

Individuelle Stadtrundfahrten in Hamburg

Touren und Shuttle-Service durch Norddeutschland

Die 32 besten Restaurants der Stadt auserwählt von einem Fachmagazin plus 24 Empfehlungen eines Taxi-Stadtführers für besondere Anlässe.

1 von 56 in alphabetischer Reihenfolge. Es wurde keine System-Gastronomie wie z.B. Blockhouse oder Vapiano berücksichtigt.

Auf die reine Nachbarschaftsgastronomie wurde ebenso verzichtet. Viele Empfehlungen wurden selbst von Stadtführern ausprobiert.

Für diese Empfehlungen fährt man auch gerne zum anderen Ende der Stadt. Viele dieser Vorschläge sind nicht für den täglichen Hunger geeignet.

Abendmahl

www.restaurantabendmahl.de

Hein Köllisch Platz 6, 20359 Hamburg

St. Pauli

Telefon: 040/31 27 58

Abseits von der Party-Meile findet man zu Fuß oder mit dem Taxi ein kleines aber feines Restaurant mit hohem qualitativem Anspruch.

Hier kann man in Jeans oder Turnschuhen genauso hingehen, wie im trendigen Zwirn. Alle wollen hier nur gemütlich sitzen und essen.

Artisan

www.artisan-hamburg.com

Kampstraße 27, 20357 Hamburg

St.Pauli/Schanze

Telefon 040/42102915

Kleines, aber schickes Restaurant am Schlachthof. Eine Empfehlung, die man über die Grenzen von Hamburg hinaus geben kann.

Vielfach gelobt ist die kreative Küche, die mit hochwertigen Produkten ein qualitativ gutes Essen auf die Tische bringt.

Bullerei

www.bullerei.com

Lagerstraße 34, 20357 Hamburg

St.Pauli/Schanze

Telefon 040/ 33442110

Tim Mälzers Restaurant in Schanzennähe.

unbedingt rechtzeitig reservieren!!!

Spitzenkoch ohne Stern, aber mit einzigartigen Unterhaltungswert, und bester Qualität.

Cafè Paris

www.cafeparis.net/

Rathausstraße 4, 20095 Hamburg

Altstadt

Telefon 0 40/32 52 77 77

Unter wunderschönen Jugendstilfliesen kann man in den großzügig gestalteten Räumen vom Frühstück

über Plat du Jour bis zum wechselnden Abendangebot so manch angenehme Stunde verbringen.

Morgens stehen verschiedene Frühstücksvarianten zur Auswahl, vom italienischen bis zum französischen,

während mittags und abends rustikale Bistro-Klassiker auf der Karte stehen.

Carls Brasserie

www.carls-brasserie.de

Am Kaiserkai 69, 20457 Hamburg,

HafenCity

Telefon 040/300322400

Norddeutsche Küche mit französischem Akzent an der Elbphilharmonie. Jedes Fenster mit Blick auf den Hafen.

Individuelle Stadtrundfahrten in Hamburg

Touren und Shuttle-Service durch Norddeutschland

Cox Restaurant

www.restaurant-cox.de

Lange Reihe 68, 20099 Hamburg

St. Georg

Telefon 040/249422

(Französisch) Mo-Fr 12:00-15:00 Uhr, 19:00-23:30 Uhr Sa/So 18:00-23:30 Uhr

Das Cox ist ein „Gourmet-Bistro“ für alle Fälle. Es bietet eine erstklassige raffinierte Küche mit gut ausgesuchten Weinen auf einem hochpreisigen Niveau. Das Personal ist aufmerksam und serviert die leckeren Speisen in einem geschmackvollen Ambiente. Ein klein wenig „Sehen und gesehen werden“ gehört auf der Langen Reihe jedoch auch immer dazu, denn hier trifft sich die Hamburger Prominenz.

