

INHALT

12	VORWORT	49	ELB-STINT MIT BRATKARTOFFELN
16	DAS ALTE LAND ENTDECKEN: OBST ZUM SATTSEHEN	49	SAUERFLEISCH
24	GEMÜTLICHKEIT IN REINKULTUR: CAFÉ OBSTHOF PUURTENQUAST	52	MYTHEN AUF DER SPUR: HAMBURG, DU PERLE!
26	EIN HERZ FÜR ÄPFEL: HERZAPFELHOF LÜHS	60	ZAUBER AN DER ELBE: THE RILANO HOTEL HAMBURG
28	TRADITION UND INNOVATION: FLEISCHEREIFACHGESCHÄFT RÖHRS	62	HAMBURGS PERLE IM GRÜNEN: WITTHÜÜS – RESTAURANT. CAFÉ. TEEHAUS
30	GASTRONOMIE ZUM APPLAUDIEREN: DIE MÜHLE JORK	64	KURZURLAUB AN DER ELBE: RESTAURANT ELV
32	WO ÄPFEL WINTERSCHLAF HIELTEN: WILHELM & MARTINA MATTHIES KG	66	EIN ECHTES KIEZ-ORIGINAL: ZUM SILBERSACK
36	CAFÉ MIT AUSSICHT: CAFÉ MÖWENNEST	72	DIE WELT IN HAMBURG: LINDNER PARK-HOTEL HAGENBECK
38	NICHT OHNE ELISE UND ELBE: DER ELBFISCHER	74	WENN ESSEN ZUM ERLEBNIS WIRD: RESTAURANT & BAR WANDRAHM
40	WO DER PULS LANGSAMER GEHT: HOTEL ELBBLICK	76	BESTE BOHNEN: BLACK BEAN
42	VERLIEBT IN BROT UND BUTTERKUCHEN: BÄCKER PFEIFFER	78	ERSTKLASSIG UND UNVERWECHSELBAR: KHH SÜLLBERG BETRIEBSGESELLSCHAFT MBH
44	STINT UND KAISERSCHMARRN: HOLLERNER HOF	80	STADT, LAND, GENUSS: SPEISENWIRTSCHAFT WATTKORN
46	RICHTIG SCHÖN KNACKIG: OBSTHOF MEYER	82	VON KUTTERN UND KANALARBEITER- SCHNITTEN: TIERISCH GUT
	REZEPTE AUS DEM ALTEN LAND	86	DER FISCH? NACHHALTIG UND FRISCH: DAS SEEPFERDCHEN AM HAFEN
48	APFEL-SCHMAND-TORTE		
48	TARTE VON ALT-LÄNDER ÄPFELN		

88	DIE FLEISCH-SOMMELIERS: BEISSER GMBH & CO. KG	126	EINE HALLE, SO BUNT WIE DAS LEBEN: RINDERMARKTHALLE ST. PAULI
90	MEHR FRISCHE? GEHT KAUM: FISCHMARKT BISTRO	128	WENN ES RICHTIG PERLEN SOLL ...: GISELA MARIE GUST – CHAMPAGNER & WEINE & RARITÄTEN
92	DIE KULINARIK DES UMKREISES: HAMBURGS WILDNIS		REZEPTE AUS HAMBURG
94	HAMBURGS EXOTISCHE KÜCHEN: EINMAL UM DIE GANZE WELT	132	GESCHMORTES KALBSBÄCKCHEN
98	UN TRIO ITALIANO: ENGELKE – PASTA, OLIO, VINO	133	HAUSGEMACHTE TAFELSPITZRAVIOLI MIT MEERRETTICHSCHAUM
100	EINE EIGENWILLIGE FUSION: RESTAURANT ZIPANG	134	STÖRFILET AUF FENCHEL SALAT
102	KULINARISCHES NEULAND: RESTAURANT YAK & YETI	134	CHEESECAKE MIT JOGHURTEIS UND BLAUBEER-TOPPING
104	KARAWANE DER KÖSTLICHKEITEN: RESTAURANT MAZZA	135	WILDENTE MIT ROTKOHLE
108	JAPAN AN DER ALSTER: YOSHI IM ALSTERHAUS	136	LACHSFILET „SHICHIMI STYLE“ AUF GURKENSALAT
112	MEHR ALS KÖTTBULLAR: KARLSONS – SKANDINAVISCHES KÖSTLICHKEITEN	137	DRY AGED T-BONE-STEAK
114	EAT, DRINK, LOUNGE: NOAS	138	HIRSCHTATAR AUF ROTE BETE CARPACCIO
116	TREND ZUM SELBSTKOCHEN: EIGENER HERD IST GOLDES WERT	139	„SALZWIESE IM SALZMEER“ – KÖNIGSKRABBE UND KALBSBÄCKCHEN
120	DIE GUTE (KÜCHEN-)FEE: SCHLEMMERSCHULE	140	LAMMRÜCKEN MIT PISTAZIENKRUSTE
122	WIDER DIE MASSENWARE: GEBRÜDER JÜRGENS	141	TEMPURA
		141	NORWEGISCHE APFELPFANNKUCHEN
		142	ZWEIERLEI SCHOKOLADENSOUFFLÉ MIT GEWÜRZKIRSCHEN UND MANGOSCHAUM
		143	LACHSTATAR MIT MEERESSPARGEL
		144	ADRESSVERZEICHNIS
		148	REZEPTVERZEICHNIS
		152	IMPRESSUM