

Culinary conjuring

Highlights of haute cuisine in Hamburg

Susanne Wess



Vlet

„Von Harten willkommen“ to Hamburg’s Vlet (Old High German for fleet), a small paradise for gourmets in the Speicherstadt, a UNESCO World Heritage Site. Executive chef Knut Wunderlich reinterprets traditional foods from Northern Germany, for example ‘Labskaus 2.0’ or ‘Pannfisch’ (fried fish). The 33-year-old chef de cuisine privileges regional products. His motto is ‘Delicious, fresh and simple.’ A new Vlet venue was unveiled close to Alterarkaden at the beginning of July 2016, presenting simple and down-to-earth cooking.

LUXOS Recommends: Specials like Rent a VLET-Cook, culinary tours, a barge tour through the port of Hamburg, gourmet food / Specials z.B. Rent a VLET-Koch, Genusstour, Barkassenfahrt, hauseigene Feinkostlinie

Vlet Speicherstadt
Am Sandtorkai 23/24
20457 Hamburg
Tel. +49 (0)40 334 75 37 50

Vlet an der Alster
Jungfernstieg 7
20354 Hamburg
Tel. +49 (0)40 200 06 42 22
vlet.de

„Von Harten willkommen“ im Hamburger „Vlet“ (was im Althochdeutschen die Stadtkanäle bezeichnet), einem kleinen Paradies für Gourmets im UNESCO-Weltkulturerbe Speicherstadt. Küchenchef Knut Wunderlich interpretiert traditionelle norddeutsche Gerichte neu, wie etwa „Labskaus 2.0“ oder Pannfisch. Dabei legt der 33-Jährige besonderen Wert auf regionale Produkte. Sein Credo: „Lecker, frisch und einfach“. Seit 1. Juli lädt ein Ableger direkt an den Alsterarkaden zu etwas bodenständigerer Küche ein.

Theo’s

Theo’s is simply the finest meat you can buy. Prime beef from the best cattle in the world, cut in Theo’s butchery, dry aged, prepared in an 800°C Southend oven, and seasoned only with coarse salt and Theo’s special, top secret seasoning. It heightens the flavour of the beef without masking it. Don’t miss the chance to experience a unique steak experience in Hamburg.

Bei Theo’s gibt es einfach das beste Fleisch, das man kaufen kann. Erstklassiges Rindfleisch von den besten Rindern der Welt, in der Theo’s Fleischerei zerlegt, trockengereift und in einem 800 Grad heißen Ofen gegart, gewürzt ausschließlich mit grobem Salz und Theo’s Special, einer streng geheimen Gewürzmischung. Sie verstärkt den Geschmack des Rindfleischs, statt ihn zu übertünchen. Verpassen Sie nicht dieses einzigartige Steak-Erlebnis in Hamburg.

LUXOS Recommends: Ask for a bottle of Theo’s steak sauce to take home
Fragen Sie nach einer Flasche Theo’s Steak-Sauce zum Mitnehmen

Theo’s
Rothenbaumchaussee 10
20148 Hamburg
Tel. +49 (0)40 41 41 28 55
www.theos-hamburg.de



Atlantic Restaurant

The Atlantic Restaurant bases its cuisine on the concept of Mediterranean, maritime, classical cuisine, and it is famous for favourites such as sole meunière, steak tartar and crêpe Suzette, as well as local recipes that offer a perfect interpretation of north German flavours. Service is impeccable, with the added ingredient of spectacular views of the Alster Lake.

Die Küche des Atlantik Restaurants basiert auf dem Konzept von klassischer mediterraner, maritimer Cuisine. Es ist berühmt für Lieblingsgerichte wie Seezunge Müllerin, Steak Tartar und Crêpe Suzette ebenso wie für regionale Rezepte, die eine perfekte Interpretation norddeutscher Aromen bieten. Der Service ist ausgezeichnet und dazu gibt es einen spektakulären Blick auf die Alster.

LUXOS Recommends: The Atlantic Restaurant’s lobster soup is universally praised / Die Hummersuppe des Atlantik wird hoch gelobt

Atlantic Restaurant
An der Alster 72-29
20099 Hamburg
Tel. +49 (0)40 288 88 60
www.kempinski.com

LIQUID REFRESHMENTS

BAR DACCIAO

One of the best hotel bars in town is DaCaio in the colourful St. Georg district – decorated with the Mixology Award 2014. From 3 to 6 p.m. you can indulge in a touch of British Tradition and sip an afternoon tea. Later on the Italian Bar Manager Giovanni Massimino offers an impressive selection of gins and vodkas. You shouldn’t miss his great gold Martini, served with rosemary in a golden bowl. Enjoy your sundowner in the warm weather, completing the day with a stunning view over the Alster on the rooftop terrace.

Bar DaCaio
The George Hotel
Barcastraße 3
22087 Hamburg
Tel. +49 (0)40 2800 30 18 10

THE CLOUDS

The highest bar in Hamburg, The Clouds certainly deserves its title, perched on the 23rd and 24th floor of Hamburg’s famous Tanzende Türme (Dancing Towers) designed by Hadi Teherani, 105 metres above the city. Relax amongst the tanned leather furniture and dark wood tones and choose from a variety of in-house creations like Schwarzwälder Hirsch or Hamburg Sour, first-class champagnes and fine wines. Weather permitting, the Heaven’s Nest provides panoramic views over the hardworking port city.

The Clouds
Reeperbahn 1
20359 Hamburg
Tel. +49 (0)40 30 99 32 80