Delta Fleisch Bistro

www.delta-hamburg.de

Lagerstraße 11, 20357 Hamburg

St. Pauli/Schanze

Telefon: 040/431 61 36

Hier gibt es das "Beste" Fleisch Hamburgs, da alle anderen guten Restaurants dieses Fleisch hier einkaufen... Gediogene hanseatische Atmosphäre für den gehobenen Anspruch, und alles in einer alten Schlachthalle. Das ist Understatement pur.

Die Bank

www.diebank-brasserie.de

Hohe Bleichen 17, 20354 Hamburg

Neustadt

Telefon: 040/2380030

100 Jahre Hypothekbank - heute Restaurant. Mit einer Meeresfrüchte-Theke, von der man sich den Hauptgang selbst aussuchen kann.

EL Toro

www.el-toro.de

Kleiner Schäferkamp 21, 20357 Hamburg

St. Pauli/Schanze

Telefon: 040/459551

Nicht besonders groß und rustikal eingerichtet ist es im familiär geführten El Toro. Das spanische Essen wird gelobt, die Preise sind, wie die Qualität der Gerichte, gehoben. Wenn man also mal richtig fein spanisch essen gehen möchte, ist man hier sehr gut aufgehoben. Der Weinkeller bietet erlesene und originelle Weine zu den delikaten Speisen.

Fillet of Soul

www.fillet-of-soul.de

Deichtorstraße 2, 20095 Hamburg

Altstadt

Telefon: 040/70 70 58 00

Das Fillet of Soul lockt mit vielfältigen Crossover-Gerichten, die mit Leidenschaft zubereitet werden. Wer die kreative Küche mag, wird hier glücklich werden. Ohne Reservierung wird es schwierig an den kleinen Tischen noch ein Plätzchen zu finden. **"Wir geben uns halt Mühe"** !!! Unbedingt den Kuchen „Tod durch Schokolade“ versuchen. Nie starb es sich schöner.

Individuelle Stadtrundfahrten in Hamburg

Touren und Shuttle-Service durch Norddeutschland

Fischereihafen Restaurant

www.fischereihafenrestaurant.de

Große Elbstraße 143, 22767 Hamburg **Altona** Telefon: 040/38 18 16

Seit 1951 residiert das Fischereihafen-Restaurant am westlichen Ende des Hamburger Fischmarkts in Nachbarschaft zu den Fischgroßhändlern (und nicht dort, wo die Touristen sich drängeln). Das Ambiente ist vornehm-hanseatisch, der Service erstklassig, das Essen zeitlos gut und die Aussicht vom Balkon grandios. Gemessen an der Qualität sind die Preise moderat. Deshalb ist das Restaurant auch häufig bis auf den letzten Platz belegt.

Besonders zu empfehlen ist der Mittagstisch, sehr gut und preiswert bei hoher Qualität.

Fischmarkt

[Restaurant Fischmarkt](#)

Ditmar Koel Str. 1, 20459 Hamburg **Neustadt** Telefon: 040/36 38 09

Das Restaurant Fischmarkt liegt, anders als der Name vermuten lässt, nicht am Fischmarkt, sondern am Rande des „Portugiesenviertels“ zwischen Baumwall und Landungsbrücken. Das Restaurant Fischmarkt bietet, neben einer umfangreichen Fischkarte, den „catch of the day“, also fangfrischen Fisch, der auf Wunsch vor der Zubereitung am Tisch präsentiert wird. Der Fisch ist nicht nur sehr frisch sondern auch gut zubereitet.

Freudenhaus

[Freudenhaus](#)

Hein Hoyer Straße 7, 20359 Hamburg **St.Pauli** Telefon: 040/314622

Das Freudenhaus punktet mit gemütlicher Ausstattung und forschem fast kumpelhaftem Auftreten der Bedienung. Die Speisekarte offenbart traditionell deftige deutsche Gerichte wie Schweinebraten und Leber bis zu ausgefallenen Rezepten.

