

**Prinz Frederik** PPPP

OT Harvestehude, im Hotel Abtei  
Abteistr. 14

PLZ 20149 ■ d 3, S. 157

Tel. 040/44 29 05

www.abtei-hotel.de

Di-Sa nur Abendessen, So, Mo geschl.

Hauptgerichte € 35-45

Chefkoch: Jochen Kempf

AmEx EC Master VISA M U A P

Das charmante Stadthotel ist ein Kleinod mit britischem Flair! Den Aperitif nimmt man im gemütlichen Salon am Kamin, bevor man in dem stilvollen Restaurant aus den drei Menüs von Jochen Kempf auswählt. Der Chef überrascht immer wieder mit schönen regionalen Akzenten in seinen klassisch-französisch grundierten Gerichten, etwa wenn er alte Karottensorten aus dem Alten Land mit Holunderblütenöl und Kürbiskerncreme zubereitet. Atlantik-Hummer präsentiert er mit Passepierre, Blumenkohl und Parmesanchips in neuer Form, das Seeteufelmedaillon kommt im Paëllasud mit *crispy* Reis und confierter Paprika als mediterranes Spiel der Texturen auf den Tisch. Beste Flaschen aus dem Bordelais auf der Weinkarte (200 Positionen), sehr netter Service.

**Seven Seas** PPPP

OT Blankenese, im Hotel Süllberg

Süllbergterrasse 12

PLZ 22587 westlich ■ a 5, S. 156

Tel. 040/866 25 20

www.suellberg-hamburg.de

Mi-Sa nur Abendessen, Mo, Di geschl.

Hauptgerichte € 36-44

Chefköche: Karlheinz Hausec, Marcel Görke

AmEx EC Master VISA M U A P

Wer rechtzeitig einen Tisch am Fenster reserviert, darf zu Karlheinz Hausers zeitgemäßen Kreationen den Blick auf Elbe und Blankeneser Villen genießen. Im intimen modern-eleganten Gourmetrestaurant kommen beste Produkte in verschiedenen Zubereitungen und mit akzentuierter aromatischer Begleitung auf den Teller – etwa die Gänseleber gebraten, roh mariniert oder als Mousse mit Mandel, Joghurt,

Spargel und Apfel. Oder Kaninchen und Pfifferlinge in Variationen (inklusive Pfifferlingscreme und Kaninchenessenz in Reagenzgläsern). Ganz hervorragend zum-Schluss: „Korn an Korn“, ein intelligent komponiertes Dessert auf Körnerbasis mit Getreide-Eis und einer Hafecreme. Große Weinauswahl (800 Positionen), auf Wunsch auch eine glasweise „Weinreise“, passend zu den verschiedenen Gängen des Menüs.

**Sgroi** PPPP

OT St. Georg, Lange Reihe 40

PLZ 20099

Tel. 040/28 00 39 30 ■ e 5, S. 157

www.sgroi.de

Sa nur Abendessen, So, Mo geschl.

Hauptgerichte € 38-42

Chefköchin: Anna Sgroi

EC Master VISA M

Bei Hamburgs bester Italienerin stehen große Veränderungen an! Zum Jahresende 2012 plant Anna Sgroi einen Standortwechsel und will die puristisch-schicken Räume verlassen. Ihren Kochstil will sie auch in Zukunft beibehalten – zum Glück! Denn den lieben wir, nicht nur bei stets topfrischen rohen Meeresfrüchten. Wir wählen Langostino-Carpaccio, begleitet von Streifen grüner Mango und knackigen Zuckerschoten mit



„Sgroi“: Anna Sgroi will umziehen



„Stock's“: alles neu – Facelifing für das schöne Restaurant im Hamburger Norden

einer Spur Koriander. So beflügelnd wie ein Tag am Meer! Die zarteste Versuchung, seit es Ravioli gibt, findet man auch bei ihr: vorbildlich hauchdünner Teig, zum Beispiel köstlich gefüllt mit Püree von frischen Erbsen, dazu knackiges Hummerfleisch und ein leicht angeschärfter, fast klarer Tomatensud. Fein im Geschmack die Rotbarben, gefüllt mit Oliven und Kräutern, zu Gemüse-Couscous. Noch besser: herzhaftes Étouffé-Taube mit duftenden marrokanischen Gewürzen, nach Tajine-Art zubereitet, in Nebenrollen Backpflaumen, Sellerie und Karotten. Zum Dessert gab es Beifall für eine Rhabarber-Himbeer-Mascarpone-Komposition in einer Schokoladen-Karamell-Hippe, begleitet von opulentem Ingwer-Eis. Das Mispeltörtchen lief dagegen im Geschmack etwas blässlich aus. Sehr gepflegtes, puristisches Ambiente, netter Service, gute Weine, darunter auch deutscher Riesling. Tipp: für zu Hause ein Glas eingewektes Sugo aus Annas Küche mitnehmen – gibt's eine Tür weiter in ihrem winzigen Geschäft „Sgroi Alimentari“.

**Stock's** PPPP

OT Poppenbüttel, An der Alsterschleife 3

PLZ 22399

Tel. 040/611 36 20 ■ f 1, S. 157

www.stocks.de

Mo geschl.

