

Kontakt

So schmeckt Hamburg
Marktstraße 57
20357 Hamburg

Tel 040-35 07 04 00, Fax 040-43 74 14
info@fleischer-hamburg.de

Landhaus Scherrer

Im traditionsreichen Landhaus Scherrer findet man viele regionale Produkte auf der Karte. Die Vielfalt ist groß – von Klassikern bis zu kreativen Neuinterpretationen. Das »So schmeckt Hamburg«-Sommer Menü gibt es hier vom 1. bis 30. September 2015. Im Landhaus Scherrer auf der Terrasse des Bistro Ö1 kann man die Köstlichkeiten mit Freunden genießen.

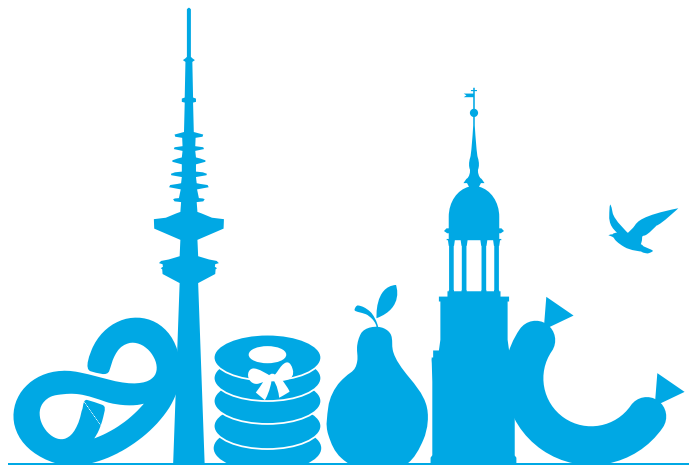
Preis: 34,00 Euro/Person
Immer jeweils für 2 Personen buchbar

Landhaus Scherrer
Elbchaussee 130
22763 Hamburg

Tel 040-88 30 700 30
Fax 040-88 30 700 20

E-Mail: info@landhausscherrer.de

Besuchen Sie uns auf unserer Website
www.so-schmeckt-hamburg.de



So *schmeckt* Hamburg

Gemeinsam genießen

*Hamburgs
Ernährungshandwerker
zeigen ihr Können*

DAS HANDBWERK
DIE WIRTSCHAFTSMACHT. VON NEBENAN.

Das »So schmeckt Hamburg«-Sommer Menü ist das genussvolle Ergebnis der Zusammenarbeit der Fleischer, Bäcker und Landwirte mit dem Landhaus Scherrer.

Woher kommt unser Essen?

Welche Zutaten stecken in unseren Lebensmitteln? Wer verarbeitet die Produkte?

»So schmeckt Hamburg« gibt den Ernährungshandwerkern unserer Stadt ein Gesicht:

Otto Meinert,

*Fleischermeister aus Hamburg:
„Unsere Charolais-Rinder stammen aus eigener Aufzucht und aus der Region. Höchste Qualität, Frische und fachlich einwandfreie Zubereitung haben seit mehr als 100 Jahren Tradition bei uns.“*



Heinz Hintelmann,

Bäckermeister aus Bergedorf: „Unser Familienbetrieb hat Tradition. Beste Zutaten, sorgfältige Zubereitung und immer ein bisschen Kreativität gehören seit jeher zu unseren Maximen.“



Thomas Sannmann,

Gärtnerei Sannmann: „Seit über 200 Jahren bewirtschaften und pflegen wir in der Gärtnerei Sannmann den fruchtbaren Boden im Hamburger Landschaftsschutzgebiet Vier- und Marschlande. Bereits seit 1986 erzeugen wir gesunde und schmackhafte Lebensmittel im Einklang mit Mensch und Natur.“



Foto: Stephan Bosselmann

Heinz O. Wehmann,

*Sterne Koch vom Landhaus Scherrer:
„Wir orientieren uns schon immer am Saisonkalender: Nur so können wir die vielfältigen Aromen unserer regionalen Produkte herausarbeiten.“*



Sommer Menü

Das »So schmeckt Hamburg«-Sommer Menü ist genau das Richtige für das gemeinsame Genießen mit Freunden. Da ist für jeden was dabei:

*Demeter-Vollkorn-Rolle und
Baguette-Brötchen mit Sylter Algenbutter*

*Feines Auerochs-Fatar mit
Sannmanns Wildkräutern,
Brabanter-Sardellen-Senf und gebackenen Bio-Ei*

*Hamburger Fondue mit vielerlei Zutaten von
Fleischer, Landwirt und Bäcker. Dazu leckere
Knoblauch-Mayonnaise, BBQ- und Chili-Dips*

*Mandelhörnchen und Franzbrötchen mit
Beeren- und Aprikosen-Marmelade,
Schmand aus der Wilstermarsch und
Vanille-Mousse mit Sanddorn-Soße*

h



»So schmeckt Hamburg« ist eine Kampagne der Fleischer- und Bäcker-Innung und der Landwirte, unterstützt von der Handwerkskammer Hamburg. Das Projekt informiert Hamburger Verbraucher über unsere täglichen Lebensmittel und präsentiert die Ernährungshandwerker als wichtige Nachbarn in ihren Stadtteilen. Im Mittelpunkt stehen Regionalität, Qualität, Transparenz und echte Handwerkskunst.