Haerlin

1 * Stern

www.fairmont-hvj.com

Neuer Jungfernstieg 9-14, 20354 Hamburg **Neustadt** Telefon: 040/34 94 33 10

Küchenchef Christoph Ruffer, gekürt mit einem Michelin Stern und 17 Gault Millau Punkten verwöhnt seine Gäste mit exzellenter französischer Küche. Neben Traditionellem, wie Gänseleber und Wachtelbrust, stehen auch leichte Gerichte mit mediterranen Elementen auf der Speisekarte. An der Seite von Sternekoch Christoph Ruffer übernimmt neuerdings Raoul Steinbach die Restaurantleitung

Gallo Nero

[Gallo Nero \(Winterhude\)](#)

Sirichstraße 46, 22301 Hamburg **Winterhude** Telefon: 040/27 09 22 29

Ein Restaurant, bei dem man merkt, das es mit viel Liebe geführt wird. Die Weinkarte ist mit 160 verschiedenen Weinen aus allen Regionen Italiens sehr umfangreich und enthält einige Spezialitäten. Die jahreszeitlich angepasste Speisekarte bietet klassische italienische Gerichte und liegt preislich im oberen Segment. Das leckere hausgemachte Olivenöl, das zum Brot gereicht wird, ist auch käuflich zu erwerben.

Individuelle Stadtrundfahrten in Hamburg

Touren und Shuttle-Service durch Norddeutschland

4experiment Gastraum

www.gastraum4experiment.de

Karolinenstraße 32, 20357 Hamburg

St. Pauli/Karaviertel

Telefon: 040/43 18 84 321

Gegessen wird, was auf den Tisch kommt. Beziehungsweise was die "Gastraum"- Köche im wöchentlichen Wechsel auf die Karte setzen. Die Zutaten sind regional und saisonal, der Griff in die Kräuterkiste ist tief. Viele Gäste schätzen die Würzexperimente.

Henssler Henssler

www.hensslerhenssler.de

Große Elbstraße 160, 22767 Hamburg

Altona

Telefon: 040/ 38 69 90 00

Restaurant und Sushibar des Fernsehkochs Steffen Henssler. Klassische japansiche Küche mit modernen Einflüssen.

Jacob`s Restaurant

1 * Stern

www.hotel-jacob.de

Elbchausee 401-403, 22609 Hamburg

Nienstedten

Telefon: 040/82 25 54 07

Louis C. Jacob Hotel und Restaurant an der Elbchausee mit 200jähriger Tradition und die berühmte Lindenterasse von Liebermann. Spitzenkoch Thomas Martin kocht seit Jahren im Jacobs zeitgemäße, leichte und frische Gerichte. Die kulinarische Vielfalt und der grandiose Ausblick über die Elbe lassen jeden Besuch zu einem besonderen Erlebnis werden.

Klopstock

[Klopstock \(Eppendorf\)](http://Klopstock (Eppendorf))

Eppendorfer Landstraße165, 20251 HH

Eppendorf

Telefon: 040/47 65 98

Grünkohl, Erbsensuppe und Gulasch klingt nicht nur bodenständig deutsch, ist es auch. Im Klopstock in Eppendorf wird viel wert auf Deutsch/Hamburger Küche gelegt. Das rustikale Kneipenrestaurant hat aber auch nordische Klassiker, wie die Büsumer Krabben und die Finkenwerder Scholle im Angebot. Die Einrichtung verströmt einen gutbürgerlichen Charme, wenn man mal zünftig essen gehen will.

Korea

Korea

Eiffestraße 78, 20537 Hamburg

Borgfelde

Telefon: 040/250 97 11

Hier treffen sich viele Asiaten aus dem Buissenes. Aber auch als Europäer wird man freundlich bedient, und bekommt sehr gutes Essen.

Kouros

www.kouros-restaurant.de

An der Alster 26, 20099 Hamburg

St.Georg

Telefon: 040/24 45 40

Seit einigen Jahren tut sich das "Kouros" nun schon als Seriensieger im Top Guide hervor. Denn in keinem anderen griechischen Restaurant der Stadt werden klassische (alt-)griechische Werte wie Genuss und Ästhetik so ekonnt kombiniert wie bei Wirt Spyros Kyranoglou und seiner Crew.