Hauptgerichte € 10-46

Chefkoch: Heiko Stock

AmEx Diners EC Master VISA M U A P

Heiko Stocks gehobenes Lokal im hübschen Fachwerkhaus brummt. Die wohlsituierten Bewohner des Alstertals lieben die Evergreens wie Angeldorsch in Pommerysenf oder „Himmel und Erde“, und sie lieben den selbst bei Hochbetrieb souverän arbeitenden Service unter der Leitung von Thomas Pfeiffer. Wunderbar auch der Salat von gebratenem Pulpo sowie die guten und kreativen Sushi. Jüngst wurden die Räume schick renoviert. Schnell hat auch die obere Etage, die im vergangenen Jahr zu einer almhüttenähnlichen „Kaminstube“ ausgebaut wurde, vergleichbaren Popularitätswert erlangt. In der „Kaminstube“ werden Zwiebelrostbraten oder Schweinebauch serviert, im Sommer vorzugsweise auf der großen Terrasse.

**Tschebull** PPPP

Altstadt, Mönckebergstr. 7

PLZ 20095

Tel. 040/32 96 47 96 ■ d/e 5, S. 157

www.tschebull.de

So geschl.

Hauptgerichte € 11-30

Chefköche: Alexander Tschebull,  
Christoph Otten

AmEx EC MASTR VISA M



„Tschebull“: Alpenschick mit Augenzwinkern

Österreichs kulinarische Botschaft in der Levante-Passage an der Einkaufsmeile Mönckebergstraße ist trotz ihrer Größe immer gut besucht. Weil Tafelspitz, Wiener Schnitzel, Kaspressknödel und Kaiserschmarren, von 11-22 Uhr durchgehend serviert, so makellos sind wie der Skrei mit grobem Senf oder die Eismeerforelle „Sashimi Style“. Der Service klappt wie am Schnürchen, die moderne Inneneinrichtung spielt ironisch mit alpiner Folklore.



„Vlet“: Thomas Sampl interpretiert Regionales auf kreative Weise völlig neu

Vlet **RF**OT Speicherstadt, Eingang über Kibbelsteg-  
brücke, Am Sandtorkai 23-24  
PLZ 20457 ■ d 5, S. 157

Tel. 040/33 47 53 75 11

www.vlet.de

Sa nur Abendessen, So geschl.

Hauptgerichte € 21-27

Chefkoch: Thomas Sampl

AmEx EC MASTR VISA M

Schade, dass es nicht mehr solcher Adressen gibt, in denen schon das stylish modernisierte historische Ambiente eine Augenweide ist und die Küche dazu Regionales so gelungen kreativ und überraschend mit ganz eigener Handschrift versieht. Da wird der Labskaus mal anders, und zwar als Kraftbrühe vom Galloway-Rind mit geschmortem Knusper und gekochter Brust serviert, die Schwertmuschel kommt mit frühlingshafter Gierschreime, gefrorenem Zitronenkraut, Schnittknoblauch und gesalzener Flunder auf den Tisch. Zur Rinderflanke (Uckermärker) mit Grillgewürz gibt Thomas Sampl geräuchertes Paprikapüree, Wasserbüffelbutter, Heckenzwiebel und karamellisiertes Apfelmus. Der Müritz-Hecht wird mit roter Garnele, Granatsauce, Waldsauerklee, Dickmilch-Plinsen und Radieschen angerichtet. Gute deutsche Weine, sehr netter Service.



## SZENELOKALE



„Bullerei“: Tim Mälzers Bühne für hungrige Fans im lässigen Lagerhallen-Look

Au Quai \*

OT Altona, Große Elbstr. 145 b-d

PLZ 22767 ■ c 5, S. 156

Tel. 040/38 03 77 30

www.au-quai.com

Sa nur Abendessen, So geschl.

Hauptgerichte € 18-44

Chefkoch: Enzo Caressa

AmEx EC MASTR M

Die breite Terrasse ist im Sommer einer der begehrtesten Plätze an der Elbe.

Die Karte mit Seafood-Schwerpunkt bietet einen Rundumschlag von Austern über Jakobsmuscheln (gebraten mit Salicornie und Mangostreifen in nussigem, leicht süßlichem Krustentiersud) bis zum Wiener Schnitzel. Alles solide zubereitet, ohne große Experimente. Gelungen war der tadelloso gebeizte feine Bachsaibling mit einer herb-frischen Note von griechischem Joghurt und Senfkorn-Vinaigrette. Beim Zandermedaillon mit „schwarzer Erde“ (mit Sepiatinte gefärbte Semmelbrösel) und Spargelstreifen war der Sud aus geräucherter Miso fast zu kräftig für den zurückhaltenden Fisch. Kräftig und aromatisch schmeckte auch die Bouilla-baisse. Freundlicher Service, bei vollem Haus braucht man allerdings manchmal etwas Geduld.

Bullerei \*

OT St. Pauli, Lagerstr. 34 b

PLZ 20357 ■ d 4, S. 157

Tel. 040/33 44 21 10

www.bullerei.com

nur Abendessen, Hauptgerichte € 18,50-45  
Chefkoch: Michael Wolf

AmEx EC MASTR VISA

Die Bühne von Tim Mälzer hat sich stadtweit als neuer Hotspot etabliert. Im glamourösen Lagerhallen-Schick kultiviert sein Team entspannte Lässigkeit und eine neue deutsche Küche. Die spannt den Bogen vom Bio-Senf-Ei über Krabbe mit Sellerie, Birne und Dicken Bohnen oder geräuchertes Rinderfilet mit Miso, Mispel, süß-sauren Shiitakepilzen und Sesamfrischrahm bis zu Hauptgerichten wie Ragout vom Bioschwein mit Vanille, Ingwer und Beta-karotten und Sellerie oder Nebraska-Rinderfilet sowie Pommersches Entrecote vom Grill. Dazu deutsche Weine. Terrasse.

NEU Coast \*

OT Hafencity, Großer Grasbrook 14

PLZ 20457 ■ d 5, S. 157

Tel. 040/30 99 32 30

www.coast-hamburg.de

Hauptgerichte € 20-30