

Hamburger Schlemmer Sommer

vom 15. Juni bis 15. August 2008



www.hamburg-kulinarisch.de



Speisen bei den Piraten!

Erlebnisbuffet
mit anschließendem
Showprogramm
29,90 Euro pro Person

Dieses Angebot ist gültig bis zum 04.11.2008. Erlebnisbuffet ab 18.00 Uhr, täglich wechselndes Showprogramm ab 21.00 Uhr. Tischreservierung erbeten unter **www.hotelporroyal.de** oder **Tel. 0 51 91-91 7030**.



www.heide-park.de



Verbinden Sie das Schlemmen beim **Erlebnisbuffet** mit einem abwechslungsreichen Tag mit Colossos & Co. im Heide-Park! Oder Sie buchen gleich einen **Kurzurlaub** im Hotel Port Royal und speisen nicht nur bei den Piraten, sondern schlafen auch dort ...

– Änderungen vorbehalten –

10
Jahre

Schlemmer- Sommer

Vom 15. Juni bis 15. August 2008
bittet Hamburgs Gastronomie zu Tisch
und bietet jedes Menü zum Preis von
59,00 Euro für zwei Personen.

Zum 10. Mal können Sie in den Spitzenrestaurants der
Hansestadt nach Herzenslust schlemmen.

Es ist für jeden Geschmack etwas dabei - die Auswahl
reicht von der klassisch-internationalen Küche über
französische und italienische Kochkunst bis zu euro-
asiatischen Spezialitäten.

Genießen Sie einen kulinarischen Streifzug durch die
Vielfalt der Hamburger Gastronomie und lassen Sie
sich bei einem schönen Essen zu zweit verwöhnen.

Bitte reservieren Sie im Restaurant rechtzeitig tele-
fonisch Ihren Tisch. Für die meisten Restaurants
können Sie auch im Internet reservieren über
www.hamburg-kulinarisch.de.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



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



Restaurants mit diesem Symbol können Sie im
Internet reservieren über www.hamburg-kulinarisch.de



Restaurants mit separatem Raucherraum



Thomas Magold
Vorsitzender des
Tourismusverbandes Hamburg e.V.

Liebe Hanseaten,
liebe Gäste und Freunde Hamburgs,

mit unserer Broschüre zum Schlemmer Sommer 2008 laden wir Sie wieder zu kulinarischen Streifzügen durch die besten Restaurants der Stadt ein.

Vom 15. Juni bis zum 15. August bieten Hamburgs Spitzenköche ausgewählte Menüs zum Aktionspreis von 59 Euro für zwei Personen. In 80 Restaurants können Sie schlemmen, Neues kennen lernen und Vertrautes genießen.

Entdecken Sie die gastronomische Vielfalt der deutschen Gourmethauptstadt Hamburg! Sie haben die Wahl zwischen den großen Häusern an der Alster, den stilvollen hanseatischen Traditionsrestaurants, den anregenden Sterneküchen der Stadt und den besten Beispielen französischer, italienischer und fernöstlicher Landesküchen. Oder aber Sie besuchen einen der angesagten gastronomischen Trendsetter. Sie alle machen den Hamburger Schlemmer Sommer zu einem herausragenden kulinarischen Ereignis, das eine ständig wachsende „Fan-Gemeinde“ hat.

Die Gelegenheit, hochwertige und kreative Kochkunst zu einem überschaubaren Preis zu genießen, nutzten 2007 in den mittlerweile schon traditionellen Schlemmer-Sommer-Wochen mehr als 20.000 Gäste.

Wir laden Sie ein, im Schlemmer Sommer 2008 auch dabei zu sein, und wünschen Ihnen gemeinsam mit allen beteiligten Gastronomen und Küchenteams schon jetzt einen „Guten Appetit“!

Ihr
Thomas Magold

Die teilnehmenden Restaurants

Alsterkrug	6	Landhaus Flottbek	25
Anna	6	Mess	25
Atlantic Restaurant	7	Marilù	26
Atlas	7	Marblau	26
Ausspann	8	Marktplatz	26
L'Auberge	8	Mendelssohn's	27
BEN	9	Mellingburger Schleuse	27
Bistro am Fleet	9	Mövenpick Hotel Restaurant	28
Bistro Süllbergterrassen	10	NIDO Restaurant & Catering	28
BRANCHE	10	Olive Tree	29
Blue Marlin	11	Papillon	29
broscheks	11	PARLAMENT	30
Brook	12	Petit Miró	30
Café im Herrenhaus	12	Piment	30
Casse-Croûte	13	Punto Medio	31
Concorde	13	Rialto	31
Cölln's Restaurant	13	Riverkasematten	32
Das kleine Rote	15	Rosmarino	32
Doc Cheng's	15	Schloß Tremsbüttel	32
DA CAIO	16	Signatures	33
EAST	16	Schoppenhauer	33
FACETTE	16	Speicher 52	34
Fürst Bismarck Mühle	17	San Michele	34
FUSION	17	Shalimar	35
Goldfisch	17	Suzy Wong	35
Han Yang	18	Thyme/Novotel Hamburg Alster	36
Heinsen's Ellerbek	18	Ticino	36
IndoChine	19	Trader Vic's	37
Jahreszeiten Grill	19	Steigenberger Treudelberg	37
Kleinhuis	20	Turnhalle	38
Küchenwerkstatt	20	Tsao Yang	39
La Fayette	21	WA-YO Japan Restaurant	39
Landhaus Dill	21	Waldhaus Reinbek	39
La Mirabelle	22	Waterkant	40
Lilium/Hotel Lindtner Hamburg	22	Windows	40
Landhaus Scherrer	23	Warsteiner Elbspeicher	41
Laurent	23	Windsor	41
Le Ciel	24	Witthüs	41
Louise	24	Zippelhaus	42
Le Jardin	25	Zum Alten Senator	42

Alsterkrug

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

Alsterkrug
RESTAURANTS · BAR · GARTEN
Mediterranes Ambiente am Alsterlauf



Menu de Soleil

- Amuse gueule
- Bouquet von sommerlichen Blattsalaten an gebratenen Jacobsmuscheln auf Zitronengrasspießen und Hibiskusglace
- Zuckerschotensüppchen mit Wasabimeerrettichsahne
- Zwei kleine Kalbsrückensteaks an Rotweinschalotten mit Estragonsauce, grünen Spargelspitzen und Pfifferlingsrisotto
- Joghurt-Limonenmousse an frischen Beerenfrüchten

Wir haben einen separaten Raucherraum und einen Sommergarten!

Anna

Bleichenbrücke 2
20354 Hamburg
Tel. 040 / 36 70 14

Anna.
RESTAURANT

Anna's Sommer Menü

vom 15.06. - 15.07.2008

- Spargel-Kerbelsalat auf Lachscarpaccio
- Brennesselsüppchen mit Schwemmklobßchen
- Meeresfrüchtecurry
- Maispouardenburst mit Morchelfüllung und Polenta
- Crème brûlée

Anna's Sommer Menü

ab 16.07.2008

- Kräutersalat mit gratiniertem Ziegenkäse
- Geeistes Tomatensüppchen mit Garnelenbällchen
- Marinierter Thunfischspieß an lauwarmen Algen-Reissalat
- Kalbswickel auf Spargel-Kartoffelragout
- Variation von der Erdbeere

Montag bis Samstag ab 18 Uhr. Um Reservierung unter dem Stichwort "Schlemmer Sommer" wird gebeten.

Atlantic Restaurant

im Hotel Atlantic Kempinski Hamburg

An der Alster 72-79

20099 Hamburg

Tel. 040 / 28 88 860

www.kempinski.atlantic.de



Hotel Atlantic
Kempinski

HAMBURG



Kulinarischer Einstieg in den Sommer

15.06.-15.07.2008

- Carpaccio vom Kalbsfilet mit Limonencreme an kleinem Sommersalat mit geröstetem Olivenciabatta
- Filet von der Rotbarbe auf Orangenteerisotto mit glasiertem Thaispargel und Basilikum-beurre blanc
- Mit Kräutern gratiniertes Doradenfilet auf mediterranem Gemüsefächer und gebackenen Polentawürfeln an Tomaten-Fenchelsugo
- Kakaobohnen-Knuspercanneloni mit Pina Coladaschaum an Ananasravioli und Stracciatella-Kokoseis

Sommergenuss im Atlantic

16.07.-15.08.2008

- Variation vom Thunfisch mit Carpaccio, Sashimi im Zitronen-pfeffermantel und gebackenem Croustillon auf Koriandercreme
- Filet vom St. Pierre mit Kakaobohnenkruste auf Mango-Zuckerschotengemüse und Bouillabaischaum
- Rosa gebratener Deichlammrücken auf Gazpachogemüse mit Chorizo-Rucolarisotto und Pestojus
- Süppchen von weißem Pfirsich und Rosmarin mit geeister Sauerrahm Crème brûlée und Himbeerkompott