Küchenwerkstatt

1 * Stern

www.kuechenwerkstatt-hamburg.de

Hans-Henny-Jahnn-Weg 1, 22085 Hamburg

Uhlenhorst

Telefon: 040/22 92 75 88

Saisonale Küche aus vorrangig heimischen Produkten. Von Saucen bis Pralinen alles selbst gemacht.

Angela Gnade und Gerals Zogbaum führen seit 2004 die Küchenwerkstatt in Uhlenhorst. Seitdem kommen Genießer hierher, um sich von Gerald Zogbaums einmaligen Kreationen verwöhnen zu lassen. Das Ambiente verbindet Tradition und Moderne auf charmante Art. Angela Gnade ist die perfekte Gastgeberin und kümmert sich mit ihrem Serviceteam aufmerksam um ihre Gäste.

Individuelle Stadtrundfahrten in Hamburg

Touren und Shuttle-Service durch Norddeutschland

L'Europeo

kein [www](#) zu ermitteln

Osdorfer Weg 27, 22607 Hamburg

Groß Flottbek

Telefon: 040/899 21 38

Bei Antonio (TONI) Cartugno hat wohl schon jeder aus den gutsituierten Elbgemeinden gegessen, und alle kommen wieder. Das Restaurant gilt seit Jahren als einer der besten Italiener Hamburgs, so wird er auch von den guten Hotels empfohlen. Billig ist er nicht, das muss man wissen.

Die frische der Ware und die einzigartige Zubereitung lohnen den Weg zu einer vielbefahrenen Kreuzung direkt an der Autobahn...

La Fayette

Zimmer 30, 22085 Hamburg

Uhlenhorst

Telefon: 040/225630

www.la-fayette-hamburg.de

Klassisch-kreative Küche in modernem Ambiente.

La Mirabelle

Bundesstraße 15, 20146 Hamburg,

Rotherbaum

Telefon: 040/4107585

www.la-mirabelle-hamburg.de

Echte französische Gourmet-Küche.

La Scala

Falkenried 54, 20251 Hamburg

Eppendorf

Telefon: 040/4206295

www.ristorante-la-scala.com

Klassischer I, der keine Wünsche offen lässt. Wer Trüffel mag, sollte sie hier probieren. Den passenden Wein dazu gibt es auf Empfehlung.

Ohne Reservierung ist es schwierig einen Platz zu bekommen, denn die Räume sind nicht besonders groß. Nur Barzahlung möglich !

Hier kann man sich verwöhnen lassen, auf der handgeschriebenen Karte stehen nur ausgewählte I Gerichte, die von I Köchen zubereitet werden.

Landhaus Flottbek

Baron-Voght-Straße 179, 22607 Hamburg

Groß Flottbek

Telefon: 040/8227410

www.landhaus-flottbek.de

Gesunde, frische Küche - Landliebe eben.

Landhaus Scherrer

1 * Stern

Elbchausee 130, 22763 Hamburg

Ottensen

Telefon: 040/8801011

www.landhausscherrer.de

Elbchausee 130, 22763 Hamburg

Ottensen

Telefon: 040/ 880 10 11

Seit über dreißig Jahren ist das Landhaus Scherrer in Hamburg bekannt und eine feste Größe in der deutschen Spitzengastronomie.

Heinz Wehmann legt Wert auf absolute Perfektion, welche sich in der Qualität seiner Gerichte widerspiegelt. Neben regionalen Klassikern

verfeinert Heinz Wehmann seine Gerichte gerne mit mediterranen oder asiatischen Einflüssen. Unbedingt Vierländer Ente probieren!

