- **VORSPEISE**  
Zucchini-Ziegenkäse Tarte, Salat
- **ZWISCHENGANG**  
Gurken-Gazpacho, Lachs
- **HAUPTGANG**  
Entenbrust, Himbeer-Balsamico-Sauce  
oder Poisson du jour
- **DESSERT**  
Dessert du jour

Menü ab 10. Juli 2018

- **VORSPEISE**  
Rilette von Lachs, Sellerie, Karottensalat
- **ZWISCHENGANG**  
Crêpe, gefüllt mit Comté und Champignons
- **HAUPTGANG**  
Lamm-Hüftfilet gebraten, Couscous  
oder Poisson du jour
- **DESSERT**  
Dessert du jour

Menü ab 28. August bis 15. September 2018

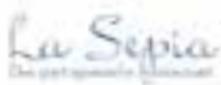
- **VORSPEISE**  
Salade gourmande Bourguignonne
- **ZWISCHENGANG**  
Oeuf Meurette
- **HAUPTGANG**  
Poulardenbrust nach Coq au vin Art oder Poisson du jour
- **DESSERT**  
Dessert du jour

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

DAS PORTUGIESISCHE FISCHRESTAURANT

Neuer Pferdemarkt 16  
20359 Hamburg

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



SCHLEMMER-SOMMER

- **ENTRADA | VORSPEISE**  
Polvo a Tabuense  
Krake nach Tábuense Art  
mit Paprika und Tomate in Olivenöl-Koriander-Knoblauch-Sauce
- **PRATO PRINCIPAL | HAUPTGERICHTE**  
Carabinero  
Eine argentinische Wildfang-Riesengarnele  
auf Salicorn-Walnuss-Bett mit Vongole und Wakame
- **DEGESTIVO | DEGESTIV**  
Leite Creme  
mit frischen Früchten

64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

# RUEDA

SPANIENS STAR UNTER DEN WEISSWEINEN



Die ersten sonnigen Tage wecken die Lust auf Urlaub. Ein Glas Verdejo aus Rueda bringt Ihnen den Sommer auf die Terrasse. Aus Spaniens führender Weißweinregion kommen fruchtige Aromen, unverwechselbare Frische und ausgeprägte Kräuternoten. Außerdem ist er der ideale Essensbegleiter zu Fleisch und Fisch, Pasta, Reis und sommerlichen Gemüsegerichten. Der perfekte Sommerwein zu jeder Gelegenheit – Rueda passt immer!



[www.dorueda.com](http://www.dorueda.com)

Große Elbstraße 27  
22767 Hamburg

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



## HAMBURGER SCHLEMMER-SOMMER

Menü vom 16. Juni bis 31. Juli 2018

- **ANTIPASTI**  
Burratina auf lauwarmem Kirschtomaten-Püree & Basilikum  
oder  
Ravioli gefüllt mit Spargel auf Parmesan-Spiegel
- **HAUPTGANG**  
Gebratenes Doradenfilet  
auf Spargel-Kartoffel-Ragout mit Kerbel-Schaum  
oder  
Gebratene Perlhuhnbrust Suprême "alla Caprese"  
(mit Tomaten & Mozzarella gratiniert)  
auf Blattspinat & Salbei-Jus
- **DESSERT**  
Mascarpone-Mousse auf Erdbeeren-Salat

Menü vom 01. August bis 02. September 2018

- **ANTIPASTI**  
Auberginenauflauf "alla Parmigiana"  
oder  
Cannelloni von Crespelle  
gefüllt mit Ricotta & Spinat auf Pinienkern-Soße
- **HAUPTGANG**  
Gebratenes Lachsfilet  
auf Kartoffel-Pfifferling-Ragout mit Thymian-Schaum  
oder  
Rosa gebratenes Lammfilet auf Caponata-Gemüse & Minze-Jus
- **DESSERT**  
Joghurt-Limetten-Mousse im Glas serviert  
mit Beeren-Kompott

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**



## SCHLEMMER-SOMMER 2018

16.06. - 22.07.2018

- **VORSPEISE**  
Matjes & Gurke  
Radieschen, Kräuterschmand und Gartenkresse
- **ZWISCHENGANG**  
Tomaten-Grapefruitconsommé  
Basilikum, Aioli und Schwarzbrotcroûton
- **HAUPTGANG**  
Maispoularde & Pfifferling  
Portweinjus, Cremespinat und Kartoffel-Schnittlauchterrine
- **DESSERT**  
Erdbeeren & Frischkäse  
Törtchen, Minzcoulis und Krokant

23.07. - 02.09.2018

- **VORSPEISE**  
Lachs & Estragon  
Blumenkohl, Zitronenchutney und Rucola
- **ZWISCHENGANG**  
Pfifferlinge & Graupen  
confierte Tomaten, Schweinebauch und Sauerampfer
- **HAUPTGANG**  
Rosa Kalbstafelspitz & Aprikose  
Zitronenthymian, Stangensellerie und Maisgrieß
- **DESSERT**  
Pfirsich & Lavendel  
Pistazie, Biskuit und weiße Schokolade

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

Poppenbüttler Chaussee 3  
22397 Hamburg

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



## SCHLEMMER-SOMMER 2018

Menü vom 16.06. bis 23.07.2018

- **KÜCHENGRUSS**
- **VORSPEISE**  
Riesengarnelen mit mediterranem Kartoffelsalat
- **SUPPE**  
Geeiste Gurkensuppe mit Dill und Olivenöl
- **HAUPTGANG**  
Kalbsrücken mit Pfifferlingen, Risotto und Zuckerschoten
- **DESSERT**  
Creme Patisserie mit Erdbeersorbet und Beerenfrüchten

Menü vom 25.07. bis 02.09.2018

- **KÜCHENGRUSS**
- **VORSPEISE**  
Carpaccio vom Rind mit Rucola und Sommertrüffel
- **SUPPE**  
Pfifferlingsschaum mit Kerbelkartoffeln
- **HAUPTGANG**  
Norwegisches Lachsfilet mit Spitzkohl und gebackenen Ravioli
- **DESSERT**  
Limonenparfait mit Joghurtcreme und frischen Beeren

### SOMMER-MENÜ 64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Das Schlemmer Sommer-Menü ist im LENZ Restaurant mit Reservierung unter dem Stichwort "Schlemmer-Sommer" ab 17:00 Uhr (täglich außer Dienstag) buchbar.

Heimfelder Straße 123  
21075 Hamburg

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



## "WILLKOMMEN IM SÜDEN"

Menü vom 25. Juni - 29. Juli 2018

- **CAESAR SALAD & AVOCADO**  
Romana Salat / Caesar Ice Cream  
Avocado-Gel / gebackene Hähnchenroulade
- **PIFFERLINGE & KÜMMEL**  
Crèmesuppe von Pfifferlingen / Pancetta  
Schnittlauch / Kümmel-Malto
- **KALBSTAFELSPITZ & PETERSILIE**  
Rosa gegarter Kalbstafelspitz / Petersilienpüree, eingelegte Senfsaat  
Himbeer-Gel / Meerrettich
- **KAROTTE & SÜSS**  
Auf Hagelzucker gegarte Karotte  
Rübli-Tarte / Karotten-Crème-Eis / Karotten Schwamm

Menü vom 30. Juli - 02. September 2018

- **LACHS & BANANE**  
Roh mariniertes Lachs  
Crème von Banane und Mumbai Curry / Cashewkerne
- **VICHYSOISE & ERBSENSCHOTE**  
Kalte Kartoffel-Lauchsuppe  
Erbsenschoten / Affilla Kresse / Minze
- **LAMMRÜCKEN & KIRSCH**  
Rosa gebratener Lammrücken / Sauerkirschen  
marinierte Radieschen / Selleriecrème
- **GURKE & GIN**  
Gurkensorbet / Gin  
Tonic Water / Dill / Eisbegonie

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

Maria-Louisen-Straße 3  
22301 Hamburg

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



## "LOUISES KLEINER GESCHMACKSTSUNAMI" – SURFEN AUF DER SCHLEMMERWELLE

- **AMUSE BOUCHE:**  
Frühlingslauchquiche mit Büffelmozzarella und Tomate
- **VORSPEISE**  
Asia Thunfischtatar  
California Roll mit Gamba in Tempura gebacken  
an Kräutersalaten, grünem Spargel und  
fruchtigem Curry-Ingwerdip
- **EIS & HEISS**  
Andalusische Gazpacho-Grissini,  
Cappuccino von der Zuckerschote-Seelachstarama  
und cremiges Couscous mit gerösteter Chorizowurst
- **HAUPTGANG**  
Roulade vom Kalbsrücken  
mit frischen Pfifferlingen, Tiroler Speck und Bärlauch gefüllt  
oder  
gegrilltem frischen Lachsfilet  
auf buntem Sommergemüseallerlei und Trüffel-Sahnetaglioline  
(bitte bei der Reservierung bestellen)
- **DESSERT**  
Geeistes Tiramisu-Schokomousse von weißer Schokolade  
an Erdbeerrhabarber, Aprikosen und Blue-Curacao-Minzpesto

### 64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Wir servieren das Menü abends ab 18:00 Uhr.

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

Da in der Zeit vom 18. Juli bis 10. August unser Sommerurlaub liegt, verlängern wir die Laufzeit des Schlemmer-Menüs bis zum 30. September!