Atlas

Schützenstraße 9a

22761 Hamburg

Tel. 040 / 85 17 8 10

www.atlas.at



Atlas Menü

- Thunfischtatar mit Sprossensalat und Limonensauce
- Gebratenes Doradenfilet an Brunnenkressepesto, Safranrisotto und Himbeer-Chilisorbet
- Saltimbocca auf Balsamicojus, Blattspinat und gebackenen Kartoffeln
- Joghurt Panna Cotta an Beerensalat

Ausspänn

Restaurant im Hotel Ausspänn

Holsteiner Chaussee 428

22457 Hamburg

Tel. 040 / 559 87 00

www.hotel-ausspänn.de



Menu „Classic“

15.06. bis 14.07.2008

- Römersalat mit Croûtons und Walnüssen in Roquefortdressing
- Schellfischfilet im Sternanis-Fenchelsud
- Lammrückenfilet in Serrano Schinken gebraten auf Kartoffel-Lauchragout
- Weißes Schokoladen-Chilimousse auf Rhabarber-Erdbeerkompott

Menu „Nouvelle“

15.07. bis 15.08.2008

- Rapunzelsalat mit Kichererbsen und Orangenfilets in Traubenmostvinaigrette
- Blumenkohlsuppe mit Curry und Camerones
- Gefüllte Perlhuhnbrust auf Rahmpfifferlingen und Bandnudeln
- Ananascarpaccio mit Dattelsirup, Kokosmilch und Passionsfruchtsorbet

L'Auberge

Rutschbahn 34

20146 Hamburg

Tel. 040 / 410 25 32



Le Palais des Arômes

- Méridional amuse bouche
- Kalte provençalische Gurkensuppe mit Krabben
- Duett von Jakobsmuscheln und Gambas auf Basilikum-Ratatouille
- Taboulet-Salat von Flusskrebse mit Pfefferminz-Öl
- Filet von Roter Meerbarbe auf marinierten Artischocken nach Sanary-Art
- Crème brûlée à la lavande

BEN RESTAURANT

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



BEN'S Sommer-Menü

- Amuse gueule
- Kokosmilchsuppe mit Garnelen *oder* Vorspeisen-Variation mit Wantans, Frühlingsrollen und Curry-Ecken, dazu dreierlei Saucen
- Kross gebackene Ente auf buntem Wokgemüse, dazu Jasmin-Reis *oder* Rotes Hühner-Curry mit weißem Spargel, Süßkartoffeln und Paprika, dazu Jasmin-Reis
- Hausgemachtes Kokoseis mit gebackener Banane

Bistro am Fleet

im Steigenberger Hotel Hamburg

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



Schlemmersommer im Bistro am Fleet

vom 15.06. – 17.07.2008

- Gebratene Steingarnelen auf Avocadopüree mit Chili und Minze, sommerlicher Wildkräutersalat und Pimentoreduktion
- Geeiste Zuckerschotensuppe mit Minze und Jacobsmuschel
- Gefüllte Maispouardenbrust mit Lauch auf Pfifferlingsrisotto, Banyulsauce und kleine glasierte Gemüse
- Marinierte Erdbeeren mit Limonenespuma und Bourbon-Vanilleeis

von 18.07. - 15.08.2008

- Ziegenfrischkäseterrine mit Lavendel und gebratenem Lammfilet, Rucolasalat und altem Balsamico
- Gazpacho "Andaluz" mit Piperade und gebratener Wachtelbrust
- Gebratenes Doradenfilet mit legiertem Artischockenfond, Artischockengemüse und Kartoffel-Safranpüree
- Cassistartelette mit Honigsauce und Rosmarineis

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

Bistro "Süllbergterrassen"

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



Süllberg Schlemmer Sommer „Erlebnisküche“

- Spanische „Tapas“ Variation: Jamon Serrano mit sphärischen Oliven und Artischocken; Mallorquinische Sardinen mit Pimento-Pfeffersalsa und Villarieia Ziegenkäse; Thunfisch in Pfeffermantel auf andalusischem Gemüsesalat; Gebackene Gambas auf Aioli Mayonnaise und frittiertem Spargel; Tatar vom Rinderfilet „scharf“ mit geröstetem Weißbrot; Gazpacho - eiskalt - mit Paprika und Sangrita
- Tortelloni von Steinpilzen auf geschmolzenen Tomaten und Rucolabutter
- Kalbsrücken mit Aromaten gebraten, zweierlei Pfeffersaucen, Limone und Strauchtomaten, leichtes Kartoffelpüree und Pfifferlinge
- Toblerone aus Milkschokolade und Vanille auf Erdbeercarpaccio und Gelee von Zitronengras und Mango

BRANCHE

im Golden Tulip Hamburg Aviation

Hein-Sass-Weg 40 / Fähranleger
Rüschpark

21129 Hamburg

Tel. 040 / 30 08 49 830

www.goldentuliphamburgaviation.com

BRANCHE

Restaurant, Bar & Lounge

Schlemmer Sommer Menü

- Thai-Currysuppe mit Geflügel, Kokosnuss und Gamba
- Tatar von Thunfisch mit Gurken-Wakame-Salat und Wasabi
- Rib Eye Steak vom Kalb mit asiatischen Mihoen Nudeln und Coleslaw
- Crème Brûlée mit Vanilleeis

Blue Marlin

im Hotel Crowne Plaza Hamburg

Graumannsweg 10
22087 Hamburg
Tel. 040 / 22 80 64 00
www.blue-marlin.de



Menü

vom 15.06. bis 15.07.2008

- Tatar vom Weideochse im Knuspercannelloni mit Guacomole
- Essenz von Staudensellerie mit Gorgonzolapraline
- Filet vom Ostseelachs im Olivenbrot auf Auberginen-Tomatenkaviar
- Erdbeer-Sauerrahmtörtchen mit Rhabarbersorbet

Menü

vom 16.07. bis 15.08.2008

- Carpaccio vom Thunfisch mit Salat von Pfifferlingen und Spinat
- Consommé vom Kalbsschwanz mit gebackenem Wan-Tan
- Sauté vom Hamburger Stubenkücken, Scampi und Spargel in grüner Currysauce mit Erdnussgnocchi
- Loempia von Aprikose und Birne mit Minzsorbet

broscheks

im Renaissance Hamburg Hotel

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



broscheks Sommerfrische

vom 15.06. bis 14.07.2008

- Tomaten-Basilikum-Terrine mit Salat von grünem Spargel in Nussöl
- Övelgöner Fischersuppe mit Gemüse und Kräutern
- Schweinefilet aus dem Rohr mit Birnen, Bohnen und Stampfkartoffeln
- Buttermilch-Mousse mit Erdbeerkompott
- Espresso

broscheks Sommerfrische

vom 15.07. bis 15.08. 2008

- Geräuchertes Forellenfilet auf Kräuterrührei und Nußbrot
- Selleriesüppchen mit Rote Beete Chips
- Maishähnchenbrust im Ammerländer Schinkenmantel, geschmortes Gemüse und Pfefferjus
- Karamellierter Blätterteig mit Vanillecreme und Erdbeeren
- Espresso

Brook

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



Asian Summer

- Zweierlei Tuna-Sashimi "heiß-kalt" mit Honig-Soja-Vinaigrette und Avocado-creme
- Asiatische Spaghetti in Sweet-Chili-Sauce mit Romanellitomate und Thai-Basilikum
- Doradenfilet auf Mulligatawny-Kokos-Risotto mit Zitrus-Chutney
- Litschi-Espuma
- Angus-Rumpsteak in Wasabi-Pankokruste mit Togarashi-Pfeffer-Kartoffelpüree und Teriyaki-Spinat
- Gratiniertes Limettenparfait mit Topfen-Gnocchis und Rhabarber

Bitte unter dem Stichwort "Schlemmer-Sommer" reservieren.

Café im Herrenhaus

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



Schlemmen im Alstertal

- Sashimi vom Thunfisch, gebraten mit Gurkensalat und geröstetem Sesam
- Karotten-Ingwer-Rahmsuppe mit Dim Sum
- Knusprige Roulade vom Kalb und Jacobsmuschel mit Thaispargel und Kokos Chili Polenta
- Blaubeertarte mit Litschi Sorbet

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Sonntag ab 11:00 Uhr.

Bitte unter dem Stichwort "Schlemmer Sommer" reservieren.

Casse-Croûte

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



Schlemmer Sommer Menü

- Tatar von Yellow Fin Thuna mit Wasabi Tobikko auf knusprigem Kartoffelpuffer
- Cannelloni vom Ochenschwanz mit frischen Pfifferlingen und geschmorten Romana-Tomaten
- Gebratenes Offiziersbarschfilet mit Sommertrüffelpüree und grünem Spargel
- Salat von Weinbergpfirsichen mit weißem Schokoladeneis und Amarettinis

Wir servieren das Menü von 12:00 bis 24:00 Uhr.