Individuelle Stadtrundfahrten in Hamburg

Touren und Shuttle-Service durch Norddeutschland

Le Canard Nouveau

1 * Stern

www.lecanard-hamburg.de

Elbchausee 139, 22763 Hamburg

Ottensen

Telefon: 040/88 12 95 31

In den hellen lichtdurchfluteten Räumen des „Le Canard nouveau“ verwöhnt Ali Güngörmüs seine Gäste mit raffinierten Gerichten. Ob Seezungenfilets mit Auberginen-Paprikapüree oder Kalbsbries mit Karotten-Kapernmousseline. Der Koch überrascht seine Gäste beständig mit exquisiten Geschmackserlebnissen. Mediterran trifft 1001 Nacht.

Le Plat Du Jour

ehemals Stern* im L àuberge Francais

www.leplatdujour.de/

Dornbusch 4, 20095 Hamburg

Altstadt

Telefon: 040/32 14 14

Der Patron aller französischen Köche in Hamburg

Lenz

Poppenbüttler Chaussee 3, 22397 HH

Duvenstedt

Telefon: 040/605587

www.restaurant-lenz.de

Für jeden Geschmack etwas dabei, saisonale und regionale Produkte. Das Restaurant bietet auch Kochkurse an.

Man Wah

[Man Wah](#)

Spielbudenplatz 18, 20359 Hamburg

St. Pauli

Telefon: 040/319 25 11

Das Man Wah auf der Reeperbahn hält so einige exotische Überraschungen parat. Wer seinen Mut auf die Probe stellen will, kann hier Maden, Froschschenkel, Hühnerfüße oder Rindermagen essen. Für die weniger experimentierfreudige Kundschaft werden aber auch klassische chinesische Gerichte wie Suppen, Reisgerichte und eine große Auswahl an Dim-Sum angeboten.

Meatery

www.meatery.de

Drehbahn 49, 20354 Hamburg

Neustadt

Telefon: 040/30 99 95 95

Das Meatery hat sich in kurzer Zeit schon einen sehr guten Ruf in der „Steakzubereitung“ erarbeitet. Schon im Foyer des Side-Hotels, in dem sich das schicke Restaurant befindet, kann man die guten Fleischstücke hinter einer großen Glasfront bewundern. Der Gast kann wählen zwischen argentinischem, amerikanischen und Husumer Rind. Auch das bekannte "dry-aged" Fleisch kann man hier bestellen. Das Fleisch ist zart mit einem starken Röstaroma, das Ambiente edel, der Service charmant.

Mess

www.mess.de

Turnrestrasse 9, 20357 Hamburg

St. Pauli

Telefon: 040/ 43 41 23

Kleiner "Geheimtipp" im Karviertel. Viele Stammkunden. Wer sich mal abseits des einschlägigen Mainstreams verwöhnen lassen möchte, findet hier ein kleines feines Ambiente. Parken ist hier unmöglich, aber zu Fuß von einem leeren Heiligengeistfeld ein klaks.

Minas

www.restaurant-minas.de

Friedrich Ebert Damm 91, 22047 Hamburg

Hinschenfelde

Telefon: 040/27 86 55 98

Ein Grieche der etwas anderen Art. Hier wird auf Folklore gänzlich verzichtet. In angenehmer Business Atmosphäre gibt es schmackhaftes griechisches Essen. Wer sich auf gutes Essen konzentriert, und nicht auf den üblichen Schnick Schnack ist hier richtig gut aufgehoben.

Individuelle Stadtrundfahrten in Hamburg

Touren und Shuttle-Service durch Norddeutschland

Memory

www.memory-hamburg.de

Sülldorfer Landstraße 222, 22589 Hamburg

Sülldorf

Telefon: 040/86 62 69 38

Übersichtliche saisonale Speisekarte - klein aber fein.

Nido

Cremon 35, 20457 Hamburg

Altstadt

Telefon: 040/ 51 31 03 17

Eine wirklich piffige Idee: Das Nido bietet eine Mischung aus asiatischer und gehobener österreichischer Küche! Da werden Sushi-Freunde schnell neidisch, wenn ihre Begleiter riesige Schnitzel, warmen Kaiserschmarrn und Rhabarberstrudel genießen. Das Restaurant ist eine echte Entdeckung für gemischte Gruppen mit sehr unterschiedlichen Geschmäckern.