Beim Alten Gaswerk 3  
22761 Hamburg

Tel. (040) 890 62 468  
www.gastwerk.com

Mangold

RESTAURANT



## SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ

Menü vom 18. Juni - 21. Juli 2018

- **VORSPEISE**  
Ziegenmilch Panna Cotta / marinierte gelbe & rote Bete / Feldsalat
- **SUPPE**  
Kalte Gurken-Joghurt-Suppe / Dill / Buttermilch / Jordan Olivenöl
- **HAUPTGANG**  
Ganzes Schwarzfederhuhn für 2 Personen / cremiges Selleriepüree / grüner Spargel / Schmorzwiebel / Trüffeljus
- **DESSERT**  
Marinierte sommerliche Beeren / Holunderblütensirup / Vanilleis / Minze

Menü vom 23. Juli - 01. September 2018

- **VORSPEISE**  
Beef Tatar am Tisch zubereitet / geröstetes Sylter Brot / Feldsalat / Senfcrème
- **PASTA**  
Tagliatelle aus dem Parmesanlaib / Sommertrüffel
- **HAUPTGANG**  
Im Backpapier gegarte Fjord Forelle / pikanter Couscous / würzige Kirschtomaten / Frühlingslauch
- **DESSERT**  
Bitterschokoladen Tarte / Baileys Eis / Himbeeren / Minze

**MENÜPREIS 64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

Dorotheenstr. 104  
22301 Hamburg

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

*Marbella*



## MARBELLA TAPAS MENÜ

- **GRUSS AUS DER KÜCHE**

*Saludo de la cocina*

- **TAPAS VARIACIÓN**

**Dattel im Speckmantel**

*Dátel envueltos en panceta*

**Champignons auf Knoblauch**

*Champiñones al ajillo*

**Pimientos de Padrón**

*Pimientos de Padrón*

**Wild Calamar / Chorizo auf Weißem Bohnenpüree**

*Calamar salvaje / Chorizo con pure de judías blancas*

- **HAUPTGANG**

**Wolfsbarschfilet auf "kanarische Art"**

*Filete de lubina al arte canario*

oder

**Rumpsteak mit Zuckerschoten**

*Bife de chorizo con guisante mollar*

- **DESSERT**

**Schokoladenmousse mit Maracuja Sorbet**

*Mus de chocolate con sorbete de maracuja*

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

**RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:**

GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.

**RINDCHEN'S**  
WEINKONTOR

Poolstraße 21  
20355 Hamburg

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

**marblau**  
RESTAURANT & BRASSERY



## SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ

Menü vom 16. Juni bis 26. Juli 2018

- Geeistes, rohes Tomatensüppchen und Salat von jungem Spinat und Oliven
- Ricotta-Ravioli mit Pfifferlingen und knusprigem Pancetta
- Gegrilltes Meerbarbenfilet auf Bouillabaisse-Risotto
- Pistazienparfait & lauwarmer Riesling-Pfirsich

### VEGETARISCH:

- Geeistes, rohes Tomatensüppchen und Salat von jungem Spinat und Oliven
- Ricotta-Ravioli mit Pfifferlingen
- Grünkern-Minzebällchen mit Rosenblüten-Karotten und Mangold
- Pistazienparfait & lauwarmer Riesling-Pfirsich

Menü vom 27. Juli bis 2. September 2018

- Ziegenkäse Panna cotta mit aromatisierten Feigen und Rucola
- Schwarzes Zucchini-Risotto mit geröstetem Oktopus
- Kurzgebratenes vom Iberico Schwein mit Balsamicoschalotten, Grillgemüsen und Süßkartoffel
- Weiße Schokolade, Beeren & Sorbet

### VEGETARISCH:

- Ziegenkäse Panna cotta mit aromatisierten Feigen und Rucola
- Zucchini-Risotto mit Ofentomate
- Grillgemüse und Süßkartoffel mit Safranschaum
- Weiße Schokolade, Beeren & Sorbet

**JEDES MENÜ 64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

Menü täglich ab 17:00 Uhr nur mit Vorbestellung

Nienstedtener Marktplatz 21  
22609 Hamburg

**Marktplatz**

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



Restaurant-Chefin Martina Preis mit Tochter Alina

## NIENSTEDTENER SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ IM BAUERNGARTEN

- **VORSPEISE**  
Carpaccio von bunter Beete mit gratiniertem Ziegenfrischkäse auf Rucola-Stroh und gerösteten Nüssen  
oder  
Matjes-Lachs-Tatar mit Salat von Roter Beete, Apfel, Staudensellerie, dazu Reibekuchen
- **SUPPE**  
Tomatenessenz mit gebackener Zucchini-Blüte
- **HAUPTGANG**  
Krosse Vierländer Ente mit frischen Pfifferlingen, Spitzkohl, Röstkartoffeln oder Semmelknödel  
oder  
Doradenfilet auf Ratatouille mit Rosmarin-Polenta  
oder  
Geschmorte Lammkeule mit Thymianjus, Bohnengemüse und Kartoffelgratin
- **DESSERT**  
Blaubeer-Crumble mit Vanilleeis  
oder  
Hausgemachtes Himbeersorbet mit Prosecco aufgefüllt  
oder  
Käseauswahl mit Weintrauben

MENÜ MIT 3-GÄNGEN (MIT CARPACCIO /TATAR ) 64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN  
MENÜ MIT 3-GÄNGEN (MIT SUPPE) 29,50 EURO PRO PERSON  
MENÜ MIT 4-GÄNGEN FÜR 34,50 EURO PRO PERSON

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

**RINDCHEN'S**  
WEINKONTOR

Große Elbstraße 148  
22767 Hamburg

Tel. (040) 80 90 08 111  
www.mashsteak.de

**MASH®**



## SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ

- **VORSPEISE**  
Geeiste Tomaten / Paprika Gazpacho  
Tempura Garnele /  
Gurke / Balsamico
- **HAUPTGANG**  
Gegrilltes Uruguay Striploin  
Bohnen Cassoulet / Rosmarinkartoffeln
- **DESSERT**  
Erdbeer Panna Cotta  
Vanilleis / Baiser / marinierte Beeren

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

### WEINBEGLEITUNG

Begleitende Weine zum Menü (Vorspeise / Hauptgang) inkl. Aperitif  
in der MASH Bar für 23,00 Euro pro Person.

Wir bitten um Reservierung unter dem Stichwort "Schlemmer-Sommer".

Methfesselstraße 102  
20255 Hamburg



Tel. (040) 94 79 16 19  
www.restaurant-matahambre-hamburg.de



## SCHLEMMER-SOMMER MENÜ

- **GRUSS AUS DER KÜCHE**  
Begrüßungsgetränk Glas 0,1 l Cava
- **ANTOJITOS DE LA CASA**  
Hausgemachte Tapasvarianten a la MataHambre
- **PLATO PRINZIPAL / HAUPTGERICHT**  
Fisch / Pescado  
Meeresspieß mit Seeteufelschwanz und Gambas auf einem bunten Salat mit Parmesan, Pinienkernen und einer Basilikummayonnaise in einer Tortillaschale  
oder  
Carne / Fleisch  
Saftiges argentinisches Rib-Eye-Steak mit Limetten-Kräuterbutter und hausgemachten Kartoffelecken
- **EL POSTRE / DESSERT**  
Erfrischende hausgemachte Nachtischvariationen

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

### WEINEMPFEHLUNG VON RINDCHEN'S WEINKONTOR:

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

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



Moorkamp 5  
20357 Hamburg

**MAZZA**  
Der Orient im Norden Hamburgs.

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



## SCHLEMMER-SOMMER 2018 IN EIMSBÜTTEL

Vom 16.06. bis 22.07.2018

- **MAZZA**  
- vegetarische Vorspeisenspezialitäten -  
serviert in tausendundeinem Schälchen
- **ZWISCHENGANG**  
Zanderfilet mit gerösteten Pinienkernen  
auf Sesam-Limonen-Sauce
- **HAUPTGANG**  
Maispoulardenbrust auf Safran-Sauce  
mit gedünstetem Gemüse, Bulgur und Fadennudeln
- **DESSERT**  
Die süße Sünde des Orients  
Mozzarella-Pistazien-Röllchen & Roseneis

Vom 23.07. bis 02.09.2018

- **MAZZA**  
- vegetarische Vorspeisenspezialitäten -  
serviert in tausendundeinem Schälchen
- **ZWISCHENGANG**  
Doradenfilet auf Auberginen-Granatapfel-Ragout
- **HAUPTGANG**  
Lammhüfte auf Schafskäse-Basilikum-Sauce  
mit gedünstetem Gemüse und Basmatireis
- **DESSERT**  
Die süße Sünde des Orients  
Kardamom Crème Brûlée & Minzeis