Restaurant Concorde

im Courtyard by Marriott Hamburg
Flughafenstraße 47
22415 Hamburg
Tel. 040 / 53 10 23 57
www.restaurant-concorde.de
www.courtyardhamburgairport.de



Sommerabendtraum

- Knusprig gegrilltes Filet von der Dorade auf aromatischem Tomaten-Estragonragout
- Essenz von der Petersilienwurzel mit Trüffelravioli
- Tournedo vom argentinischen Angus-Rind mit gebratenen Riesengarnelen und Käse-Rucola-Gnocchi in Pestorahm
- Carpaccio von der Erdbeere mit Orangenfilets, mariniert in Grand Marnier, Mascarpone-Minz-Crème

Cölln's Restaurant

Holger Urmersbach
Brodschrangen 1-5
20457 Hamburg
Tel. 040 / 36 41 53



Schlemmer Sommer Menü

- Gebackene Auster nach Johann Cölln
- Spieß von Jakobsmuscheln und Aprikosen in toskanischem Bauernspeck mit Mango-Chilisauce und Blattsalaten
- Krautwickel von Heilbutt und Riesengarnelen im Spitzkohlblatt mit Limonen-Ingwersauce, Rotweinschalotten und Basmatireis
- Carpaccio von Orangen mit grünem Pfeffer und Joghurt-Honigeis

Sehen. Sehen. Sehen. Sehen.
Sehen. Sehen. Sehen. Sehen.
Sehen. Sehen. Sehen. **Staunen.**
Sehen. Sehen. Sehen. Sehen.

BMW Niederlassung
Hamburg

www.bmwhamburg.de



Freude am Fahren



Bewegt die, die bewegen. Der neue BMW X6.

Erleben Sie das erste Sports Activity Coupé ab 31. Mai 2008 in den fünf Betrieben der BMW Niederlassung Hamburg.

Lassen Sie sich von einem neuen Fahrzeugsegment begeistern. Denn das erste Sports Activity Coupé verbindet das Beste aus zwei Welten – die Vielseitigkeit eines BMW X Modells mit der Dynamik und dem Design eines Coupés. Die lange Motorhaube, die kurzen Frontüberhänge sowie der breite Radstand vermitteln sportliche Eleganz.

Zielgenau. Dynamic Performance Control verteilt die Antriebskraft an der Hinterachse voll variabel zwischen den Rädern – für mehr Agilität, Stabilität und Traktion.

Innovativ. BMW Aktivlenkung, Adaptive Drive und Sportautomatik-Getriebe mit Schalt paddels sorgen für noch mehr Fahrfreude.

Bewegend. Eine neue Motorengeneration für eine Performance, die ihresgleichen sucht.

Hauptbetrieb
Offakamp 10-20
22529 Hamburg
Tel. 040 55301-10

Filiale City Süd
Ausschläger Weg 76
20537 Hamburg
Tel. 040 55301-20

Filiale Wandsbek
Fr.-Ebert-Damm 120
22047 Hamburg
Tel. 040 55301-30

Filiale Bergedorf
Bergedorfer Str. 68
21033 Hamburg
Tel. 040 55301-50

Filiale Elbvororte
Osдорfer Landstr. 50
22549 Hamburg
Tel. 040 55301-40

BMW Niederlassung Hamburg

www.bmwhamburg.de

Das kleine Rote

Holstenkamp 71
22525 Hamburg
Tel. 040 / 897 268 13
www.das-kleine-rote.de



Menü "Das kleine Rote"

- Salzwassergambas auf drei Arten: gebraten mit Caesars Salad; im Kartoffelmantel mit Selleriecrème; im Currytempura mit Paprika-Ananaschutney
- Tarte Tartin von der Flaschentomate mit brüliertem Ziegenkäse und emulgiertem Olivenöl
- Pot au feu von der Maispoularde mit Sommergemüse und Raviolo von der geschmorten Keule
- Flammeri und Knödel vom Gieß mit Erdbeeren und Holunderblüte

Öffnungszeiten: Dienstag bis Freitag 12:00 bis 14:30 Uhr, Dienstag bis Samstag 19:00 bis 21:30 Uhr, jeweils Küchenannahmezeiten

Doc Cheng's

im Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten

Neuer Jungfernstieg 9 – 14
20354 Hamburg
Tel. 040 / 3494 333
www.fairmont.com



Doc Cheng's Schlemmer Sommer 10 Jahre Doc Cheng's Jubiläumsmenü

- Carpaccio und Tatar vom Lachs mit gebratener Garnele auf Rettich-Sprossensalat und Wasabi Crème fraîche
- Thai-Chicken Stew mit Satay und Kokos-Curry Loumpia
- Kross gebratenes Doradenfilet in Schaum von Sake und Basilikum auf sautiertem Gemüse und Calamaretti Nudeln
- Tandoori gegrilltes Filet vom holsteinischen Rind in Balsamico Chili Jus, auf wok-sautiertem Shanghai Baby-Pak Choi und getrüffeltm Soja-Kartoffelpüree
- Rhabarber Rosé Champagner Süsspchen, Erdbeersorbet mit grünem Pfeffer

*Wir bieten eine Raucherlounge an. Sonntags geschlossen.
Reservierung bitte mit dem Stichwort "Schlemmer Sommer".*

DA CAIO

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



Il Menú del Sole

- Hummersalat mit Pfirsichen und leichter Cocktailsauce
- Die allerbeste Cabonara
- Perlhuhnbrust mit Oliven, Artischocken und Thymian
- Frische Erdbeeren mit Mascarpone Creme

Wir bieten einen Raucherbereich in unserer "Riva die Bar". Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort "Schlemmer Sommer".

EAST

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



EAST Sommermenu

- Smoked Störtebeker: Sushi von gegrilltem Unagi, Gurke, Röhrei mit Meerrettich Crème
- Kichererbsen Orangen Schaumsuppe mit Ragout von geschmorter Ochsenbacke
- Tandoori Black Tiger Garnele im Kartoffelmantel mit Pfifferlings Venere Risotto und Thai Basilikum Tomaten Schaum
- Pan Dan Crème Brûlée mit Balsamico Erdbeeren

Bitte reservieren Sie mit dem Stichwort "Schlemmer Sommer".

FACETTE

im ARCOTEL Rubin
Steindamm 63
20099 Hamburg
Tel. 040 / 24 19 29-2920
www.arcotel.at



Die frische Leichtigkeit des Sommers

- Gegrillter Bonito auf mariniertem Pfifferling-Lomo-Spieß und Balsamico-Johannisbeeren
- Schaumsüppchen von Sauerampfer mit Stiefmütterchen
- Stubenkücken, gegrillt, gebraten und pochiert, dazu buntes Spargelgemüse und Hörnchenkartoffeln
- Lavendelhippe mit dreierlei Kompott und Sorbet von Kirsche, Melone und Stachelbeere

*Öffnungszeiten täglich von 11:30 bis 15:00 Uhr und 18:00 bis 23:00 Uhr.
Bitte reservieren Sie mit dem Stichwort "Schlemmer Sommer".*

Fürst Bismarck Mühle

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



Fürst Bismarck Mühle



Die fürstliche Sommerfrische

- Carpaccio vom luftgetrocknetem Landschinken mit Sauerrahmterrine und geeisten Melonenperlen
- Medaillons vom Hirschrücken mit Waldkräuter-Kruste auf Sauerkirschsaucen, Sommergemüse und Kartoffelquarkstrudel
- Birnen & Beeren-Sorbet mit deren Früchten und Prosecco

Reservierung bitte mit dem Stichwort "Schlemmer Sommer".

FUSION im Hotel SIDE

Drehbahn 49
20354 Hamburg
Tel. 040 / 30 99 90
www.side-hamburg.de

fusion
bar + restaurant



Schlemmer Sommer 2008

- Asia Caesar Salad
- Hausgemachte Zitronenravioli gefüllt mit asiatischem Gemüse in einer Ingwer-Curry-Sauce
- Chicken tikka masala – Im Tandoor-Ofen geschmortes Hühnerfleisch in einer Tomatensahnesauce, verfeinert mit Honig, serviert mit Jasmin Reis
- Triologie von der Schokolade mit Arkazien-Eis und einem Chutney von australischen Zwerglimonen

Goldfisch

Isekai 1
20249 Hamburg
Tel. 040 / 57 00 96 90
www.goldfisch.de



Goldfisch Schlemmer Sommer 2008

- Bunte Blattsalate mit Wildkräutern und hausgebeiztem Lachs
- Geeistes Gurkensüppchen mit Büsumer Krabben
- Zanderfilet auf Zuckerschoten-Tomaten Gemüse und Kräuterkartoffeln
- Geeistes Himbeer Tiramisu mit Melonen Confit

Nur ab 18:00 Uhr mit Vorbestellung.