Nil

www.restaurant-nil.de

Neuer Pferdemarkt 5, 20359 Hamburg

St. Pauli

Telefon: 040/439 78 23

Trend goes Trend. Ein Restaurant mit einem Flair für die Szene. Als Versicherungsangestellter fühlt man sich hier nicht so wohl. Das Essen jedoch ist außergewöhnlich gut, und die Ware kommt größtenteils aus der Bio-Zucht. Mann/Frau vermisst hier nur den * Stern...

Offen

www.gasthaus-offen.de

Lemsahler Dorfstr. 39, 22397 Hamburg

Lemsahl

Telefon: 040/608 38 35

Familie Pieper führt die Landgaststätte seit Jahrzehnten in Perfektion. Alle Gerichte, ob Fleisch, Geflügel oder Fisch sind reichhaltig, und sehr geschmackvoll angerichtet. Leckere Bratkartoffeln. Im Norden von Hamburg in dieser Form ohne Konkurrenz. Unbedingt reservieren!!!

Panthera Rodizio

www.panthera-rodizio.de

Ditmar Koel Strasse 1, 20459 Hamburg

Neustadt

Telefon: 040/37 86 37 -0

Ein Brasilianer mitten im Portugiesen-Viertel. Wer gerne Fleisch ist und zudem einen riiieeegen Hunger hat, der ist hier genau richtig.

Bestes gegrilltes Fleisch so viel sie mögen. Das heißt aber auch, vorher an der Salatbar zurück halten, und mit viel Caipi's den Magen öffnen.

Piment

1 * Stern

www.restaurant-piment.de

Lehmweg 29, 20251 Hamburg

Hoheluft-Ost

Telefon: 040/42 93 77 88

Klassische französische Küche mit marokkanischen Einflüssen. Kochschule für Kinder und Erwachsene.

Im kleinen familiengeführten Restaurant Piment in Eppendorf verwöhnt Küchenchef Wahabi Nouri seine Gäste mit klassisch-französischer Küche mit deutlich marokkanischen Akzenten. Ob gebratenen Seeteufel mit Auberginenmousse oder Kalb mit Orangen-Kürbis-Kompott, Nouris raffinierte Art, seine Kreationen mit orientalischen Gewürzen zu verfeinern, überzeugt den feinen Gaumen.

Individuelle Stadtrundfahrten in Hamburg

Touren und Shuttle-Service durch Norddeutschland

Poletto

1 * Stern

www.poletto.de

Eppendorfer Landstraße 145, 20251
Hamburg

Eppendorf

Telefon: 040/480 21 59

Cornelia Poletto zaubert mit ihrem Team jeden Tag mit Kreativität und Leidenschaft köstliche italienische Kreationen für ihre Gäste. Lichtdurchflutete Räume und warme Farben verleihen dem Poletto ein stilvolles und einladendes Ambiente. Wer selber seine Kochkünste verbessern möchte, für den bietet Frau Poletto regelmäßig Kochkurse an.

Portomarin

Winterhude, Dorotheenstraße 180, 22299 Hamburg, Tel.: 46961547

www.portomarin.de

Dorotheenstraße 180, 22299 Hamburg

Winterhude

Telefon: 040/46 96 15 47

Kreative spanische Küche mit regionalen Akzenten erwartet den Gast im Portomarin in Winterhude. Das Restaurant ist elegant und gemütlich zugleich und strahlt eine persönliche Atmosphäre aus. Die Tapas sind ein Traum, der Service sachkundig und sehr gastfreundlich. Wer einmal da war, wird immer wieder kommen wollen. Spanische Küche auf hohem Niveau!