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

Poppenbütteler Weg 236  
22399 Hamburg

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

**MAZZA**  
Der Orient im Norden Hamburgs.



## SCHLEMMER-SOMMER 2018 IN POPPENBÜTTEL

Vom 16.06. bis 22.07.2018

- **MAZZA**  
- vegetarische Vorspeisenspezialitäten -  
serviert in tausendundeinem Schälchen
- **ZWISCHENGANG**  
Gebratene Garnelen  
auf Avocado-Kichererbsen-Salat
- **HAUPTGANG**  
Entenbrust au Himbeer-Anis-Sauce  
mit Kumquat und Zimtreis
- **DESSERT**  
Erdbeer-Lavendel-Panna cotta  
Minze-Erdbeeren & Pistazienparfait

Vom 23.07. bis 02.09.2018

- **MAZZA**  
- vegetarische Vorspeisenspezialitäten -  
serviert in tausendundeinem Schälchen
- **ZWISCHENGANG**  
Buttermakrele auf Sujuksauce  
mit Lauchzwiebeln
- **HAUPTGANG**  
Poulardenröllchen gefüllt mit Harissa-Bulgur  
auf Granatapfel-Jus
- **DESSERT**  
Himbeereis  
Zimt-Walnuss-Brownie & Roiboos-Ingwer-Gelee

**MENÜ 64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

Julius-Vosseler-Straße 40  
22527 Hamburg

*Mendelssohn's*  
RESTAURANT

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



## LA DOLCE VITA IN BELLA TOSCANA

vom 16. Juni bis 18. August 2018

- **"ANTIPASTO MISTO TOSCANA"**  
Landschinken - Fenchelsalami - Melanzane - Peperonata - Zucchini - Pomodori secchi - Champignons
- **»LIVORNO - SULLA COSTA«**  
(Livorno - an der Küste)  
Krosses Doradenfilet in der Brotkruste - Bärlauch Risotto - gebackene Kirschtomate
- **»UN PICCOLO RINFRESCO«**  
(Eine kleine Erfrischung)  
Limonensorbet
- **»LA CITTÀ PIÙ BELLA D'ITALIA - FIRENZE O SIENA?«**  
(Die schönste Stadt Italiens - Florenz oder Siena?)  
Lammrücken im Tramezzinimantel,  
Maispolentapüree, gegrillte Artischoke, Barolosauce
- **»UN DESSERT FA SORGERE IL SOLE«**  
(Ein Dessert lässt die Sonne aufgehen)  
Cannoli mit Mascarpone-Creme, Waldfrucht-Panna Cotta-Eis
- **»IL MEGLIO ARRIVA ALLA FINE«**  
(Das Beste kommt zum Schluss)  
Gorgonzola, zweierlei Feigensenf, gebackene Crescentine

### 64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Bitte bestellen Sie ab 2 Personen mind. 1 Tag im Voraus (bis 18:00 Uhr), da wir die Zutaten marktfrisch für Sie einkaufen.

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

Sternschanze 6  
20357 Hamburg

Tel. (040) 33 44 11 3340  
[www.movenpick.com/hamburg](http://www.movenpick.com/hamburg)

**MÖVENPICK**  
HOTEL HAMBURG



## HAMBURGER SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ

Menü vom 16. Juni bis 31. Juli 2018

- **VORSPEISE**  
Gegrillte Garnelen und Wolfbarsch mit Chili und Koriander, Sauerrahm Schmand, Kresse, gegrillte Melone, Avocado, Granatapfel
- **ZWISCHENGANG**  
Kaltschale von Melone, Tomate, Minze und Honig mit gebackenem Ziegenkäse
- **HAUPTGANG**  
Kalbsragout und Tafelspitz mit gegrillten Pilzen, grünem Spargel, Caesar Salad und Kartoffeltorte mit Hartkäse und Olivenöl
- **DESSERT**  
Erdbeer Trifle, Erdbeereis, Erdbeersalat

Menü vom 01. August bis 02. September 2018

- **VORSPEISE**  
Gezupfter Gewürzlauch, Radieschen, Quinoa, Süßkartoffel-Erdnuss-Creme
- **ZWISCHENGANG**  
Blumenkohl-Curry-Suppe mit gegrilltem Kalbstatar und Cous Cous
- **HAUPTGANG**  
Perlhuhnbrust und die Keule als Frühlingsrolle  
Karottenpüree, Harissa-Joghurt
- **DESSERT**  
Kirsch Tarte, Schokoladenschaum, Espresso-Krokant-Eis

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

Täglich ab 18:00 Uhr. Wir bitten um Tischreservierung vorab unter dem Stichwort „Hamburger Schlemmer-Sommer“ unter (040) 33 44 11 3340.

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

Cremon 11  
20457 Hamburg

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

mozzers's  
— Mit Liebe und vom Hand gemacht —



## SCHLEMMER-SOMMER IM MOZZER'S WOHNZIMMERBISTRO

Amuse, ein kleiner Gruß aus der Küche

- **VORSPEISEN VARIATION**

serviert auf der Etage:

Mozzer's spicy Tuna California Roll & Gurke-Frischkäse-Sesam-Maki

Marinierte Garnele mit Tomaten-Ingwer-Pesto

Vitello Tonnato

Saté-Spießchen von der Maispoularde mit Erdnussmarinade

Knusper Wantan mit pikantem Rindfleisch und Mango

- **HAUPTGANG**

Kalbs Cordon Bleu mit Bratensauce,

Kartoffel-Radieschen-Rauke-Salat und grünem Spargel

oder

Zanderfilet auf der Haut gebraten

mit Wasabi-Ingwer-Püree, Sake-Apfel-Sauce und Zucchini

oder

Veganes Kokos-Gemüsecurry mit Duftreis

- **DESSERT**

Gebranntes Limetten Parfait

mit marinierten Erdbeeren und Topfenmousse

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

Reservierungen nehmen wir gerne unter 040-22602101  
oder [info@mozzerstfinest.de](mailto:info@mozzerstfinest.de) entgegen.

Freitags und samstags ab 18:00 Uhr.

Wir freuen uns, Sie in unserem Wohnzimmerbistro begrüßen zu dürfen;  
kommen Sie rein und fühlen Sie sich wohl!

Wandsbeker Zollstr. 25-29  
22041 Hamburg

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

**NI HAO**



## SCHLEMMER-SOMMER

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

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

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

**RINDCHEN'S**  
WEINKONTOR

Neuer Pferdemarkt 5  
20359 Hamburg

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



## SCHLEMMER-SOMMER-MENÜS 2018

Menü vom 16.06. - 26.07.2018

- **VORSPEISE**  
Ceviche vom Lachs  
mit Wassermelone und Feta
- **ZWISCHENGANG**  
Linguine Vongole mit Zitrone
- **HAUPTGANG**  
Kalbsrücken  
mit Panzanella und Parmesan
- **DESSERT**  
Weißes Schokoladenmousse mit Rhabarber-Basilikumreis

Menü vom 27.07. - 02.09.2018

- **VORSPEISE**  
Ziegenkäse vom Hof Bachenbruch  
mit Rosmarin-Balsamicokirschen
- **ZWISCHENGANG**  
Pulpo und Garnele  
mit Krustentier-Mayonnaise, geräucherten Rüben und Senfsalat
- **HAUPTGANG**  
Tagliata vom Rind  
mit Ochsensugo und Rucolarisotto
- **DESSERT**  
Geeiste Mascarpone-Limettentarte  
mit marinierten Erdbeeren

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

Vom 5.7. bis voraussichtlich 26.7.2018 servieren wir das Menü im Nil N° 6 bzw. auf der Terrasse. Wir renovieren unsere Küche im Restaurant.

Rutschbahn 17  
20146 Hamburg

Tel. (040) 21 99 69 00  
www.nuestro.de



## „ROTHERBAUM SOMMERLICH“

16.06. bis 22.07.2018

- **VORSPEISE**  
Gerösteter Pulpo mit Merguez, Oliven, Apfel und Kräutern
- **ZWISCHENGANG**  
Muschel-Risotto mit Zitronen-Koriander-Pesto und Patee Pierre
- **HAUPTGANG**  
Sous-vide gegartes Kalbsfilet  
mit Nuestro-Pfeffermix, Maiscreme und Erbsen
- **DESSERT**  
Schokoladen-Minz Törtchen mit Himbeer-Sorbet  
oder Mediterrane Käse Auswahl

24.07. bis 02.09.2018

- **VORSPEISE**  
Gegrillter Avocado mit Ziegenkäse Mousse,  
Tomaten-Tatar-Crostini und Bloody Mary
- **ZWISCHENGANG**  
Hausgemachte Pfifferlingsravioli  
mit geräucherter Tomatensauce und Lardo
- **HAUPTGANG**  
Flank Steak mit Pancetta-Bohnen, Kräuterseitlinge und Peperonata
- **DESSERT**  
Gesalzene Karamell-Panna Cotta mit Grand Marnier-Birne  
oder Mediterrane Käse Auswahl

### PREIS FÜR 2 PERSONEN 64,00 EURO

Begleitende Weine zum Menü inkl. Aperitif für 19,50 Euro p. P.