China Restaurant Han Yang

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



Han Yang Schlemmer Sommer Menü

- Variation von fünf feinen Vorspeisen: Würziger Kaofu mit Lilienblüten und Pilzen, feine Schweinefleischscheiben mit gehacktem Knoblauch, pikant marinierte Gurken, Hühnerfleischsalat mit Erdnußsauce, marinierter Frühlingsbambus
- Zwei verschiedene Dim Sums Har-Gau, mit Krabben gefüllte Teigtäschchen und Siu Mai, mit Schweinefleisch und Krabben gefüllte Teigtäschchen
- Sautierte Garnelen mit Lilienknollen und Pinienkernen
- Knusprige Entenbrustfilets in Pflaumensauce
- Sautiertes chinesisches Gemüse, nach Marktangebot
- Chinesischer Mandelpudding mit Früchten

Heinsen's Ellerbek

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



Heinsen's köstliches Schlemmer Sommer Menü

- Knusper-Gambas auf lauwarmem Glassnudel-Salat
- Roularde vom Pangasius und Lachs auf Wok-Gemüse mit roter Curry-Sauce
- Ellerbeker Apfel-Täschchen mit Limonen-Joghurt-Sorbet

*Wir bitten um Reservierung.
Herzlich Willkommen an 7 Tagen.*

IndoChine

waterfront + restaurant Bar SáVánh

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



A Perfect Symetry

- Gỏi Vit Nha Trang- Enten-Mango Salat Nha Trang:
Erfrischender, süßlich-scharfer Salat mit gebratener Ente,
fein geschnittener grüner Mango, abgerundet mit Minze
und Koriander
- Vietnamesische Phở Suppe mit Hackbällchen, Sojasprossen,
Thaibasilikum und Koriander
- Lemongrass King Prawn – IndoChine Lemongrass Garnelen
über dem Feuer leicht gegart, in haus eigener Zitronengras-
Chili-Sauce mariniert
- Eiskalte Exkursion in die Alpha Noble „IceBar“

*Das Menü ist nur mit Voranmeldung von Sonntag – Donnerstag ab 18:00
Uhr erhältlich.*

Unsere Bar SáVánh im EG ist als Raucherraum eingerichtet.

Jahreszeiten Grill

im Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten

Neuer Jungfernstieg 9 – 14
20354 Hamburg
Tel. 040 / 3494 3312
www.fairmont.com



Sommergenuss

- Lachscarpaccio mit Limonen-Arganenöl-Marinade und
feinem Mesclin Salat
- Schaumsüppchen vom Tobinambur und Brunnenkresse
- Weißes Pfirsichsorbet mit Safran
- Rosa gebratener Milchkalbstafelspitz mit zweierlei Spargel
und Morchelhollandaise
- Crème Brûlée von der Passionsfrucht mit Nougateis

Wir bieten eine Raucherlounge an.

Reservierung bitte mit dem Stichwort "Schlemmer Sommer".

Kleinhuis

Fehlandtstraße 26
20354 Hamburg
Tel. 040 / 35 33 99
www.baselerhof.de



Sommerliches im Kleinhuis

- Mariniertes Seeteufelfilet mit Orange und feinen Blattsalaten
- Kraftbrühe von der Altländer Strauchtomate mit Salbeiklößchen
- Rosa gebratene Holsteiner Lammhüfte auf jungen Bohnen und kleinem Quarksoufflé
- Bachenbrucher Ziegenkäse auf Erdbeer-Thymiansalat mit Balsamico

Küchenwerkstatt

Hans-Henny-Jahnn-Weg 1/
Eingang Hofweg
22085 Hamburg
Tel. 040 / 22 92 75 88
www.kuechenwerkstatt-hamburg.de



Küchenwerkstatts Sommer-Menü

vom 15.06. bis 14.07.2008

- Amuse bouche
- Marinierte Scheiben vom Felsenoktopus mit Kartoffel-Olivenölschaum und Salzzitronen
- Gebratene Rotbarbe mit Tomatenconfit, ligurischen Oliven und mildem Knoblauch-Galette
- Gekühlte Holunderblütensuppe mit Litschi-Sorbet
- Nougatriegel mit Zitrone, Pinienkernen und Meersalz
- Zum Abschluss des Menüs servieren wir feine Patisserie

und vom 15.07. bis 15.08.2008

- Amuse bouche
- Gekühlte Suppe von Büffelmozzarella mit Avocado und Tomatensorbet
- Brust vom Bauernhuhn, unter der Haut mit Kräutern gefüllt, Jus von wildem Fenchel und sizilianische Caponata
- Wacholdereis mit Salat von Waldbeeren
- Limettenschaum mit weißer Schokolade und Olivenöl
- Zum Abschluss des Menüs servieren wir feine Patisserie

Bitte vorab reservieren.

Di - Sa 12 - 15 Uhr und 19 - 0 Uhr, Küche 12 - 14.30 Uhr und 19 - 22 Uhr

La Fayette

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

LaFayette



Seit 29 Jahren "Sommer auf der Uhlenhorst"

vom 15.06. bis 15.07.2008

- Amues gueule
- Terrine vom Stubenkücken mit Gänseleber, Mango-Chilisalsa und einem Sommersalat
- Seewolffilet auf Spargelrisotto und Bärlauchpesto
- Saltimbocca vom "Überläufer" auf Spitzkohl-Pfifferlingsgemüse und Tomaten-Rosmarinpolenta
- Karamellisierter Ofenschlupfer auf Erdbeer-Rhabarberragout mit Tahitivanille und Eis

vom 16.07. bis 15.08. 2008

- Amuse gueule
- Wachtelterriner mit Datteln, Marillen-Peperoncinochutney und einem Sommersalat
- Atlantik-Steinbuttfilet in der Kartoffelkruste auf Pfifferlingsrisotto
- Mit Nizza-Oliven, Kräutern, Ziegenkäse gefülltes Milchlamm-Medaillon auf provençalischem Gemüsepanaché
- Zwetschgenravioli mit Röster und Eis

Landhaus Dill

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

LANDHAUS
Dill
VOLLKORN PREIS



Mit Vergnügen Essen

- Pastete von frischen Flusskrebse und Zander mit Sommersalaten und Kressschaumsauce *oder* Carpaccio vom Rinderfilet mit schwarzer Trüffelsauce
- Ravioli mit Mozzarella, Parmaschinken und Salbei gefüllt, auf gebratenem grünem Spargel *oder* Tomatensuppe mit Basilikumknollen (bei sommerlicher Hitze kalt serviert)
- Lammrückenfilet mit jungen Bohnen und Tomaten, Sauce mit provençalischen Kräutern und Kartoffelkuchen *oder* Steinbuttfilet mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahmsauce und gebratenen neuen Kartoffeln
- Holunderblütenmousse auf Erdbeersalat und Buttermilchschaum *oder* Sommerpfirsichsorbet mit Prosecco aufgefüllt *oder* gereifter Käse

La Mirabelle

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

La Mirabelle

Le Menu Fernandel

vom 15.06. bis 15.07.2008

- Pochiertes Filet vom Drachenkopf mit gemischten Salaten und Bouillabaisse-Vinaigrette *oder* Zucchini-Blüte gefüllt mit Ziegenkäse, Tomatenspalten und Basilikumpesto
- Gebratene Gemüse nach mediterraner Art mit Olivenöl
- Pastis Sorbet
- Perlhuhnbrust nach Marseiller Art mit geschmorter Zitrone, Oliven und Auberginen *Tian oder* Doradenfilet mit provençalischem Gemüse
- Französische Käse vom Wagen *oder* Halbgefrorenes mit Honig aus der Provence und Feigensauce

Le Menu Marcel Pagnol

vom 16.07. bis 15.08.2008

- Lammspieß mit kleiner französischer Pizza und Eis von roter Paprika *oder* Romatomete gefüllt mit Ratatouille-Gemüse, Atlantikmuscheln mit Kräuterbutter gratiniert
- Ravioli mit Brousse-Käse und Basilikum
- Sorbet mit Rosmarin und Szechuan-Pfeffer
- Filet vom Wolfsbarsch mit Pastis-Butter und Fenchel-Safran-Gemüse *oder* Barbarie-Entenbrust, rosa gebraten, mit Feigenjus, grünen Bohnen und Polenta
- Französische Käse vom Wagen *oder* Panna Cotta à la Provençale mit marinierten Himbeeren und Pfirsichen

Restaurant Lilium

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

Das Privathotel
LINDTNER
HAMBURG



Ab in den Hamburger Süden!