Prinz Frederik

1 * Stern

www.abtei-hotel.de

Abteistraße 14, 20149 Hamburg

Harvesterhude

Telefon: 040/44 29 05

Die Eleganz des Gebäudes findet sich auch in der abwechslungsreichen, edlen Speisekarte. Nicht viele Sitzplätze, reservieren !!! In der weißen Villa in Harvestehude erwartet den Besucher Nostalgie pur. Im eleganten Gastraum in familiärer Atmosphäre verwöhnt Küchenchef Jochen Kempf seine Gäste mit exklusiven Menüs. Bei gebratenen Jacobsmuscheln, Seezungenfilet oder Perlhuhnbrust in Portweinjus erwartet den Gast ein unvergleichliches Geschmackserlebnis. Der Service ist alles andere als hanseatisch-steif.

Schauermann

www.restaurant-schauermann.de

Hafenstraße 136-138, 20359 Hamburg

St. Pauli

Telefon: 040/31 79 46 60

Gegenüber des Fischmarktes liegt das Schauer mann und überzeugt mit einem hanseatisch-mediterranen Symbiose. Geboten werden Drei- und Viergänge-Menüs, die wöchentlich wechseln. Übrigens: die Designstühle standen im Fernsehturm

Schlachterbörse

Schlachterbörse

Kampstraße 48,20357 Hamburg

St.Pauli/Schanze

Telefon: 040/43 65 43

Die Schlachterbörse ist kein Steakhaus im eigentlichen Sinne, aber mit einer großen Auswahl an Fleischgerichten und einem guten Ruf was Steaks anbelangt, gehört es definitiv in diese Empfehlungsliste. Die Portionen sind groß, das Preisniveau ist eher hoch und es ist immer viel los, denn die Schlachterbörse besticht mit Qualität und einem urigen Ambiente. Mit 50,-€/Person muss man rechnen.

Individuelle Stadtrundfahrten in Hamburg

Touren und Shuttle-Service durch Norddeutschland

Seepferdchen

[Das Seepferdchen](#)

Große Elbstraße 212, 22767 Hamburg

Altona

Telefon: 040/38 61 67 49

Mitten auf dem Gelände des Fischereihafens in einer ehemaligen Fischlagerhalle lädt das Seepferdchen zu einem maritim-kulinarischen Erlebnis ein. Das Ambiente spielt mit den Themen Seefahrt und Fischfang, ohne in Buddelschiff-Romantik und Seemanns-Tand zu verfallen. Die Küche ist exzellent und innovativ, der Service aufmerksam und das Publikum ist deutlich jünger.

Seven Seas im Hotel Süllberg

1 * Stern

www.suellberg-hamburg.de

Süllbergstraße 12, 22587 Hamburg

Blankenese

Telefon: 040/866 25 20

Der Elbblick vom Süllberg, eine anspruchsvolle Küche, eine exklusive Weinauswahl sind die Empfehlung für einen perfekten Abend.

Eine moderne, französisch-mediterrane Küche laden zu einer Gourmet-Reise ein. Preisniveau entsprechend.

Sgroi

1 * Stern

www.sgroi.de

Lange Reihe 40, 20099 Hamburg

St. Georg

Telefon: 040/ 28 00 39 30

Geschmack pur statt ausgefeilter Dekorationsakrobatik: Das Sgroi ist ein Edel-Italiener, der nur 38 Gästen Platz bietet, diese aber zu verzaubern trachtet. Die sizilianische Eigentümerin betont, sie setzt auf rein italienische Küche mit hochwertigen Produkten.

Stock's

www.stocks.de

An der Alsterschleife 2, 22399 Hamburg

Poppenbüttel

Telefon: 040/611 36 20

Das Stock's versucht den Spagat: Neben rustikaler hanseatischer Hausmannskost wird in der gehobenen Küche experimentiert.

Weit weg von Elbe und Hafen, dafür mitten im herrlichen Alstertal liegt das "Stock's", die Fischbastion in Hamburgs Norden.