Fisch oder vegetarisch in Hauptgang geht immer!

Wir bitten um telefonische Reservierung unter dem  
Stichwort "Schlemmer-Sommer".

Niendorfer Straße 55-59  
22529 Hamburg

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

RESTAURANT  
**PAPILLON**  
IM HOTEL ENGEL



## HAMBURGER SCHLEMMER-SOMMER

Menü vom 16.06. - 27.07.2018

- **APPETIZER**
- **VORSPEISE**  
Ziegenfrischkäse in Pankomehlpanade auf Ratatouille Salat
- **SUPPE**  
Maiscremesuppe mit Parmesanchips
- **HAUPTGANG**  
Kalbskotelett  
mit gegrillten Gemüsen, Papas arrugadas und Sauce Verte  
oder  
Doradenfilet mit gegrillten Gemüsen, Papas arrugadas, Sauce Verte
- **DESSERT**  
Griesflammeri mit konfitierter Aprikose

Menü vom 28.07. - 02.09.2018

- **APPETIZER**
- **VORSPEISE**  
Balsamico Linsen mit Gamberetti im Kartoffelnest
- **SUPPE**  
Weiße Tomatensuppe mit Cantaloupe Melone
- **HAUPTGANG**  
Gebackener Tafelspitz mit Vichy Möhren, jungen Erbsen,  
Pfifferlingen, Miso Buttersauce und "Blauer Schwede"  
oder  
Steinbeißerfilet in der Pestokruste mit Vichy Möhren,  
jungen Erbsen, Pfifferlingen, Miso Buttersauce, "Blauer Schwede"
- **DESSERT**  
Kokossorbet mit Zitronenmousse in Schokoladenbiskuit

**MENÜ 64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**  
**INKL. 1 FLASCHE WEIN**



Rathausmarkt 1  
20095 Hamburg

Tel. (040) 70 38 33 99  
[www.parlament-hamburg.de](http://www.parlament-hamburg.de)



## SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ 2018

- **APERITIF**  
1 Glas "Parlament Aperitif"
- **VORSPEISE**  
Bunter Spargelsalat mit hausgebeiztem Lachs,  
kleinem Kartoffelrösti und Korbelsauce
- **ZWISCHENGANG**  
Limonensorbet  
mit karamellisierten Kürbiskernen
- **HAUPTGANG**  
Filet vom Holsteiner Rind  
mit weißem Trüffelschaum, aromatisiertem Blattspinat  
mit Kirschtomaten und gerösteten Pinienkernen,  
dazu Kartoffelgratin
- **DESSERT**  
Grand Manier-Parfait  
mit marinierten Erdbeeren und grünem Pfeffer

### 64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Das Menü servieren wir Ihnen gern von Montag - Samstag ab 18:00 Uhr.  
Reservieren Sie bitte unter dem Stichwort "Schlemmer-Sommer".

Bitte haben Sie Verständnis, dass die einzelnen Gänge nicht mit Gerichten  
aus unserer Speisekarte getauscht werden können.

Hütten 85-86  
20355 Hamburg

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



Patron Ergün M. Uysal

©Ergün M. Uysal

## SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ

Menü vom 15.06. - 21.07.2018

- **VORSPEISE**  
Gratiniertes Ziegenkäse mit Rucola, Kirschtomaten, Birnen-Chutney und Zitronen-Thymian-Vinaigrette
- **SUPPE**  
Gazpacho mit Limetten Crème fraîche
- **HAUPTGANG**  
Gebratenes Doradenfilet mit Haselnusschaum, Möhren-Lavendel-Püree und sautierten Kartoffeln
- **DESSERT**  
Florentiner mit Himbeersorbet

Menü vom 24.07. - 01.09.2018

- **VORSPEISE**  
Gratiniertes Ziegenkäse mit Rucola, Kirschtomaten, Birnen-Chutney und Zitronen-Thymian-Vinaigrette
- **SUPPE**  
Gazpacho mit Limetten Crème fraîche
- **HAUPTGANG**  
Entrecôte vom Grill  
mit Cassis Jus, frischem Blattspinat und Kartoffelpüree
- **DESSERT**  
Florentiner mit Himbeersorbet

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**  
**32,00 EURO FÜR 1 PERSON**

### ÖFFNUNGZEITEN

Sonntag und Montag Ruhetag  
Dienstag - Freitag 12 - 24 Uhr  
Samstag 17 - 24 Uhr; unsere Küche schließt um 22:30 Uhr.

Rainvilleterrasse 4  
22765 Hamburg

Tel. (040) 4321 6020  
[www.rainville-restaurant.de](http://www.rainville-restaurant.de)



## SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ

- **AMUSE GUEULE**
- **VORSPEISE**  
Mediterraner Salat mit Black Tiger Garnelen & Chorizo  
Oliven | Paprika | Gurke | Tomate | Orangenpfeffer | Brotchips
- **HAUPTGANG**  
Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten  
Paprikapolenta | Mangold | Madeirajus  
oder  
Maispouardenbrust mit Thymian & Honig glasiert  
Paprikapolenta | Mangold | Madeirajus
- **DESSERT**  
Blaubeeren Clafoutis  
gebackener Blaubeeren Auflauf | Vanilleeis | Mandelkrokant

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

Reservierung von Donnerstag - Sonntagabend.  
Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort "Schlemmer-Sommer."

Martinstraße 5  
20251 Hamburg

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



## HAMBURGER SCHLEMMER-SOMMER 2018

Menü im Juni / Juli 2018

- **KALTES AVOCADO-KOKOS-SÜPPCHEN**  
mit gerösteten Kokoschips
- **MAKI MIT THUNFISCH**,  
getrockneten Cranberries, Goma Wakame und Frischkäse,  
inside-out schwarzer Sesam, getoppt mit Gurkenspaghetti und Kresse
- **LACHS POKÉ**  
Lachs mit Mango-Mayonnaise in einer Marinade aus Sesamöl,  
Teriyakisaucе, Limette, Chili, Ingwer und schwarzem Sesam,  
mit frischer Mango, Erdbeeren, Edamame Erbsen, Babypspinat,  
Shiso Kresse und gerösteten Kokoschips, gebettet auf warmem  
Sushireis
- **LIMOCELLO PARFAIT**  
auf Schokoladen-Himbeer-Spiegel

Menü im August / September 2018

- **SÜSSKARTOFFEL-MINZ-SÜPPCHEN**  
mit Shiso Kresse
- **MAKI MIT LACHS, HIMBEEREN UND GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN**,  
inside-out, getoppt mit Avocado, Frischkäse und  
schwarzem Sesam
- **THUNFISCH (AHI) POKÉ**  
Thunfisch mit Wasabi-Mayonnaise in einer Marinade  
aus Sesamöl, Teriyakisaucе, Limette, Chili, Ingwer und  
schwarzem Sesam, mit Avocado, Goma Wakame, getrockneten  
Cranberries, frischer Ananas, feinen Streifen vom Noriblatt  
und gerösteten Kokoschips, gebettet auf warmem Quinoa
- **MASCARPONE PANNA COTTA**  
mit roten Johannisbeeren

**4-GÄNGE-MENÜ FÜR 2 PERSONEN 64,00 EURO**

Schauenburger tr. 49  
20095 Hamburg

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



RED CHAMBER



## HAMBURGER SCHLEMMER-SOMMER

### GRUSS AUS DER KÜCHE

- **CHEF'S SUSHI SELECTION**  
Nigiri, Sashimi & Red Chamber Rolls
- **ZWISCHENGANG**  
Black Tiger Prawns  
mit Shanghai Paksoi, Avocado und Mango
- **HAUPTGANG**  
Tataki vom Jungenbullen Filet, Gemüse-Tempura, Duftreis
- **DESSERT**  
Matcha-Dialog  
Matcha-Eis & Matcha-Mochi mit Früchten

64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

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



Seewartenstraße 9  
20459 Hamburg

Tel. (040) 31 113 70 400  
[www.hotel-hafen-hamburg.de](http://www.hotel-hafen-hamburg.de)



© Stefan Karstens

### “SCHLEMMER AHOI MENÜ“

Vom 16. Juni bis 15. Juli 2018

- **VORSPEISE**

Carpaccio von der Fjordforelle  
Büffelmozzarella, Pfifferlings-Tatar, wilder Spargel,  
Melonen-Estragon-Vinaigrette