- Amuse Bouche
- Carpaccio vom Angus Rind mit Trüffelsauce und frittierten Sellerie-Chips
- Kross gebratenes Zanderfilet auf Flageolets in Rahm mit Thymian-Fischglace und Risolée-Kartoffeln
- Passionsfrucht-Topfen-Törtchen mit Bitter-Schokoladen-Sorbet

Landhaus Scherrer

Elbchaussee 130
22763 Hamburg
Tel: 040 / 880 13 25
www.landhausscherrer.de

Landhaus Scherrer



Schlemmersommer im Landhaus Scherrer

vom 15.06. bis 15.07.2008

- Grüße aus der Landhaus Küche: 5 verschiedene Petitenessen als Gaumenkitzler
- Angelschellfisch auf Kräutergrauen mit einer Senf Vinaigrette
- Krosse Vierländer Ente auf Mangoldgemüse mit glasierten Kirschen und Bergpfeffersauce
- Molekulare Dessert Variation Selektion Juni mit Nitros, Sorbet von Steinobst und Mandelblütenluft

vom 16.07. bis 15.08.2008

- Grüße aus der Landhaus Küche: 5 verschiedene Petitenessen als Gaumenkitzler
- Gratinierter Filet vom weißen Heilbutt auf Erbsenpüree mit Melonengemüse und Lavendelaroma
- Krosser Spanferkelbauch auf gestowten Schneidebohnen, Grenadine Schalotten, Hopfensauce
- Molekulare Dessert Variation Selektion August mit Nitros, Sorbet von Beerenfrüchten und Thymianluft

Laurent

Max-Brauer-Allee 80
22765 Hamburg
Tel. 040 / 41 30 62 72
www.restaurant-laurent.de

LAURENT

Menü I

vom 15.06. - 14.07.2008

- Dreierlei Gazpacho mit Garnelentatar
- Petersfisch mit Erbsraviolo und Speckschaum
- Geschmorte Kalbsbacke mit Gremolata und Knusperpolenta
- Erdbeerdessert-Törtchen, Sorbet mit Minze, Tartellette

Menü II

vom 15.07. - 15.08.2008

- Gebeizter Lachs mit Rauchforellencrème und Brunnenkresse
- Lauchcannelloni mit Thunfisch und weißem Essigschaum
- Gefüllter Lammrücken mit marinierten Kartoffeln und Bohnensugo
- Gebackene Kirschen mit Pfeffer-Kirsch-Eis und Kaffeecanache

Le Ciel

Restaurant et Bar im Le Royal Méridien Hamburg

An der Alster 52 - 56

20099 Hamburg

Tel: 040 / 2100 1070

www.leciel.de



Menu 1

vom 15.06. - 14.07.2008

- Rucolasalat mit gebratenen Garnelen, getrockneten Kirschtomaten und Sauce Gribiche
- Geeistes Melonen - Portweinsüppchen mit Minze
- Steinbeißerfilet mit Fumet und Kruste von Chorizo auf Safran-Fenchel
- Beerengratin mit Sauerrahmeis

Menu 2

vom 15.07. - 15.08.2008

- Gegrillter Pangasiusspieß auf Mango-Glasnudelsalat und Wasabicrème
- Karotten-Ingwersüppchen mit gebratenem Scampi-Zitronengrasspieß
- Glasierte Perlhuhnbrust mit Pfifferlingen gefüllt auf geschmortem Zucchini-Fächer mit Balsamico-Velouté
- Granité von der Erdbeere mit Grand Marnier

Louise

Maria-Louisen-Straße 3

22301 Hamburg

Tel. 040 / 85 10 48 42



Wenn der gallische Hahn kräht: Französische Provinzen auf die Gabel genommen!

- Amuse gueule: Kleine Lauchzwiebel-Quiche mit Rauchlachstatar und Crème fraîche
- Geröstete Lyoner auf lauwarmen Balsamico-Linsen und Dreierlei von Löwenzahn, Glacial und Salatherzen, dazu Pommerysenf-Dressing
- Soufflé vom Angelschellfisch mit Jakobsmuschel im Pot-au-feu von der Bouillabaisse und mediterranem Gemüse
- Barbarie-Entenbrüstchen „rosa“ auf feinem Champagner-Spitzkohl à la Crème mit Pfefferaprikosen und Straßburger Kartoffel-Entenleberzigarre
- Weißes Mohn-Schokoeisparfait auf Curacaoschaum, Erdbeerragout und gebackenen Holunderblüten

Wir servieren das Menü abends ab 18:00 Uhr. Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort Schlemmermenü bis spätestens 16:30 Uhr für den gleichen Tag.

Landhaus Flottbek

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



Tischlein deck' Dich...

Wir überraschen Sie mit zehn verschiedenen kleinen Gerichten aus unserer leckeren Bio-Landhausküche!

Geme servieren wir Ihnen das Menü auf Vorbestellung ab 18 Uhr.

Le Jardin

im Best Western Hotel St. Raphael
Adenauerallee 41
20097 Hamburg
Tel. 040 / 248 20 525
www.straphael-hamburg.bestwestern.de



Hotel St. Raphael



Schlemmen und Genießen

Beginnen Sie die Abendstunden mit einem Gläschen Champagner! Genießen Sie anschließend die sommerliche Vielfalt des Raphael-Buffets mit vielen Köstlichkeiten, die Land und Meer zu bieten haben. Eine Flasche Wein (nach Wahl des Hauses) inklusive einer Flasche Mineralwasser werden Ihrem Gaumen ebenfalls Freude bereiten. Natürlich darf zum Abschluss keinesfalls der Kaffee, Cappuccino oder Espresso fehlen.

Wir wünschen Ihnen wunderbare Stunden des Schlemmens!

Nur von Montag bis Freitag ab 18 Uhr.

Mess

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



Schlemmer Sommer Menü

- Tomaten-Gemüsetatar auf Büffelmozzarella mit Borretschblüten
- Zitronenrisotto mit Brunnenkresse und Brunnenkressepesto
- Saltimbocca vom Schwarzfederhuhn auf Shii-Take mit rosa Pfeffersauce, Rote Beete-Püree und Selleriestroh *oder* Rochenflügel mit Zitrone, Kapern und ligurischen Oliven, gebraten mit Lavendelkartoffeln, Paprika und Artischocken
- Erdbeer-Lycheesalat, Gallianozabaione und grünes Pfefferreis in der Hippe

Marilù

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



Il Menù di Marilù

- Lachs- Zanderroulade mit gebratenen Scampi auf Mango-Chili-Kompott
- Tagliolini mit frischem Sommertrüffel im Parmesannest
- Gefüllte Maispouardenbrust auf Gemüse Caponata mit Kartoffel-Rosmarin-Baumkuchen und Nero d' Avolasauce
- Minzparfait im Schokoladenmantel mit marinierten Erdbeeren

Marblau

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



Eine mediterrane Fusion

- Marblau-Vorspeisen für 2 Personen
- Kleine Lasagne von Tomaten, Kichererbsen und Ziegenfrischkäse
- Schwertfischsteak mit Feigen-Chilivinaigrette und Cous Cous *oder* Spanferkelkotelett mit Zitronenfilets, Granatapfelkernen und gerösteten Kartoffeln
- Hausgemachtes Eis und Sorbet nach Wahl mit Früchten

Marktplatz

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



Mit Nienstedtener Grüßen

- Sommersalate mit gebratenen Scampi und Mango-Ingwersauce
- Klare Tomatensuppe mit Ricotta-Basilikumklößchen
- Krosse Vierländer Ente mit frischen Pfifferlingen, jungem Spitzkohl, Röstkartoffeln/Semmelknödel *oder* Doradenfilet mit Limonenbutter, geschmolzenen Tomaten, Zucchini-scheiben und kleinen Rosmarinkartoffeln
- Crème Brûlée mit Erdbeersalat *oder* Auswahl an gereiftem Käse

Mendelssohn's im NewLivingHome

Julius-Vosseler-Straße 40
22527 Hamburg
Tel. 040 / 40 13 31 00
www.mendelssohns.de

Mendelssohn's.
RESTAURANT



Ein österreichischer Abend

- Tafelspitzterrine und gebackenes Kalbsbries an warmem Erdapfel-Vogelersalat mit steirischem Kürbiskernöl
- Pochiertes Saiblingsfilet nach Haushofmeister-Art auf feinem Gemüsebett
- Gefülltes Mistkratzerl an Kartoffelravioli mit gebratenen Eierschwammerl und Steinpilzen
- Zweierlei Dukatenbuchteln mit Mohn und Powidl an Mirabellen-Mascarponeeis und Wiener Melange
- inkl. ein Glas österreichischer Rotwein oder ein österreichisches Bier pro Person

*Ab 2 Personen. Montag bis Freitag von 16:00 bis 21:00 Uhr.
Reservierung am Vortag bis 18:00 Uhr erforderlich.*

