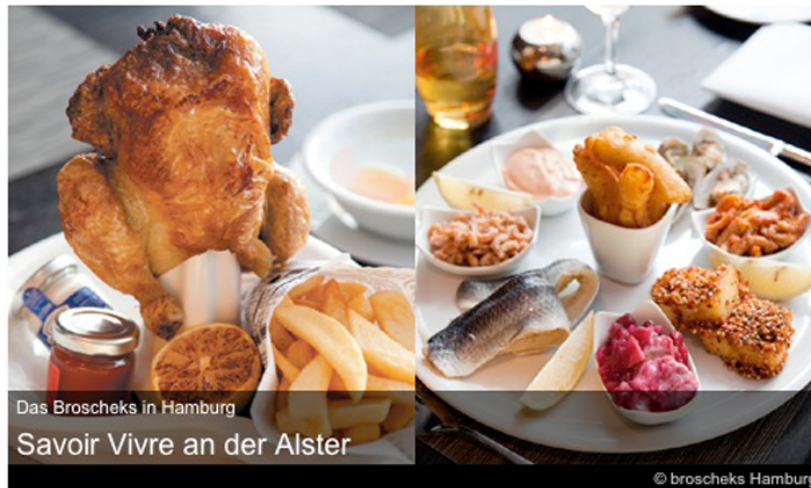


Kunde/Client: Renaissance Hamburg Hotel **Job:** PR

Publikation / Publication	dineandfine.de
ET / Publication date	24.11.10
Farbigkeit / Colour	4c
Ausgabe / Issue	24.11.2010
Land / Country	Deutschland
Mediagattung / Type of Media	<input type="checkbox"/> Print <input checked="" type="checkbox"/> Online <input type="checkbox"/> TV <input type="checkbox"/> Radio
Erscheinungsweise / Frequency	täglich
Gedruckte Auflage / Circulation	
Reichweite / Reach	
	Page Visits monatl. / monthly 338.342
	Page Impressions mtl. / monthly 1.306.897

Dine & Fine



Das Broscheks in Hamburg
Savoir Vivre an der Alster

© broscheks Hamburg

 **Gefällt mir**

Wer das Broscheks hinter der roten Backsteinfassade des Renaissance Hamburg Hotel betritt, den empfängt ein elegantes Ambiente mit Holz- und Steinfassaden, hellen und dunklen Möbeln, orange- und gelbfarbenen Sitzbänken, Setzkästen und Fotografien aus Verlagszeiten - alles eingetaucht in ein gemütliches Licht. Diese besondere Atmosphäre und Lunch-Karten in Form eines Klemmbretts erinnern an die historische Vergangenheit des Restaurants als ehemaliges Verlagshaus.

Auch die Kategorien der Gerichte orientieren sich an der Geschichte des Hauses in der bekannten Shoppingpassage Hanse-Viertel: Vorspeisen als Vorwort des Herausgebers, Hauptspeisen als Norddeutsche Leitartikel oder Chefredakteurs Fischgerichte, dazu die Vegetarische Kolumne oder Journalistisches Beiwerk. Dahinter aber steht die moderne und unkomplizierte norddeutsche Küche der engagierten Küchenchefin Christine Zoch-Verhoeven.

Im Herzen des Restaurants, der offenen Showküche, zaubert sie mit ihrem Team leckere französische Gerichte gepaart mit typischen Zutaten aus Norddeutschland. So wird die original französische Zwiebelsuppe mit norddeutschem Deichkäse gratiniert, das Coq au Vin wandelt sich norddeutsch entspannt zum gegrillten Astra-Huhn mit Pommes frites und die Crème Brûlée fusioniert mit Steffen's Rumtopf zum Dessert der besonderen Art. Zu den französischen Menüs wird deutscher Wein der Güter Meiser aus Rheinhessen oder Markus Schneider aus der Pfalz serviert.

Auch die Uniformen der freundlichen Servicekräfte spiegeln das elegante aber doch unkomplizierte Ambiente des Restaurants wieder - sie tragen nicht Haute Couture, sondern eher Prêt-à-Porter mit weißen Hemden, schwarzen Krawatten und stilechten schwarzen Schürzen. So wird das Medienrestaurant zwischen Große Bleichen, Neuer Wall und Jungfernstieg rundum die neue Heimat des unbeschwernten Genusses mit geselligem Charme – ganz wie eine Brasserie - und doch mitten in Hamburg.

Weitere Infos: broscheks Restaurant Hamburg, Große Bleichen, Hamburg, Tel. 040-349 18 935 , www.broscheks.de; Öffnungszeiten: täglich von 12-15 Uhr und von 17-23 Uhr.

Tipp: Das spezielle Mittagsangebot "Journalistenteller" gibt es täglich mit zwei Gerichten zur Wahl inklusive Wasser und einer Kaffeespezialität für 11 Euro.