



## Dinner Menü

Im Störtebeker Restaurant Beer & Dine in der Elbphilharmonie servieren wir Ihnen Highlights aus unserer regionalen Küche als Zwei- oder Drei-Gang-Menü.

## Vorspeisen

Bitte wählen Sie eine einheitliche Vorspeise für die gesamte Gruppe aus.

### Saisonale Cremesuppe

oder

#### Burrata

mit Ochsenherztomate und Avocado

oder

#### Caesar Salad

mit Croûtons, Parmesan, Gartenkresse und Kirschtomaten

## Hauptgänge

### Gebratenes Rinderfilet

mit gebratenen kleinen Kartoffeln, Ofengemüse und Pfefferrahmsauce

oder

### Fjord Lachsfilet

mit gebratenen kleinen Kartoffeln, Gurkensalat und Weißweinsauce

oder

### Kartoffelgnocchi gefüllt mit Trüffel

mit Deichkäse, schwarzem Trüffel, Rucolakresse und Trüffelsauce

## Dessert

Süßes aus unserer Pâtisserie

## Angebote & Kontakt

Kontaktieren Sie unser Event-Team:

Tel.: +49 (0)40 - 605 33 81 - 15 / -17

E-Mail: [events@stoertebeker-eph.com](mailto:events@stoertebeker-eph.com)

Sollten Sie sich für ein Zwei-Gang-Menü entscheiden, wählen Sie bitte die Variante „Vorspeise und Hauptgang“ ODER „Hauptgang und Dessert“ für die gesamte Gruppe aus. Die Auswahl der Speisen kann sich saisonal ändern.



## „From farm to fork“

### Vom Feld auf den Teller

#### Über die Herkunft unserer Lebensmittel

Getreu dem Motto „From farm to fork“ (frei übersetzt „vom Feld bis auf den Teller“) wollen wir Qualität und Herkunft der servierten Speisen für unsere Gäste transparent machen und Ihnen interessante Informationen über unsere Lieferanten zur Verfügung stellen.

Wir setzen bei der Zusammenstellung unserer Menüauswahl aus der Nordischen Küche auf regionaltypische Traditionen und beziehen die Zutaten von den besten Erzeugern und Landwirten vor allem aus Deutschland und Nordeuropa. Der direkte Bezug und der enge Kontakt zu unseren Lieferanten sind uns genauso wichtig, wie die nachhaltige Verarbeitung jedes einzelnen Produktes.

Gemäß des internationalen „From farm to fork“ Prinzips beginnt unsere Lieferkette bereits auf dem Feld und erstreckt sich bis auf den Teller. Hierbei bildet jeder Lieferant ein wichtiges Glied dieser Kette.

Nebst hervorragenden Fleisch- und Fischqualitäten, arbeitet unser Küchenteam besonders gern mit Gemüse, das in zertifizierten Betrieben mit viel Leidenschaft angebaut wird.

Die Lieferanten und Erzeuger der Lebensmittel, die wir für unsere Gerichte verwenden, finden Sie auf der folgenden Seite.

#### Salate & Kräuter

Zuständig für unsere Salate ist „Der Keltenhof“, die innovativste und modernste Salat-Manufaktur in Deutschland. „Wir sind uns der Verantwortung gegenüber der Umwelt bewusst und setzen auf nachhaltige Nutzung der Ressourcen.“ - Der Keltenhof

#### Gemüse & Früchte

Die im Störtebeker in der Elbphilharmonie verarbeiteten Gemüsesorten und Früchte werden frisch auf dem Hamburger Großmarkt von C.D. Albers zusammengestellt.

#### Frische Delikatessen

Das Frische Paradies Hamburg ist unser langjähriger Partner und Lieferant für Waren aller Art. „Frische ist der respektvolle und von nachhaltigem Handeln geprägte Umgang mit Lebensmitteln. Das machen wir gerne transparent. Höchste Qualität ist keine Massenware. Man muss sie suchen, die besten Hersteller mit den besten Verarbeitungsmethoden und den besten Produkten. Über 40 geschulte Frische Paradies Einkäufer sind damit beschäftigt, in der ganzen Welt Spitzenprodukte zu finden.“ - Frische Paradies Hamburg

#### Aus Meer & Fluss

Das Traditionsunternehmen „Hummer Pedersen“ in Hamburg beliefert uns täglich mit erlesenen frischen Fischen für unsere Nordischen Fischgerichte. „Sämtliche Importe unterliegen einer strengen Auslese. Qualität und Reinheit stehen an erster Stelle. Unsere langjährige Erfahrung zahlt sich dabei besonders in der artgerechten Haltung sowie Zubereitung aus.“ Hummer Pedersen

#### Käsespezialitäten

Handgeschöpfte Käsespezialitäten kommen vom „Backensholzer Hof“ inmitten der nordfriesischen Natur.