Mellingburger Schleuse

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


Mellingburger Schleuse
Hotel Restaurant LaMühle



Hamburger Schlemmersommer

- Tatar von mariniertem Lachs an einem Bukett von Feld- und Rucolasalat mit Tomatenvinaigrette und gebratene Jakobsmuscheln auf buntem Zucchinicarpaccio, dazu gratiniertes Kräuterbaguette
- Kalte Kartoffel-Lauchcrème mit geröstetem Gemüse
- Medaillons vom Schwertfisch in Zitronengrasbutter gebraten auf asiatischem Gemüse mit Safranschaum und schwarzen Bandnudeln oder Kalbsrückenröllchen, gefüllt mit einer Farce aus Bleichsellerie und geräuchertem Landschinken, an Spargel-Erbsschotengemüse, Marsalarahm und gebratenen Kartoffeltälern
- Johannisbeer-Joghurt-Parfait auf Mangospiegel mit Früchten und Sahne garniert

Mövenpick Hotel Restaurant

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



Schlemmermenü

- Tatar vom Holsteiner Weideochsen mit Brioche und Crème-suppe von Zuckerschoten mit Garnelensalsa
- Karamellierte Jakobsmuschel mit Chorizochips, Kartoffel-Erbсен-Stampf und Tomaten-Vanille-Vinaigrette
- Kalbsrücken in Stutenmilch mariniert unter einer Kruste von Shiitakepilzen und geräucherten Kartoffeln mit Gemüse-müsli und Ziegenkäse-Mousse
- Gazpacho von Sommerfrüchten mit Limonensorbet, Mandelcracker und Orangen-Kaviar

NIDO

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



Schlemmer Sommer Menü mitten auf dem Nicolaifleet

- Amuse
- Scheiben vom Ikarimi Lachs mit einer gebackenen Masago-Sesamkartoffel und Mungo-Bohnensalat
- California Roll mit Pulpo, Korianderpesto und Shisokresse
- Getrüffelt Lammfilet im Knuspermantel mit Selleriepüree, Pfifferlingen und Kardamonjus
- Passionsfrucht-Topfenmousse im Baumkuchenmantel mit Pomelo-Chilissalat

Nur Montag bis Donnerstag ab 18:00 Uhr. Bitte reservieren Sie telefonisch unter dem Stichwort "Schlemmer Sommer".

Olive Tree

im Mercure Hotel An der Messe

Schröderstiftstraße 3

20146 Hamburg

Tel. 040 / 45 06 90

www.mercure.com



Olive Tree
Restaurant

Schlemmer Sommer Menü

- Von der Etagere: Hausgemachte Antipasti mit kräftigem Olivenöl und frischem Thymian, Tomate & Mozzarella mit frischem Basilikum, Vitello Tonnato von der Putenbrust
- Cappuccino vom Hummer in der Espresso Tasse
- Sorbet vom Mosel-Rieslingsekt
- Maispoularde an einer leichten Trüffeljus auf Sommergemüse mit neuen Kartoffeln
- Limettenparfait an Carpaccio von frischen Erdbeeren mit Minze

Papillon

im Hotel Engel

Niendorfer Straße 55-59

22529 Hamburg

Tel. 040 / 58 44 40

www.restaurant-papillon.de



P RESTAURANT
PAPILLON
IM HOTEL ENGEL

Sommernachtstraum

Menü vom 15.06. – 14.07.2008

- Appetizer
- Mariniertes weißer und grüner Spargel mit luftgetrocknetem Bergschinken und Pecorino
- Orangen-Lachscrèmesuppe mit Spitzkohlroulade
- Gebackener Tafelspitz in der Wasabihülle, dazu servieren wir Gemüse, Pfifferlingsvinaigrette und Tomatenkartoffeln
- „Sweet Quickies“ – gebrannte Panna cotta, Rhabarber-Erdbeersülze und Waldmeisterei
- inklusive Prosecco zum Empfang und einer Flasche Wein zum Essen

Menü vom 15.07. – 15.08.2008

- Appetizer
- Olivenquiche mit Ziegenkäse, Tomatenchutney und Rucolasalat
- Latte Macchiato vom grünen Spargel mit Scampispiß
- Roulade von der Jungschweinlende, gefüllt mit Tomate, Mozzarella und Basilikum auf Balsamicojus, dazu Polenta
- Süße Semmelknödel auf Beerenkompott mit Bourbon-Vanilleeis
- inklusive Prosecco zum Empfang und einer Flasche Wein zum Essen

PARLAMENT

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



Schlemmer Sommer Menü

- Amuse bouche
- Leicht sautierte Felsenbarbe auf einem Carpaccio von gedünsteten Kalbsbäckchen mit Pimentsabayone und Brunnenkresse
- Crèmesuppe von Pastinaken mit Mokka duft
- Gebratene Bresse Perlhuhnbrust mit Pimpernelle, Buschbohnenragout und Hörnlekartoffeln
- Granité von Rhabarber mit Champagner-Espuma

Petit Miró

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

HOTEL BERLIN
– DAS IDEALE PRIVATHOTEL –



Schlemmen à la Miró

- Begrüßungscocktail (lassen Sie sich überraschen)
- Thunfischcarpaccio an Salat von roten Linsen auf Wasabischaum
- Crèmesuppe von Bärlauch mit geräucherter Entenbrust
- Medaillons vom Kalbsfilet im Blätterteigmantel auf Artischocken-Tomatenragout mit Kartoffel-Kräuterplätzchen
- Crêpe Suzette mit Erdbeer-Rhabarberkompott

Piment

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

PIMENT
RESTAURANT

Marokkanisch schlemmen...

- Gruß aus der Küche
- B'Stilla von der Poularde mit Safran-Zitronennage
- Tagine vom Ochsen mit Pflaumen und Cous Cous
- Dessert Piment

In der Zeit vom 1.07. – 31.07.2008 finden wieder die marokkanischen Wochen statt mit typischen Gerichten des Landes.

Punto Medio

Ballindamm 40 / Europa Passage
20095 Hamburg
Tel. 040 / 30 38 32 60
www.punto-medio.de



Schlemmer Sommer 2008

- Prosecco Punto Medio mit Himbeermark
- Carpaccio von Lachs und Thunfisch mit getrüffelem Keta-Kaviar und Kräuterschmand
- Brunnenkresseschaum mit Streifen von der Entenbrust
- Gratinierter Seeteufel mit Tomaten und Frühlingszwiebeln auf glasiertem Gemüse an Safransauce
- Variation von Rhabarber und Vanille mit Minze

Rialto

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



Fleetinsel Schlemmer Sommer Menü

vom 15.06. - 15.07. 2008

- Amuse gueule
- Flusskrebsbisque mit Fleurons
- Mille Feuille von Ziegenkäse und Thymian-Mandelkrokant auf Rote Beete Carpaccio
- Campari-Orangen-Sorbet mit Basilikum
- Gefüllte Perlhuhnbrust mit Lardo an Kartoffel-Majoran-Küchlein auf grünem Spargel
- Grand Marnier mit Waldmeister-Erdbeer-Salat und Pinienkernhonig

Fleetinsel Schlemmer Sommer Menü

vom 16.06. - 15.08.2008

- Amuse gueule
- Geeistes Süppchen von grünem Apfel mit karamellisiertem Ziegenkäse
- Sashimi vom Seeteufel mit Tobiko Kaviar und Algensalat
- Rote Beete Schokoladen Sorbet mit grünem Pfeffer
- Gegrilltes Kalbsrückensteak mit Pancetta-Kartoffel-Talern auf Pfifferlingsragout
- Himbeermousse mit Schokoladenschaum und Mandelhippe

RIVERKASEMATTEN

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



Riverkasematten 4-Gänge-Schlemmermenü

- Ein Glas Champagner
- Kleines Red Snapperfilet an Cous Cous Salat
- Pappardelle an gegrillten Austernpilzen und Rinderfiletstreifen
- Parfait Romanoff an Vanille-Espuma

Rosmarino

Kuhmühle 18
22087Hamburg
Tel. 040 / 22 75 99 05



Das Schlemmer Sommer Trüffel Menü

- Ein Glas Kir royal
- Acht Antipasti aus 36 verschiedenen Antipastisorten
- Bandnudeln mit Scampis, grünem Spargel und Sommertrüffel
- Doradenfilet im Zucchini mantel und Cherrytomaten *oder* Fasanbrustfilet in Trüffelcreme-Maronen-Sauce
- Parfait aus Basilikum auf einem Bett von Waldfrüchten

Wir bieten eine Raucherlounge an. Reservierung bitte mit dem Stichwort "Schlemmer Sommer".