- **HAUPTGANG**

Zweierlei von der Maispoularde  
Polenta, Spitzkohltranche, Trauben

- **DESSERT**

Aprikosen Tarte  
Mascarpone-Eis, Salzkaramell

Vom 16. Juli bis 02. September 2018

- **VORSPEISE**

Holsteiner Schafskäse  
Essigkirsche, Aubergine, Wildkräuter, Fenchelhonig

- **HAUPTGANG**

Confiertes Makrelenfilet  
Süßkartoffelstampf, Lardo, zweierlei Paprika

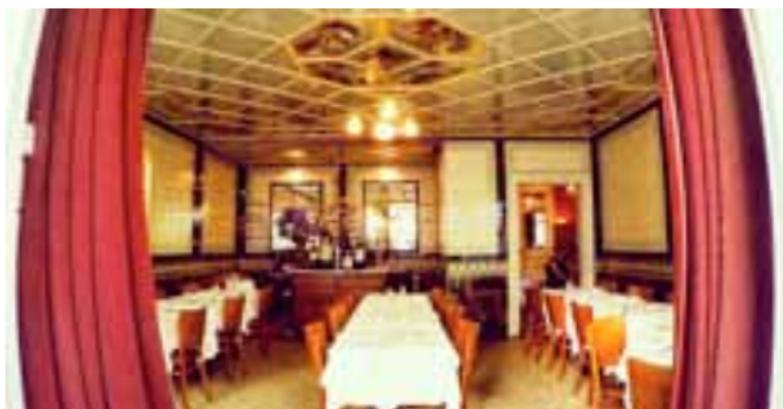
- **DESSERT**

Beerenvariation  
Joghurt, fermentierte Walnuss

**3-GANG-MENÜ 64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

Papenhuderstraße 35  
22087 Hamburg

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



## SCHLEMMER SOMMER 2018

Vom 16.06. - 31.07.2018

- **VORSPEISE**  
Tranchen vom hausgebeizten Kräuter-Lachs  
mit Gartengurken-Minz-Schaum & Salat von Wassermelone mit Chili
- **HAUPTGANG**  
Maispouardenbrust  
gefüllt mit grünem Spargel & Serranoschinken  
auf Kartoffel-Pesto-Püree mit Salsa von Sonnentomaten  
& Artischocke
- **DESSERT**  
Erdbeer-Schokoladen-Gateau  
mit Limonen-Joghurt-Basilikum-Eis & Mandelcrunch

Vom 01.08. - 02.09.2018

- **VORSPEISE**  
Hausgemachte Wurst vom Holsteiner Reh  
auf Aprikosen-Honig-Senf & Walnuss-Quinoa-Wildkräutersalat
- **HAUPTGANG**  
Zanderflet mit einer Pinienkruste mit gebratener Wildgarnele  
auf Rucola-Petersilien-Vichyssoise & gebackener Polenta
- **DESSERT**  
Gratinierter Weinbergpfirsich auf Tonkabohnenschäum  
mit weißem Schokoladen-Parfait

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

Die Menüs servieren wir montags - samstags ab 18:30 Uhr.  
(Ausgenommen "Dat Uhlenfest" am 25.08. & 26.08.2018)

Rothenbaumchaussee 31  
20146 Hamburg

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



## SCHLEMMER-MENÜ

### • 1. GANG

#### BRUSCETTA

Feingehackte Tomaten und Zwiebeln auf unsere selbstgemachten knusprigen Röstbrote verteilt und mit einem Hauch von Balsamico veredelt.

### • 2. GANG

#### GEBRATENE RIESENGARNELEN

Die gebratenen Garnelen werden mit Knoblauch und einem Hauch Weißwein veredelt und dem Gast in einer anschaulichen Pfanne serviert, dazu servieren wir auch jeweils ein Röstbrot.

### • 3. GANG

#### RINDERFILET VOM ANGUS RIND

Wir bereiten unseren Gästen nur das Feinste vom Feinsten, deshalb servieren wir nur Rinderfilet, welches mit Getreide gefüttert wurde, somit kann ein neues Level der Zartheit erreicht werden. Zu dem Rinderfilet gibt es leckere Rosmarinkartoffeln, vermengt mit saftigem, frischem und knackigem Gemüse sowie ein Röstbrot oder

#### LACHSFILET AUS DER NORDSEE

mit einer Hummersauce verfeinert und mit Salzkartoffeln serviert.

### • 4. GANG

#### HAUSGEMACHTES TIRAMISU

Zum Schluss bieten wir unseren Gästen ein hausgemachtes Tiramisu an, welches wir täglich frisch zubereiten, so dass ein Geschmackserlebnis entsteht, das einmalig ist.

Das hausgemachte Tiramisu wird mit graniierten Früchten veredelt, die wir extra für Sie tagtäglich auswählen, um Sie auf den Geschmack des Tiramisus zuschneiden zu können.

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

**RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:**

GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.



Dammtorstr. 7  
20354 Hamburg

Tel. (040) 341 200  
www.ristorante-opera.com

*Opera*



## SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ

- **VORSPEISE**  
Asiatisch mariniertes Thunfischtatar  
mit Wachtelei, Koriander-Salsa und Tramezzini
- **HAUPTGANG**  
Lammfilet im Kataifi-Knuspermantel  
mit Speckböhnchen,  
Karottenpüree und Kardamomjus
- **DESSERT**  
Geeister Kaiserschmarrn  
mit Zwetschgenröster

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

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

Alter Wall 40  
20457 Hamburg

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



RISTORANTE TICINO



## SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ

Menü vom 16. Juni bis 28. Juli 2018

- **BLACK-TIGER GARNELEN**  
Avocado | Romatomete
- **GEBRATENES KALBSPAILLARD** | Sardische Gemüse | Fregola Sarda  
oder  
**SCHWARZER HEILBUTT** | Meeresfrüchtersotto | Babyspinat  
oder  
**RISOTTO** | Ziegenkäse | Basilikum
- **FRISCHE ERDBEEREN**  
Mascarpone | Grand Marnier | Honigkresse

Menü vom 29. Juli bis 02. September 2018

- **BURRATA**  
Wildkräuter | Pinienkerne
- **SOUS VIDE GEGARTE RINDERHÜFTE**  
Basilikumrisotto | Peperonata | Trüffeljus  
oder  
**LOUP DE MER** | Polenta | Pak Choi | Zitronenmyrte  
oder  
**HAUSGEMACHTE GNOCCHI** | Gorgonzola | Babyspinat | Walnüsse
- **BEERENVARIATION**  
Valrhona Schokolade | Cointreau | Minze

### 64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Menü ohne Getränke

Menü inkl. einem sommerlichen Aperitif und der von unserem Sommelier abgestimmten Weinbegleitung (0,1l pro Gang) inkl. Mineralwasser 50,00 Euro pro Person

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

## HAMBURGER SCHLEMMER SOMMER AN DER ELBE

- **APERITIF**  
Hausgemachte Pfrischbowle
- **VORSPEISE**  
Pistazien-Ziegenkäse-Praline  
Mirabellen Chutney | Schwarzbrot Crostini
- **ZWISCHENGANG**  
Gurken-Basilikum-Granitée
- **HAUPTGANG**  
Gebratenes Kalbsfilet  
Frühlingslauch Butter | getrüffeltes Potato Skins | Wildkräutersalat  
oder  
Lachsfilet in der Grillhaut  
Frühlingslauch Butter | Süßkartoffelspalten | Wildkräutersalat
- **DESSERT**  
Himbeer-Baiser Tarte | Blutpfirsich

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

Unser Menü servieren wir Ihnen täglich ab 18:00 Uhr.

Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort "Schlemmer-Sommer an der Elbe" telefonisch unter (040) 30 08 49 691.

### THE RILANO HOTEL HAMBURG

Genießen Sie unsere kulinarischen Köstlichkeiten und den schönsten Blick auf die Luxusliner und Frachtschiffe.

Fahltskamp 48  
25421 Pinneberg

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

  
**RESTAURANT ROLIN**  
IM HOTEL CAP POLONIO  
PINNEBERG



## SCHLEMMER-SOMMER AN BORD DER CAP POLONIO

Vom 15.06.2018 bis 25.07.2018

- Ziegenfrischkäse vom Hof Kruse  
gegrillte Wassermelone | Gartenkräuter | Gazpacho | Gurkensorbet
- Getrüffelter Kartoffel- Parmesanravioli  
Lauchfondue | Pfifferlinge | Tomaten
- Geflammter Kabeljau "Baskische Art"  
Sauce Pistou | Piperade | Brandade  
oder  
"Louisiana Beef Brisket"  
US Rinderbrust 14h/110°C | BBQ Sauce | Joghurt |  
Romanasalat | Süßkartoffel
- Gegrillte Ananas  
Schokolade<sup>3</sup> | Pina Colada Eis

### 64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Weinbegleitung von Fürstlich Castell'sches Domänenamt 23,50 Euro p.P.

Vom 27.07.2018 bis 02.09.2018

- Gebackener Feta von der Insel Lesbos  
Hummus | Gartenkräuter | Granatapfel
- Cappuccino von Pfifferlingen  
Tomate | Basilikumcrostini
- Risotto alla Milanese  
Geflammte Wildgarnelen | Chipirones | Muscheln  
oder  
Wiener Backhendl vom Hof Thormählen  
Kräuterschmand | Kopfsalat | Vinaigrette | Waffelkartoffeln
- Erdbeereis | schaumiger Joghurt | Minz Granité | Baiser

### 64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Weinbegleitung von Fürstlich Castell'sches Domänenamt 19,00 Euro p.P.

