

07.03.2023 - 08:50 Uhr

Meer, See und Fluss: die Saison "Wasser & Salz" - vom 5.5. bis 15.7.2023



Hamburg (ots) -

Mit den vier Saisons pro Jahr bringt das Hamburger Zwei-Sterne-Restaurant **100|200 kitchen** von Sophie Lehmann und Thomas A. Imbusch eine unvergleichliche kulinarische Vielfalt in die Welt der deutschen Gastronomie. Vom 5. Mai bis zum 15. Juli 2023 liegt der Fokus wieder auf dem, was Flüsse, Seen und Meer an Köstlichkeiten zu bieten haben. **Neu:** erstmalig können Sie dieses Menü auch mittags genießen!

Nun werden sich manche vielleicht fragen: Fisch und Meeresfrüchte im Frühsommer?? Wieso das? Ganz einfach: Weil wir in diesen Monaten die besten Produkte in bester Qualität und vor allem in ausreichenden Mengen bekommen können.

Dass Gastronomen endlich wieder den sie umgebenden Regionen und dem natürlichen Lauf der Jahreszeiten mehr Aufmerksamkeit schenken und beides in den Mittelpunkt ihrer Kochkunst stellen, setzt sich inzwischen mehr und mehr durch - auch in der Sternegastronomie, dieser "Haute Couture" der Kulinarik. Für uns im 100|200 war das von Anfang an selbstverständlich. Wir zelebrieren diese Haltung mit vier übers Jahr ganz auf diese beiden Voraussetzungen abgestimmten Menüs - und das in einem sonst nicht bekannten Ausmaß.

vvWenn man das 100|200 und seine Küche betritt, wird sofort klar: Dieser Ort könnte niemals woanders sein - weder in London, noch in New York, Paris oder Singapur. Denn das unvergleichliche Hamburger Flair prägt das 100|200 innen wie außen. Dennoch erlebt man hier eine kosmopolitische Art Hamburgs, wie sie sonst kaum spürbar ist. Aber auch die Verbindung zu der urbanen Rauheit und Urwüchsigkeit, die die Umgebung mitten im Hamburger Hafen prägt und auszeichnet. Sophie Lehmann und Thomas Imbusch haben hier beides zusammengebracht: die Verbundenheit zu Hamburg, seinem Hafen und der ganzen Metropolregion mit dem internationalen Flair einer weltoffenen Küche, die sich dennoch auf das stützt, was die Umgebung und die Saison bieten. Handwerk und Phantasie verbinden sich hier zu einem unvergleichlichen Genusslebnis.

Neu: "Wasser & Salz 2023" können Sie jetzt auch mittags genießen!

Was bisher noch fehlte, war die Möglichkeit, schon mittags in diese Welt eintauchen zu können. Dieser Wunsch erfüllt sich jetzt mit der Saison "Wasser & Salz": Ab dem 5. Mai können Sie freitags und samstags zwischen 12:00 und 16:00 Uhr unser Gast sein und in die unendlichen Tiefen von Wasser & Salz eintauchen.

Die Reservierung erfolgt wie immer ausschließlich per Ticketkauf über das Reservierungstool Tock. Wem ein ganzes Menü zu viel ist oder wer das 100|200 erst einmal kennenlernen möchte, dem sei ein Platz an dem "Studentisch" empfohlen, an denen drei Gänge aus dem Saison-Menü serviert werden.

Für spontane Gäste steht die "Empore" zur Verfügung - der Geheimtipp unserer Stammgäste mit dem besten Blick auf das Treiben in der Küche. Hier gibt es neben unserem Sauerteigbrot und der Quarkbutter spezielle, vom Chef höchstpersönlich empfohlene

Gerichte und eine kleine á la carte Auswahl.

Unsere Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Samstag, 12:00 bis 16:00 Uhr und ab 18:30 Uhr

Menü mit Geleitzug (mit und ohne Rausch) oder kleinere Varianten

Reputationen:

2 Sterne Guide Michelin

1 grüner Stern für Nachhaltigkeit

World 50 Best Discovery

La Liste 2022

FAZ "Aufsteiger des Jahres 2021" und "Innovation des Jahres 2022"

50 Best Sommeliers und 50 Best Chefs Germany

Pressekontakt:

Sophie Lehmann

Presse@100200.kitchen

01713393613

Medieninhalte



Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100091002/100903885> abgerufen werden.