

Hamburger Morgenpost – Print

HAMBURGER MORGENPOST

+++ Gastro-Tipps +++ Gastro-T

Neu in Eppendorf: Am 1. Juni öffnet das Restaurant „Speisekai“

Hanseatisch-deutsche Gerichte mit frischen Zutaten kommen künftig am Isekai auf die Teller. Reimund Braasch (Foto M.) öffnet hier am 1. Juni sein Restaurant „Speisekai“ – direkt am Kanal. Der Hotelfachmann ist in der Branche kein Unbekannter: Seit sechs Jahren führt er die Firmen „Elbatelier“ und „Eventmeetservice“, die Hotels und Caterer bei Events mit Personal und Equipment unterstützen. Küchenchef seines neuen Projekts wird Marc Baldig, der bereits in der „Weinwirtschaft Kleines Jacob“ wirkte. Neben dem Restaurant entsteht ein kleiner Beachclub, die Terrasse am Wasser bietet Platz für Veranstaltungen und im Inneren gibt es einen Private-Dining-Room.

Mo-Frab 16 Uhr, Sa/So ab 12 Uhr, Isekai 12, www.speisekai.de

Kulinarische Reise Küche für den gut

In den beiden Ballsäulen des Hauses findet am 9. Juni eine Reise durch die Welt statt. Das „Hamburger Food-Spezialisten“ werden die insgesamt 100 Gerichte in der Front-Cooking-Bereitungsstation wa Steinmatten-Grillkaminhof, Linschenke wie Porzellan Apfel-Schwaben einen guten Zwischen gehen an die „Störtebeker-Haus“ und Champagnerempfang kontakt@rollingtaste.de