Kanalstr. 22  
22085 Hamburg

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



## SCHLEMMER-SOMMER IM SAN MICHELE

16. Juni bis 31. Juli 2018

- **ANTIPASTO SAN MICHELE**

Unsere beliebten Vorspeisen serviert auf kleinen Tellerchen mit mariniertem und gegrilltem Gemüse, Meeresfrüchte Salat. Mozzarelline, Sardellen mariniert und vieles mehr

- **MANUFAKTUR TAGLIOLINI AN GRÜNEN SPARGELSPITZEN**, frisch geraspelter Trüffel Späne an einer leichten Butter Parmesan Sauce
- **IRISCHES DEICHLAMM**, saftig gebacken aus dem Backofen an Thymian Jus, in Olivenöl geschwenktem Marktgemüse, frischen Kräutern und Kartoffelbeilage  
oder  
**FILET VOM KNURRHAHN** auf Pachino Kirschtomaten, Liparischen Kapern, Taggascie Oliven und frischen Kräutern, in Olivenöl geschwenktem Marktgemüse und Kartoffelbeilage
- **SIZILIANISCHES MANDELPARFAIT** mit Mandelkrokant

01. August bis 02. September 2018

- **BURRATA** an Kirschtomaten alla Caprese
- **PAPPARDELLE** an Ragout von sizilianischer Wildfenchelwurst "Salsiccia"
- **TAGLIATA** (geschnittenes Steak) vom "Sorana" Rind aus dem Aosta Tal auf Rucola, Pacchino Kirschtomaten und Parmesan Späne, dazu in Olivenöl geschwenktem Marktgemüse, frischen Kräutern und Kartoffelbeilage  
oder  
**TONNO ALLA "SICILIANA"** - Thunfisch Steak in Sashimi Qualität mit Wildkräuter Salat und Kartoffelbeilage
- **HAUSGEMACHTES TIRAMISU**

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

Auf Wunsch servieren wir unser vegetarisches 4-Gang-Menü.

**RINDCHEN'S WEINEMPFEHLUNG:**

GENIEßEN SIE ZU IHREM MENÜ DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.

## RESTAURANT LOUISE

Schloßstraße 10  
22967 Tremsbüttel

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



## SCHLEMMER-SOMMER IM SCHLOSS

Menü vom 16.06. bis 28.07.2018

- **VORSPEISE**  
Pulpo mit Wassermelone und Feta
- **ZWISCHENGANG**  
Kohlrabi-Apfelsüppchen
- **HAUPTGANG**  
Karree vom Duroc-Schwein  
mit Vanille-Karotten, Erbsenpüree und Portwein-Schalotten
- **DESSERT**  
Mille Feuille mit Erdbeere und Schokolade

Menü vom 31.07. bis 01.09.2018

- **VORSPEISE**  
Tataki von der Eismeerforelle  
mit Gelber Bete und Apfel-Basilikum-Sorbet
- **ZWISCHENGANG**  
Melonen Gazpacho
- **HAUPTGANG**  
Lammfilets in Rosmarin gebraten  
mit Pfifferlingen und Polenta
- **DESSERT**  
Aprikosenkompott  
mit Kaffee Brownie und Pistazieneis

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

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



Schellerdamm 16  
21079 Hamburg

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



## SCHLEMMER-SOMMER

- **VORSPEISE**  
Carpaccio vom Rind  
Grüner Spargel-Tatar, Zitronen Mayonnaise
- **ZWISCHENGANG**  
Hausgemachte Spaghettini  
Sommer Trüffel
- **HAUPTGANG**  
Gebratene Seeteufel Medaillons  
Pioppini Pilz-Ragout, Tomatengnocchi
- **DESSERT**  
Erdbeer Tiramisu  
Mojito Sorbet

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

ABC-Straße 52  
20354 Hamburg

Tel. (040) 35 05 1735  
www.speicher52.de



## KULINARISCHER SOMMERABEND IM SPEICHER 52

- **AMUSE BOUCHE**
- **VORSPEISE**  
Sauer eingelegte Makrele/ Zwiebelcoulis/ Tomatenmousse/  
Petersilienemulsion/ Kartoffelbaumkuchenchip
- **ZWISCHENGANG**  
Champagner Grand Cru Sorbet/ Champagner
- **HAUPTGANG**  
Praline von der Kalbsbacke/  
Kalbsjus/ Auberginenpüree/ Blumenkohl/  
Mandel-Zitronen-Dressing/ Selleriegrün/ Blutampfer
- **DESSERT**  
Ravioli von Ananas und Kokos/ Mokka Eiscreme/  
Kakao/ Schokoladenganache/ Granatapfel/ Shiso

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

exklusive Getränke

### UNSERE EMPFEHLUNG:

Das Menü inklusive einem sommerlichen Aperitif, korrespondierenden Weinen und einer Kaffeespezialität für nur 55,00 Euro pro Person

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

Kirchenallee 34-36  
20099 Hamburg

Tel. (040) 37 02 59 453  
[www.stadtrestaurant-hamburg.de](http://www.stadtrestaurant-hamburg.de)

**STADT  
RESTAURANT**  
im Reichshof Hamburg



### SCHLEMMER-SOMMER 2018

- **VORSPEISE**  
Ceviche  
Nordseescholle/ Fenchel/ Gartenkresse
- **ZWISCHENGANG**  
Holsteiner Ochsentatar  
Schwarzbrot/ Schalotten/ Gebackenes Ei
- **ZWISCHENGANG**  
Nordische Kaltschale  
Salatgurke/ Dill/ Joghurt
- **HAUPTGANG**  
Salzwiesenslamm  
Tomatensalsa/ Süßkartoffel/ Kräuteremulsion
- **DESSERT**  
Käsekuchen  
Kirschen in verschiedenen Texturen

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

#### EIN STÜCK „HEIMAT“ IN DER HAMBURGER GESCHICHTE.

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

Für weitere Events besuchen Sie uns online.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

## RESTAURANT &amp; EVENTS

Platz der Deutschen Einheit 3  
20457 Hamburg

Tel. (040) 605 33 81-0  
www.stoertebeker-eph.com



## SCHLEMMER-SOMMER

Im Beer & Dine wird moderne norddeutsche Esskultur mit den Traditionen der klassischen Haute Cuisine kombiniert. Das Ergebnis sind erstklassige Gerichte, basierend auf marktfrischen und erlesenen Grundzutaten.

- **VORSPEISE**  
Hausgebeizter Lachs  
Gurke | Crème fraîche | Dill
- **HAUPTGANG**  
Gebratener Seeteufel  
Ragout von der Ochsenbacke | Karottenpüree | Nage
- **DESSERT**  
Süßes aus der Pâtisserie

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

**MIT PASSENDEN BIEREN 89,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

**MIT PASSENDER WEINBEGLEITUNG 99,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

Wir empfehlen Ihnen Ihre Reservierung im Störtebeker direkt über [www.stoertebeker-eph.com](http://www.stoertebeker-eph.com) vorzunehmen. Hier erhalten Sie das erforderliche Einlassticket für die Elbphilharmonie bereits direkt mit der Reservierungsbestätigung per E-Mail.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!  
Ihr Störtebeker Team in der Elbphilharmonie

Koreastraße 2  
20457 Hamburg

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



## SCHLEMMER-SOMMER-MENÜ 2018

### FISH AT THE PIER

- Gebeizter Zitronen-Lachs  
grüner Spargel, Safran-Sabayone
- Kleines Erbsen-Minzesüppchen  
mit Kichererbsenbällchen
- Filet vom Adlerfisch  
mit Krustentierschaum, Fenchel und Tempura
- Creme Brûlée von weißer Schokolade  
mit Himbeersorbet

### VEGGIE AT THE PIER

- Grüner Spargel, Safran-Sabayone  
und Zitronen-Tomatenröllchen
- Kleines Erbsen-Minzesüppchen  
mit Kichererbsenbällchen
- Pfifferlinge und cremige Polenta  
Gemüsetempura und Paprika-Relish
- Crème Brûlée von weißer Schokolade  
mit Himbeersorbet

### MENÜ 64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

nur mit Vorbestellung

Menüangebot gültig Montag bis Freitag ab 17:30 Uhr  
und Samstag und Sonntag schon ab 12:30 Uhr

MÖCHTEN SIE LIEBER UNSER PREMIUM-FLEISCH VOM GRILL?  
Gerne à la carte!

Mittelweg 141  
20148 Hamburg

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

*Suzy Wong*  
China Restaurant  
蘇絲黃飯店  
Feine chinesische Küche



## SCHLEMMER-SOMMER AUF CHINESISCH

Vom 16. Juni bis 30. September 2018

- **VORSPEISEN**  
Knuspriger Quallensalat mit Sellerie  
Hundertjährige Eier  
Pikante Fünf-Gewürze-Rindfleischwürfel  
Pikant marinierte Gurken  
Luftgetrocknetes Hähnchen mit Koriander in Sesam-Öl
- **ZWISCHENGANG**  
Wan Tans gefüllt mit Garnelen, Schweinefleisch  
und Schnittknoblauch in klarer Brühe
- **HAUPTGANG 1**  
Zartes Kalbfleisch  
knusprig geröstet in Pfeffersalz und Chili
- **HAUPTGANG 2**  
Hummerkrabben und Jakobsmuscheln  
geschmort nach Zhaliu-Art
- **DESSERT**  
Frische Früchte  
mit Vanille-Eis

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

Auf Wunsch servieren wir auf Vorbestellung auch ein vegetarisches Sommer-Menü.