Schloß Tremsbüttel

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



Hotel Schloß Tremsbüttel

Sommermenü auf Schloß Tremsbüttel

- Carpaccio vom Bebenseeer Galloway-Rind mit gehobeltem Parmesan und Rucola-Salat *oder* Panzanella, italienischer Brotsalat mit Kirschtomaten, Babymozzarella, frischem Basilikum und gebratenen Scampi
- Tomatenessenz
- Maishähnchenbrust mit Rosmarin gebraten auf Niçoise-Gemüse und Oliventapenade
- Dessertteller Schloß Tremsbüttel

Signatures

im InterContinental Hamburg

Fontenay 10

20354 Hamburg

Tel. 040 / 41 42 - 2520

www.hamburg.intercontinental.com

Signatures

RESTAURANT



Schlemmer Sommer Menü „Signatures“

von So. 15.06. – So. 13.07.2008

- Ein Glas Prosecco pro Person zur Begrüßung
- Marinierte Kalbsbacke mit Kräuterschaum
- Kaltschale von Staudensellerie und grüner Paprika mit Garnelenspieß
- Cannelloni von Austernpilzen mit Wurzelpesto und geschmolzenem Parmesan
- Curry vom Red Snapper mit Banane, Mango und Süßkartoffel
- Sorbet von der Limette mit Crémant
- Saltimbocca von der Perlhuhnbrust mit geschmortem Trevisano und Tomaten-Auberginen-Gratin
- Champagnerparfait mit Erdbeeren und Schokoladen-Mandel Pesto
- Kaffee / Tee

von Mo. 14.07. – Fr. 15.08.2008

- Ein Glas Prosecco pro Person zur Begrüßung
- Delice von der Gurke (im Glas)
- Pot au feu von der Ente mit Pastinake
- Kleiner Pannfisch
- Granité von Kaffee und Kirsche
- Steinpilzrisotto mit Castelmagno und altem Balsamico
- Gegrilltes Lammkotelett mit Tomaten-Rucola-Butter, Peperonata und weißem Bohnenpüree
- Pochierter Pfirsich mit Espuma von der wilden Kakaobohne und Mangosorbet
- Kaffee / Tee

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

Schoppenhauer

Reimerstwiete 20 - 22

20457 Hamburg

Tel: 040 / 37 15 10

www.weinrestaurant-schoppenhauer.de



Scampi Festival

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

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

Speicher 52

im Hamburg Marriott Hotel
ABC-Straße 52
20354 Hamburg
Tel. 040 / 35 05 0
www.hamburgmarriott.de



Menü

vom 15.06. bis 13.07.2008

- Tranchen vom Pastis gebeiztem Wolfsbarsch an sommerlichem Salatbouquet mit Kerbelschaum
- Karree vom Deichlamm unter Ziegenkäse-Olivenkruste mit gegrillten Pattisons und Polentaplätzchen
- „Tarte au fromage blanc“ mit marinierten Himbeeren und Lavendeleis

Menü

vom 14.07. bis 17.08.2008

- Geeistes Melonen-Mangosüppchen mit Zitronengras-Riesengarnele
- Salower Schweinefilet im Kräuternetz an lila Kartoffelpüree und sautierten Schnippelbohnen
- Variation von der Minze mit Schokoladen-Minzparfait, Mojitosorbet und Erdbeer-Minzmousse

Montag bis Sonntag ab 17 Uhr.

San Michele

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



Sommerküche im San Michele

- Saluto della cucina
- San Michele's 10 Antipasti: gegrillte Auberginen, Paprika und Zucchini, Salat von Meeresfrüchten, Tomaten-Mozzarella-Basilikum, weiße Bohnen mariniert, Salat von Thunfisch, sonnengetrocknete Tomaten, gegrillte Calamari, Vitello tonnato
- Tagliolini mit Spargel und Trüffel
- Sella di Agnello alle erbe oder Pesce alla Griglia und einer Auswahl sommerlicher Gemüse
- Die große Dessertvariation „San Michele“

Shalimar - The Indian Restaurant

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

Shalimar
The Indian Restaurant



Schlemmer Sommer Menü

- Papadam Chips mit verschiedenen Dips, Naambrot mit Zimtjoghurt
- 1 Glas Mango Lassi (0,2 l) und 1 kleines Glas Apfel-Karotten Saft (0,1 l)
- Garnelen mit Chilicoocktailsauce
- Kürbiscrèmesuppe mit Hühnerfleisch, Aprikosen und schwarzem Sesam
- Pangasiusfilet in Tandoorisauce
- Basmatireis Biryami mit Hähnchenfilet, Garnelen und Gemüse, Beef Curry Madras (hot) in roter Curry-Cocosnuss-Sauce und Fleischsauce mit Kartoffeln, Erbsen und Kirschtomate
- Indische Mangos mit Vanille Eis

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

Suzy Wong China Restaurant

Mittelweg 141 / Ecke Milchstraße
20148 Hamburg
Tel. 040 / 45 41 12
www.restaurant-suzywong.de

Suzy Wong
China Restaurant
蘇絲黃飯店
Feine chinesische Küche

Suzy Wong Schlemmer Sommer Menü

- Variation von köstlichen Vorspeisen nach Shanghai-Art: Frittierter Stint, Hühnerfleischsalat mit Bergpfeffer und Koriander, pikant marinierte Gurken, würziger Kaofu mit Lilienblüten und Pilzen, marinierter Frühlingsbambus
- Zwei verschiedene Dim Sums Har-Gau, mit Krabben gefüllte Teigtäschchen und Siu Mai, mit Schweinefleisch und Krabben gefüllte Teigtäschchen
- Geschmorte Riesengarnelen in Chilisauce mit Zwiebeln und Knoblauch
- Zarte gebackene Wachteln in Limonen-Sauce
- Sautiertes chinesisches Gemüse, nach Marktangebot
- Knusprige Pfannkuchen, gefüllt mit Rote-Bohnen-Paste, Vanille-Eis

Restaurant "Thyme"

Novotel Hamburg Alster

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



Sommermenü

- Crèmesuppe vom Kopfsalat mit gebratener Garnele
- Hausgemachtes Sorbet von der Sauerkirsche
- Spaghettini in feiner Trüffelsauce
- In Rosmarin, Thymian und Knoblauch marinierte Lammkoteletts rosa gebraten an Tessiner Feigensauce, dazu Kirschtomaten am Strauch und La Ratte Kartoffeln in Rucolapesto
- Orangen-Mascarpone-Törtchen aus eigener Patisserie

Ticino

im SOFITEL Hamburg Alter Wall

Alter Wall 40
20457 Hamburg
Tel. 040 / 36 950 2965
www.sofitel.com



Ticino Sommerträume

- Gratinierter Ziegenkäse mit geschmortem Rhabarber und Portweinglace
- Gebratene Jakobsmuscheln mit Orangenbutter marinierten Fenchel und Olivencroute
- Husumer Lammcarree mit Kräuterkruste, Artischocken-Bohnengemüse und Kartoffel Mille Feuille
- Passionsfruchttörtchen mit Vanillebisquit und Himbeersabayone

Trader Vic's

Restaurant & Mai Tai Bar
im Radisson SAS Hotel

Marseiller Straße 2
20355 Hamburg
Tel. 040 / 35 02 34 40
www.tradervics.com



Ente gut - alles gut

- Knusprige Haut von der Ente auf Babykräutern
- Salat von der Entenbrust mit Javanese-Dressing
- Trader Vic's Entensuppe
- Entenkeule und knackiges Gemüse aus dem Wok mit Thai-Duftreis
- Kokosnusspudding mit Honig-Karamellsauce
- Kaffee und Glückskekse

Steigenberger Hotel Treudelberg

Restaurant Treudelberg

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

STEIGENBERGER
HOTEL TREUDELBERG
H A M B U R G



Schlemmer Sommer auf Treudelberg

- Amuse bouche
- Dreierlei vom frischen Thunfischfilet mit Chilisauce, einem Chutney von Paprika, Mango und schwarzem Sesam und mariniertem Friseesalat
- Geeiste Gazpacho mit gebratener Jakobsmuschel im Pancettamantel
- Gebratene Medaillons vom Seeteufelfilet in einem Sud von Pfifferlingen, dicken Bohnen und Strauchtomaten mit Basilikumpesto
- Variation von der Himbeere mit Mascarponecrème und hausgemachtem Himbeereis

Turnhalle St. Georg

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



TURNHALLE
ST.GEORG

Schlemmersommer Menü

- Ein Glas Champagner Piper-Heidsieck Cuvée Brut
- Red (Hot) Currysoup mit gebratenem Gamba-Saté *oder* Hähnchen-Saté *oder* Kokos-Zitronengrassuppe mit Bananenchips, unter der Kokosnuss serviert
- Hirschkalbsrücken auf gebratenen Steinpilzen mit Buttergnocchi *oder* Thunfisch im Sesammantel auf Wokgemüse mit gebratenen Süßkartoffelwürfeln und Mango-Limettensalsa
- Kalter Hund von der Cremè Brulée mit Erdbeergazpacho *oder* Schokoladenmalheur auf Vanilleschaum und Pistaziencookie



Sie wollen essen gehen in Hamburg und wissen nicht wohin?