Die Karte ist umfangreich und beinhaltet neben traditionellen norddeutschen Fischgerichten wie Hamburger Backfisch

oder Scholle Finkenwerder Art auch eine große Auswahl an Fleischgerichten. Besondere Spezialität ist das California Sushi

Das Tafelhaus

1 * Stern

www.tafelhaus-hamburg.de

Neumühlen 17, 22763 Hamburg

Ottensen/Elbhang

Telefon: 040/89 27 60

Der Klassiker und vielleicht im Herzen des Hafens eines der am schönsten gelegenen Restaurants Hamburgs. Fernsehkoch Rach

als gibt den Ton an. Es gibt maritime Köstlichkeiten, viel wird nicht experimentiert, man setzt selbstbewusst auf Bewährtes.

T.R.U.D.E.

[T.R.U.D.E.](#)

Maurienstr. 13, 22305 Hamburg

Barmbek-Nord

Telefon: 040/2000 69 31

In Barmbek befindet sich das Restaurant in den historischen Räumen der ehemals New-York-Hamburger Gummwaren-Compagnie.

T.R.U.D.E = Tief Runter Unter Die Elbe, der Bohrkopf für die 4. Elbtunnelröhre steht mit 14,2 Metern Durchmesser direkt vor der Tür)

Hier wird neue deutsche Küche serviert: Flammkuchen, Steaks, Currywurst und Schnitzel oder neu interpretierte deutsche Gerichte.

Die Location ist eindrucksvoll, im Sommer kann man auch sehr schön draußen sitzen. Tipp: Die einfachen Gerichte wählen !!!

Individuelle Stadtrundfahrten in Hamburg

Touren und Shuttle-Service durch Norddeutschland

Tschebull

ehemals 1 * Stern im Allegrria

www.tschebull.de

Mönckebergstraße 7, 20095 Hamburg

Altstadt

Telefon: 040/32 96 47 96

Experimentierfreude ist das Markenzeichen des Tschebull im Levantenhaus gekocht wird von rustikal bis fein, von österreichischen Klassikern (Tafelspitz) bis hin zu maritimen Feinheiten (Jakobsmuscheln). Das helle und freundliche Ambiente wirken modern.

Watzmann

Watzmann Wirtshaus

Saseler Chaussee 166, 22393 Hamburg

Sasel

Telefon: 040/600 35 89

In gemütlicher Wirtshausatmosphäre gibt es neben dem "besten Schnitzel nördlich der Donau" von Knödelg'röschtetem, Brettljause, Tafelspitz über Geselchtes und Kasnocken bis zum süßen Ende, dem überdimensionalen Kaiserschmarrn, alles, was das Herz begehrt. Aus der Zubereitung von Schnitzel wird hier eine richtige Wissenschaft gemacht: Etwa 280 g bestes Kalbsfleisch aus der Oberschale werden stark geklopft, bis es nur noch 3 bis 5 mm dick ist und tellergroße Ausmaße annimmt. Danach wird es mit Ei und knusprigen Semmelbröseln paniert und anschließend in gutem Pflanzenöl ausgebacken, und zusammen mit Salzkartoffeln und Salat serviert.

Wieckenberg

www.wieckenberg.com

Eppendorfer Weg 98, 20259 Hamburg

Eimsbüttel

Telefon: 040/72 96 21 49

Donnerwetter !!! Was da in Eimsbüttel seit einiger Zeit geboten wird ist sensationell. Alles ohne großes Brimborium. Wenn da man nicht die Experten der einschlägigen Magazine aufmerksam werden. Hohe Kochkunst zu annehmbaren Preisen "um die Ecke".

Zum Wattkorn

www.wattkorn.de

Tangstedter Landstr. 230, 22417 Hamburg

Langenhorn

Telefon: 040/520 37 97

Restaurant mit Historie (früher Storchenvater Schwen). Jetzt unter der Regie von Michael Wollenberg. Der ehemalige Weltmeister der Fischküche und Szenegastronom (Die Insel) hat in der bürgerlichen Gegend ein Spitzenrestaurant etabliert. Seine Wildgerichte, aber auch andere Spezialitäten haben hohes Niveau. Das Restaurant ist 7 Tage ausgebucht!!!