

**gourmet**

Die alten Holzintarsien des Fährhauses wurden erhalten und liebevoll überarbeitet



Unten: Eines der Highlights unter den Bränden ist der hauseigene „Henny's“



## ALSTERGLÜCK

**Henny's/Hamburg.** Neues vom Alsterfleet in Hamburg-Uhlenhorst: Vor Kurzem hat hier das „Henny's“ im Mühlenkamper Fährhaus eröffnet. Chef ist der gebürtige Italiener Danilo Del Favero. Der Spross einer Gastronomen-Familie erlernte sein Handwerk unter anderem im legendären Hotel „Atlantic“ und macht sich mit dem „Henny's“ nun auf zu neuen Ufern. In den gediegenen Räumen des Gebäudes aus dem 18. Jahrhundert werden Klassiker wie hauchdünnes Kalbsschnitzel oder getrüffeltes Kartoffelsüppchen, aber auch australisches Tomahawk und vom Sushi-Meister gefertigte Sushi-Variationen mit Krebsfleisch oder Ziegenkäse gereicht. Im ersten Stock lädt der „Gentlemen's Room“ zum entspannten Whisky und zur Zigarrenrunde, die Sonnenterrasse lockt Sonnenanbeter und Flanierer an. (Henny's, Hans-Henny-Jahn-Weg 1, Hamburg, Tel. 040/20769950, www.hennys-hamburg.de)

**LAGE** Auf der Stadtteilgrenze Winterhude und Uhlenhorst **SITZPLÄTZE** 65 drinnen, 95 draußen **BESTER PLATZ** Im Sommer auf der Terrasse, im Winter am mit Kerzen dekorierten Kamin **BESTE ZEIT** Dinner **BUSINESSLUNCH** 12 bis 15 Uhr, Hauptgang ab ca. 7,50 Euro **SPEZIALITÄT** Die hausgemachten Trüffeltagliatelle und die Sushi-Variationen **PREISNIVEAU** Hauptgerichte von ca. 10 bis 32,50 Euro **WEINKARTE** 98 Sorten **GETRÄNKESPEZIALITÄT** Der Chablis Premier Cru „Vaillons“ 2012 **KÜCHENCHEF** Danilo Del Favero **DESIGNERIN** Julia Rulez