Informieren Sie sich im Internet über

- die aktuellen Angebote und Menüs der besten Restaurants
- die kulinarischen Highlights wie **Hamburger Schlemmer Sommer**, **Hamburg Gans(z) weihnachtlich** und **Hamburg kulinarisch**

www.hamburg-kulinarisch.de

Tsao Yang

im Hotel Atlantic Kempinski Hamburg

An der Alster 72-79

20099 Hamburg

Tel. 040 / 28 00 41 88

www.kempinski.atlantic.de



Schlemmersommer im Tsao Yang

- Sommerlicher Cocktail Prosecco mit Cranberry
- Glasnudeln mit gebratenen Scampi und süßer Chilisauce
- Scharfes chinesisches Fischeis
- Jacobsmuschel mit frischem Ingwer
- Krosse Rinderfiletstreifen „Szechuan“ und Ente in scharfer Sauce, Pak Choi und Jasminreis
- Mascarpone-Mousse mit marinierten Erdbeeren

WA - JO Japan Restaurant

Hofweg 75

22085 Hamburg

Tel. 040 / 22 71 140

www.wa-yo.de

WA-YO JAPAN RESTAURANT 



Sommer Menü

- Misoshiru - traditionelle Miso-Suppe
- Gyusashi – rohes Rindfleisch mit Koblach-Sesam-Dip
- Sushi to Sashimi – japanische Kunst, die man essen kann
- Kamokarashiyaki – Entenbrust in japanischer Senfsoße
- Matcha to azuki – Hausgemachtes Eis von grünem Tee und roten Bohnen

Waldhaus Reinbek

Loddenallee

21465 Reinbek

Tel. 040 / 727 52-0

www.waldhaus.de



WALDHAUS REINBEK

Leichte Waldhaus Sommerküche

- Terrine von mediterranen Gemüsen mit Wildkräutersalat und gebratenem Scampi
- Gebratene Kartoffel-Lauchsuppe mit Räucherlachs
- Hausgemachte Ricotta-Maultasche auf getrüffltem Rahmspinat
- Basilikum-Ginsorbet
- Hirschmedaillons auf Selleriepüree mit Waldpilz-Polenta und Chili-Schokoladenjus
- Pralinen-Eisparfait mit marinierten Beerenfrüchten und Amaretto-Schaum

Waterkant

im Empire Riverside Hotel
Bernhard-Nocht-Straße 97
20359 Hamburg
Tel. 040 / 31 119 70 480
www.empire-riverside.de

waterkant

Kiez Sommer Menü

- Törtchen von gebeiztem Lachs und Avocado an Koriander-Limonenvinaigrette
- Arktischer Saibling auf sommerlicher Gemüse-Grütze mit Basilikumschaum *oder* Geschmortes Kalbsbäckchen mit Jacobsmuschel, Ingwerkarotten und Espuma „Oriental“ von jungen Erbsen
- Dessert „Empire Riverside Hotel“

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

Windows

im InterContinental Hamburg
Fontenay 10
20354 Hamburg
Tel. 040 / 41 42 0
www.hamburg.intercontinental.com

WINDOWS



Schlemmer Sommer Menü „Windows“

von Die. 17.06. – Sa. 05.07.2008

- Atlantik Rotbarbenfilet mit mediterranen Aromen gebraten auf provenzalischem Gemüsesalat und Tobikko-Vinaigrette
- Carré vom irischen Lamm mit Balsamico-Cipolline, Auberginenpüree und gebackener Kräuterpolenta
- Crème brûlée von der Bourbon-Vanille und Himbeersorbet

Schlemmer Sommer Menü „Windows“

von Die. 08.07. – Sa. 26.07.2008

- Weiße Tomatenschaumsuppe mit Ziegenfrischkäse-Ravioli und rotem Chiliöl
- Gebratenes Steinbuttfilet auf einem Ragout von weißen Bohnen, Chorizo und confierten Tomaten
- Schokoladen-Tarte mit Aprikosenragout und Cappuccinoparfait

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

Warsteiner Elbspeicher

Große Elbstraße 39
22767 Hamburg
Tel. 040 / 38 22 42
www.warsteiner-elbspeicher.de



Hafenblick-Menü

- Rucola-Salat auf American-Dressing mit gebratenen Garnelen
- Vierländer Gurkencremesuppe
- Schollenfilet „Blankeneser Art“ mit Flusskrebsschwänzen, Champignons, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln
- Pina-Colada-Parfait auf Ananas-Carpaccio

Windsor

im Best Western Queens Hotel Hamburg
Mexikoring 1
22297 Hamburg
Tel. 040 / 6 32 94-603
www.queens-hotel-hamburg.bestwestern.de

Best Western
Queens Hotel
Hamburg



Schlemmer Sommer

- Champagnerschaumsuppe mit geräuchertem Forellenfilet
- Gebackener Ziegenkäse mit eingelegten schwarzen Walnüssen, dazu Tessiner Feigensenf
- Gebratene Straußenmedaillons an Portweinjus mit Apfel-Zwiebelconfit, glacierten Fingermöhren, Zuckerschoten und Kräuterkräpfen
- Marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis und Melbasauce

Witthüs

Elbchaussee 449 a
22587 Hamburg
Tel. 040 / 860 173
www.witthues.de



Schlemmersommer im Park

- Ziegenkäse unter der Walnuss-Honigkruste auf Rucola mit altem Balsamico
- Hausgemachte Pfifferlingsravioli an Thymianschaum
- Kalbsrücken, rosa gebraten, an Feigen-Senfjus mit Sommergemüse und Parmesangnocchi
- Amaretti-Parfait auf Himbeermark

Zippelhaus

Restaurant & Vinothek

Zippelhaus 3

20457 Hamburg

Tel. 040 / 30 380 280

www.zippelhaus.com



Asiatische Impressionen - Das Menü zur aktuellen Bilderausstellung

- Amuse bouche
- Lachs im Reisblatt mit gebratener Wasabi-Riesengarnele auf Zuckerschoten-Sprossensalat
- Curry-Kokos Crèmesuppe mit Brickteigrolle
- Maispouardenbrust im Tandoorigewürz auf sautiertem Pak Choi und Kartoffel Sesambällchen
- Zitronengras Crème Brûlée mit Ingwer-Chilieis

Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort "Schlemmer Sommer".

Zum Alten Senator

Neanderstraße 27 / Ecke Peterstraße

20459 Hamburg

Tel. 040 / 357 14 470

www.zumaltenSenator.de



Schlemmer Sommer Menü

- Zackenbarsch mit Haselnuss auf Pinie geräuchert mit Wildschweinschinken gewürzt, dazu Zucchini-Törtchen
- Spanferkel unter der Schokoladenkruste auf Mispel-Schmorgurken, dazu Morchelcappuccino
- Dreierlei Gefrierstufen der Melone

*Wir haben eine schöne Sommerterrasse und einen separaten Raucher-
raum im Restaurant. Wir machen Urlaub vom 17.7. bis 24.7.2008.*

Impressum:

Konzeption und Organisation: Hartung PR & Projektentwicklung

Postfach 57 04 04 · 22773 Hamburg · Tel. 040 / 85 32 27 17

info@hartungpr.de · www.hamburg-kulinarisch.de

Foto: Antje von Plewinski/stockfood

Die Experten

AUF ALSTER UND ELBE



Erst schlemmen,
dann schippern.



ATG ALSTER-TOURISTIK GMBH
Anleger Jungfernstieg · 20354 Hamburg
Tel. 040/35 74 24-0 · Fax 040/35 32 65
www.alstertouristik.de · info@alstertouristik.de



HADAG Seetouristik und Fährdienst AG
St. Pauli Fischmarkt 28 · 20359 Hamburg
Tel. 040/31 17 07-0 · Fax 040/31 17 07-10
<http://www.hadag.de> · e-mail: info@hadag.de



Buchen Sie bei den Hamburg-Spezialisten



Eintrittskarten – Ihr Erlebnis

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



Hamburg CARD – Ihr Entdeckerticket

Hamburg bequem entdecken und sparen: Freie Fahrt (HVV), Rabatte bei Sehenswürdigkeiten, Shoppingpartnern, im Parkhaus, auf Souvenirs sowie in Restaurants.



Gruppenreisen – eine runde Sache

Attraktive Angebote und Programmvorschlüsse für Freunde Vereine & Clubs (Minigruppen schon ab 6 Personen, Gruppen ab 15 Personen)

Buchung und Information

+49 (0)40-300 51 300

www.hamburg-tourismus.de