



**LANDHAUS SCHERRER**

Elbchaussee 130 · 22763 Hamburg  
 Tel.: +49(0)40-880-13 25 · Fax: +49(0)40-880-62 60  
[www.landhausscherrer.de](http://www.landhausscherrer.de)

**Öffnungszeiten:**

**Restaurant & Bistro: Mo. bis Sa. 12 - 15.30 und 18.30 - open End  
 (14.30 Uhr und 23.00 Uhr letzte Küchenannahme)**

Sonntags geschlossen – geöffnet auf Vorbestellung für Extra-Veranstaltungen  
**Das „Ö1“, der Treff an der Elbchaussee hat für Sie an  
 7 Tagen in der Woche von 12 - 24 Uhr durchgehend geöffnet.**

*Scherrers Spezialitäten*

Marios Pralinen Träume à la Scherrer –  
 jetzt im Online-Shop erhältlich:  
[www.landhausscherrer.de](http://www.landhausscherrer.de)



*Der Landhaus Scherrer Service*



*Events & Live Cooking*



*Exklusive Feiern*

2005  
 Weißburgunder  
 Qualitätswein trocken  
 Weingut Dr. Loosen,  
 Bernkastel a.d. Mosel

*Weinempfehlung*



Dieser Wein steht für das Loosen-typische  
 Understatement!!!  
 Als Weißburgunder Qualitätswein angemel-  
 det versteckt sich eine trockene Auslese vom  
 Erdener Prälat hinter diesem fein ausgewo-  
 genen sortentypischen Weißburgunder.

Falls wir Ihnen den Mund haben wässrig machen  
 können, informieren wir Sie gerne über anstehen-  
 de Weinabende im Landhaus Scherrer.



**LANDHAUS SCHERRER**



Seit 30 Jahren bietet das Landhaus Scherrer konstante Spitzengastronomie und ist die Wiege der Norddeutschen Hochküche in Hamburg.

Das von Emmi Scherrer und Heinz Wehmann persönlich geleitete Haus führt seit 1976 ununterbrochen die Norddeutsche Sterneküche an.



► Unsere neuen Internetseiten sind online.  
[www.landhausscherrer.de](http://www.landhausscherrer.de)



► Unser neuer, klimatisierter Transporter kann die Speisen und Getränke auch gekühlt anliefern.



Das Ö1 ist täglich von 12.00 h bis 24.00 h geöffnet.

Wir verwöhnen Sie gerne auf unserer Sommerterrasse mit Köstlichkeiten vom Grill. Spareribs, Scampispiße, Lammkoteletts, verschiedene Salate und und und ...



Haben Sie auch mal wieder Lust selbst zu kochen aber wollen nicht stundenlang in der Küche stehen, um Fonds und Saucen zu kochen? Nutzen Sie unsere Kompetenz, rufen Sie uns einfach an. Wir bereiten alles vor und Sie machen zu Hause nur noch das Finale Grande.



**Kabeljau auf einer Kartoffelvinaigrette und Chips vom Blauen Heinrich**

Rezept für 4 Personen

**Zutaten:** 400 g Kabeljaufilet  
1 Zitronensaft, Salz, Pfeffermühle,  
60 g Butter

**Kartoffelvinaigrette:**

300 g Kartoffelwürfel (450 g brutto)  
1/2 El Butter, 2 Schalotten in

Würfeln, 80 g Olivenöl,  
40 g weißer Balsamico-Essig,  
2 Fleischtomaten (Tomaten-Concassée)

**Chips:**

1 mittelgroße Kartoffel der Sorte „Blauer Heinrich“

**Zubereitung:** Kabeljaufilets in 4 gleiche Portionen schneiden mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer marinieren und abtropfen. Butter in einer Pfanne erhitzen und den Dorsch ca. 5 bis 7 Min. braten und garen.

**Kartoffelvinaigrette:** Kartoffeln schälen und würfeln (12 x 12 mm). Hälfte der Schalottenwürfel in etwas Butter anschwitzen, mit Geflügelfond oder Wasser ablöschen, Kartoffelwürfel zugeben und gar kochen. Tomaten abziehen, entkernen und würfeln. Gekochte Kartoffelwürfel (Tomaten-Concassée), Schalottenwürfel, geschnittenen Majoran vermengen.

Das Ganze mit Balsamicoessig, Olivenöl und Salz und Pfeffermühle abschmecken.

**Chips:** Kartoffel waschen, dünn aufschneiden und anschließend in Fett bei 130-140° backen.

**Anrichten:** Kartoffelvinaigrette lauwarm auf die Teller geben. Kabeljaufilets oben auflegen. Mit den blauen Kartoffelchips garnieren.

Heinz O. Wehmann wünscht  
**Guten Appetit!**



► Sportliche Prominenz in der Landhausküche: Franziska van Almsick



► Boxweltmeister Wladimir Klitschko mit Heinz O. Wehmann



► Chefredakteur des Magazins DER SPIEGEL, Stefan Aust mit Heinz O. Wehmann



► Der vierfache Olympiasieger der Springreiter, Ludger Beerbaum und Heinz O. Wehmann



► Kochte für die VIP-Gäste und die Reiter: das Team vom Landhaus Scherrer auf dem Derby in Hamburg Klein Flottbek