Wegen unserer Sommerferien vom 16.7. bis 6.8.2018 verlängern wir den Schlemmer-Sommer bis zum 30.9.2018.

Platz der Deutschen Einheit 2  
20457 Hamburg

Tel. (040) 80 00 10 31 17  
www.the-saffron.de

THE  
SAFFRON



## SCHLEMMER-SOMMER MENÜ IM NEUEN WAHRZEICHEN HAMBURGS

Vom 16. Juni bis 30. September 2018

- **AMUSE BOUCHE**  
Gazpacho  
Tomate | Gurke | Paprika | Chili | Garnele
- **VORSPEISE**  
Wildkräutersalat  
Rote Bete | Walnüsse
- **HAUPTGANG**  
Gebratenes Lachsfilet  
Spargel | Graupen Risotto | Safran Beurre blanc
- **DESSERT**  
Dunkles Schokoladenmousse  
Beeren Chutney

**MENÜ 64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**  
**MIT PASSENDER WEINBEGLEITUNG ZUR VOR- UND HAUPTSPESIE**  
**FÜR 84,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

Wir empfehlen Ihnen eine Tischreservierung.  
Menüangebot gültig täglich ab 19:30 Uhr

Es erwarten Sie Kompositionen mit edlen Gewürzen im The Saffron, im historischen Kaispeicher mit Blick auf die Elbe.

Wir freuen uns auf Sie!

Lemsahler Landstraße 45  
22397 Hamburg

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



## HAMBURGER SCHLEMMER-SOMMER

- **VORSPEISE**  
Ceviche vom Steinbeißer  
mit Stachelbeere, Koriander, Radicchio und Salsa verde
- **SUPPE**  
Treudelberger Gazpacho  
kalt oder warm
- **HAUPTGANG**  
Gebratene Perlhuhnbrust  
auf einem Ragout von dreierlei Kartoffeln  
mit jungen Erbsen und gebratenen Pfifferlingen
- **DESSERT**  
Pina Colada-Schnitte  
mit Kokoseis und frischen Erdbeeren

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**  
exklusive Getränken

### UNSERE EMPFEHLUNG

Genießen Sie entspannte Stunden auf Treudelberg und lassen Sie sich mit unserem "Rundum-Sorglos-Paket" - das Menü inklusive einem sommerlich-fruchtigem Aperitif, korrespondierenden Weinen und einer Kaffeespezialität - kulinarisch verwöhnen.

Preis für 2 Personen 99,00 Euro

IM LEVANTEHAUS

Mönckebergstraße 7  
20095 Hamburg

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



## SCHLEMMER-SOMMER 2018

- HAUSGEMACHTER GEWÜRZLACHS  
mit Holunder, Kapern, Röstzwiebelsud,  
Sesam & Senfkresse
- PARMESANSUPPE  
mit jungen Erbsen, Poularde & Limone
- WILDPFLANZERL  
mit Walnussrisotto, Topinambur & grünem Spargel
- 24H GEGARTE KALBSSCHULTER  
mit süß-sauren Schwammerln, geröstetem Blumenkohl,  
Kartoffelterrine & Liebstöckel
- BESOFFENER KAPUZINER  
mit frischen Erdbeeren, Topfensorbet & Pfefferminze

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

Das Menü servieren wir Ihnen gern von Montag bis Samstag ab 18 Uhr.  
Reservieren Sie bitte unter dem Stichwort "Schlemmer-Sommer".

Bitte haben Sie Verständnis, dass einzelne Gänge nicht mit Gerichten aus  
unserer aktuellen Speisekarte getauscht werden können.

Osterstraße 10-12  
20259 Hamburg

Tel. (040) 491 73 55  
www.restaurant-vesper.de

VESPER  
ZIT · SPECI · UND TRANK



### DAS SCHLEMMER-MENÜ IN EIMSBÜTTEL

- **VORSPEISE**  
Gebackene Gambas  
auf Glasnudelsalat "Hong Kong Art"
- **ZWISCHENGANG**  
Tomaten-Consommé  
mit Basilikumschaum
- **HAUPTGANG**  
Gebratener Kalbsrücken im Kräutermantel, Preiselbeersauce  
an Blumenkohlröschen und Auberginenmousse  
oder  
Gebratenes Heilbuttfilet  
auf Mangold à la Creme und Karotten-Haube  
oder  
Auberginen-Karotten-Türmchen  
auf Bataviasalat und Fetavinaigrette
- **DESSERT**  
Rouladen von der Passionsfrucht  
auf Erdbeer-Carpaccio

4-GÄNGE-MENÜ 64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

3-GÄNGE-MENÜ 29.50 EURO FÜR 1 PERSON

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

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

RINDCHEN'S  
WEINKONTOR

Jungfernstieg 7  
20354 Hamburg

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



### SCHLEMMER-SOMMER 2018

- **VORWEG**  
Kartoffel und Spritzkohlblötchen  
aus der hauseigenen Backstube mit gesalzener Fassbutter
- **SUPPE**  
Klare Tomatensuppe von der Vierländer Tomate,  
Tomatenkernöl, gerösteter Hefezopf, gebratene Wildwassergarnele
- **HAUPTGANG**  
Kabeljaufilet, Eisenkraut Espuma,  
frische Maiskrem und geflämmt Kolben, Brunnenkresse
- **DESSERT**  
Kirsch-Joghurt-Mousse,  
Holunderblütensorbet, Luftschokolade

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

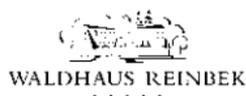
### VEGETARISCHES MENÜ

- **VORWEG**  
Kartoffel und Spritzkohlblötchen  
aus der hauseigenen Backstube mit gesalzener Fassbutter
- **SUPPE**  
Klare Tomatensuppe von der Vierländer Tomate,  
Tomatenkernöl, gerösteter Hefezopf, Vanille-Kirschtomate
- **HAUPTGANG**  
Gebratener Steinpilzriegel, Eisenkraut Espuma,  
frische Maiskrem und geflämmt Kolben, Brunnenkresse
- **DESSERT**  
Kirsch-Joghurtmousse,  
Holunderblütensorbet, Luftschokolade

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

Loddenallee  
21465 Reinbek

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



## "SOMMER PHANTASIEN"

Menü vom 26. Juni bis 22. Juli 2018

- Tafelspitzsalat mit Roter Bete, Meerrettichcrème, Gewürzgurkengelee
- Blumenkohlsuppe "Polnisch" mit Ei und Petersilie
- Gebackene Philadelphiabällchen  
mit geräuchertem Paprikapüree und Petersilie
- Sorbet von der Vierländer Erdbeere
- Gegrillte Rehmedaillons mit warmem Zitronen-Krautsalat,  
Süßkartoffelmousseline und Portweinjus
- Himbeer-Zitronengras-Törtchen mit Mangomark

Menü vom 23. Juli bis 2. September 2018

- Marinierte Hähnchenbruststreifen  
mit Tandoori-Frischkäsecrème, Frühlingslauch und Korianderöl
- Crémige Suppe von sonnengereiftem Mais  
mit sanft geröstetem Sesam
- Samtiges Kartoffel-Ragout mit Hummerbutter,  
kleine gebratene Garnelen und Wasabi-Crunch
- Gefrorene Zitrone mit Zucker-Limetten-Topping
- Rehmedaillons mit sautierten weißen Rüben und Cranberries,  
dazu Thymianjus und kleine, gebackene Kartoffeln
- Kokos-Parfait auf einem Passionsfruchtspiegel  
und Granatapfelkernen

### 6-GANG-MENÜ 64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

exklusive Getränke  
buchbar bis 10 Personen

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

Am Kaiserkai 13  
20457 Hamburg

Tel. (040) 31 81 22 00  
www.wandrahm.de



## HAMBURGER SCHLEMMER-SOMMER 2018

- **AMUSE GEULE**
- **VORSPEISE**  
Gazpacho
- **HAUPTGANG**  
Rinderfilet  
Rucola | Kirschtomate | Parmesan  
oder  
Thunfisch  
Rucola | Kirschtomaten | Parmesan
- **DESSERT**  
Pfirsich Melba

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

Reservieren Sie bitte unter dem Stichwort "Schlemmer-Sommer".

Dienierreihe 4  
20457 Hamburg

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



## HAMBURGER SCHLEMMER-SOMMER

- **VORSPEISE**  
Riesengarnele  
Melone, Erdbeere, Rucola & Kräuteröl
- **SUPPE**  
Geeiste Kartoffelsuppe  
Kartoffelchips, Gemüsewürfel & Brunnenkresse
- **HAUPTGERICHT**  
Schweinefilet im Schinkenmantel  
Pfeffersoße, Paprika, Fenchel & Thymiankartoffeln
- **DESSERT**  
Panna Cotta von der Kokosnuss  
Himbeeren & Minzgel

**MENÜ MIT SUPPE FÜR 2 PERSONEN 64,00 EURO**

**ALS 3-GANG-MENÜ MIT SUPPE 32,00 EURO PRO PERSON**

**ALS 3-GANG-MENÜ MIT VORSPEISE 35,90 EURO PRO PERSON**

**ALS 4-GANG-MENÜ 45,50 EURO PRO PERSON**

Elbchausee 404  
22609 Hamburg

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



## SCHLEMMER-SOMMER 2018

- **VORSPEISE**  
Marinierte Tomaten vom Kleverhof  
mit geröstetem Landbrot, roten Zwiebeln  
und geräuchertem Hüttenkäse
- **ZWISCHENGANG**  
Pochiertes Ei  
mit Spinat, brauner Butter und Kartoffeln
- **HAUPTGANG**  
Geschmorte Kalbsbacke mit  
Erbsen-Kopfsalat-Gemüse und knuspriger Kartoffel
- **DESSERT**  
Marinierte Erdbeeren  
mit Winzersekttschaum und Erdbeersorbet

**64,00 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.

Wellingsbüttler Weg 91  
22391 Hamburg

Tel. (040) 536 24 02  
www.wellington.de



## WELLINGTON SCHLEMMER-SOMMER

Menü 1 vom 16. Juni bis zum 06. Juli 2018

- **VORSPEISE**  
Frankfurter Kräuterschaumsuppe mit pochiertem Wachtelei
- **HAUPTGANG**  
Tagliata vom Australischem Flanksteak  
mit Portweinfeigen und Süßkartoffelcreme  
oder  
Confiertes Lachsforellenfilet  
mit Fenchelgemüse und Kartoffelstroh
- **DESSERT**  
Crème brûlée mit karamellisierten Aprikosen

Menü 2 vom 07. Juli bis 02. September 2018

- **VORSPEISE**  
Marinierter Baby Burrata mit Schmortomate und Basilikum
- **HAUPTGANG**  
Suprême vom Schwarzfederhuhn  
mit Cidresauce, Pak Choi und Kartoffel-Möhrenpüree  
oder  
Zanderfilet im Pankoteig  
mit warmer Tomaten-Artischockensalsa und Basmatireis
- **DESSERT**  
Weißes Schokoladen-Panna Cotta mit Pfirsich-Melonensalat

### 64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN

Genießen Sie unser Menü montags bis samstags ab 15 Uhr und sonntags bereits ab 12 Uhr – gern auch auf unserer Sonnenterrasse!

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

Elbchausee 499 a / Eingang Mühlenberg  
22587 Hamburg

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

**Withüs**  
Restaurant Café Teehaus



## SCHLEMMER-SOMMER IM PARK

- **VORSPEISE**  
Ziegenkäse gratiniert mit Chia Samen  
auf jungem Blattsalat mit Erdbeerconfit
- **ZWISCHENGANG**  
Hausgemachte Pfifferlings-Raviolo in Limonenschaum  
mit Kirschtomaten und frischer Rauke
- **HAUPTGANG**  
Kalbsfilet unter der Tellicherrypfefferkruste  
mit getrüffeltem Selleriepüree, Mangold und Schalottenjus
- **DESSERT**  
Quark Tartelette  
mit Stachelbeervariation und dreierlei Saucen

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

Weidenallee 20  
20357 Hamburg

*Witwenball*  
KÜCHE & WEIN

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



## SCHLEMMER-SOMMER 2018

Menü vom 16. Juni bis 22. Juli 2018

- **VORSPEISE**  
Ziegenkäsecreme  
mit marinierter Ringelbeete, Fenchelsalat und Wildkräutern
- **ZWISCHENGANG**  
Gazpacho mit Basilikum und Olivenöl
- **HAUPTGANG**  
Gebratene Brust vom Kikok-Huhn  
mit gegrilltem grünen Spargel, Kirschtomaten und Salsa Verde
- **DESSERT**  
Himbeercremeschnitte  
mit Baiser und hausgemachtem Vanilleeis

Menü vom 23. Juli bis 2. September 2018

- **VORSPEISE**  
Tomatensalat, lauwarmer Burrata, Aprikosen-Chutney  
und Sherry-Essig
- **ZWISCHENGANG**  
Hausgemachte Pecorino-Tortelloni  
mit gegrillter Wassermelone und schwarzen Oliven
- **HAUPTGANG**  
Geflämmt Lachs  
mit Pariser Erbsen, Radicchio und Kresse
- **DESSERT**  
Ganache von der weißen Schokolade  
mit marinierten Erdbeeren und Sauerrahmeis

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

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

Poststraße 8  
20354 Hamburg

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



### HAMBURGER SCHLEMMER-SOMMER

#### ERLEBNIS MENÜ I (4-Gänge-Menü)

- **SUPPE**  
Miso-Suppe mit Tofu, Seetang und Lauchzwiebeln
- **KENKO VORSPEISE**  
9 Gemüse in 5 verschiedenen Farben, mit Thunfisch und Seetangsprossen mit Salat serviert, Spezial Haus-Dressing mit Shiso
- **HAUPTGANG**  
Knuspriger Reis mit Tatar von Lachs und Thunfisch
- **SUSHI**  
6 x Nigiri und 6 x Maki

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

#### ERLEBNIS MENÜ II (3 Gänge Menü)

- **SUPPE**  
Miso-Suppe mit Tofu, Seetang und Lauchzwiebeln
- **NEWSTYLE SASHIMI**  
mit Lachs und Thunfisch
- **HAUPTGANG**  
Wagyu Yakiniku Kagoshima

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort "Schlemmer-Sommer".  
Genießen Sie auf unserer Terrasse mit Panorama-Blick über die  
Hamburger Altstadt einen Becher kalten SAKE oder Kirin-Bier vom Fass.

Sie finden uns im Alsterhaus 4. Stock  
Jungfernstieg 16-20 (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 berücksichtigen Sie, dass das Überraschungsmenü nur telefonisch buchbar ist!

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 2018

Menü vom 16.06. - 30.06.2018

- Aperitif Rosé Secco
- Spargelcremesuppe  
mit einer Praline gefüllt mit getrüffeltem Frischkäse
- Thunfisch-Tatar auf Brioche  
mit gebratenem Wachtelei und Schalotten Confit
- Geschmortes Kalbsbäckchen  
auf Orangen-Pfeffersauce und Zucchini-Polenta
- Vanille-Parfait  
mit Rhabarber Ragout und Bisquitsegel

*Sommerpause vom 01.07.2018 - 17.07.2018*

Menü vom 18.07. bis 02.09.2018

- Aperitif Rosé Secco
- Süppchen von Grünem Spargel und Erbsen  
mit Basilikum-Ricotta Topping
- Grilltomate gefüllt  
mit Jacobsmuscheln und Gambas auf Safran-Sauce
- Karree vom regionalen Duroc Schwein  
auf Blumenkohl-Taboulé, dazu Sommersalat  
mit Grapefruit/Feigen-Vinaigrette
- Hausgemachtes Limetten-Tiramisu

**64,00 EURO FÜR 2 PERSONEN**

Auf Wunsch sind zu beiden Menüs begleitende Weine zzgl. 15,50 Euro erhältlich.

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



# Cornelia Poletto



# PALAZZO

Die aufregende Dinner-Show im Spiegelpalast



Ein Fest  
für alle

*Sinne!*

Hamburg

10.11.2018 bis 06.03.2019

Info & Tickets:

**01806.388 883\* • [www.palazzo.org](http://www.palazzo.org)**

\*(0,20 €/Anruf aus dem Festnetz; Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)

Jetzt  
**WUNSCH-  
TERMIN**  
sichern!

RINDCHEN'S

WEINKONTOR

www.rindchen.de

RUEDA

SPANIENS STAR UNTER DEN WEISSWEINEN



## Entdecken Sie Spaniens grandiose Weißwein-Region!



### RUEDA-Entdecker-Paket

Je zwei Flaschen 2017 Verdejo „4R“ (à 6,95 €), 2017 Verdejo Oro de Castilla (à 9,95 €), 2017 Sauvignon Blanc Oro de Castilla (à 9,95 €) und 2017 Verdejo Aura „Vendimia Nocturna“ (à 12,80 €)

25%  
SPAREN

59,75 €

8 x 0,75 l - 119,96 €  
Art.-Nr. 810001165

statt ~~79,30 €~~ 113,22 €

Angebot gültig bis 31.07.2018 oder solange der Vorrat reicht. Weine enthalten Sulfite. Ab 75,00 € versandkostenfrei, darunter + 6,95 € (DE, AT).  
Detaillierte Angaben zu Weingut/Abfüller finden Sie unter [www.rindchen.de](http://www.rindchen.de).

„Bester Fachhändler International“



Berliner Wein Trophy 2011 – 2018



Per Telefon  
040 - 556 20 20



12 Kontore in und um Hamburg  
[www.rindchen.de/kontore](http://www.rindchen.de/kontore)



Online  
[www.rindchen.de/rueda](http://www.rindchen.de/rueda)