



Hintergrundinformation: Gastronomie

Die kulinarischen Treffpunkte des Empire Riverside Hotels

Mit hanseatischer Eleganz prägt das 90 Meter über die Elbe ragende Empire Riverside Hotel die Skyline des Hamburger Hafens. Mit direktem Blick auf den Hamburger Hafen, die Elbphilharmonie und die Innenstadt liegt das Hotel inmitten des szenigen Kulturstadtteils St. Pauli, hoch oberhalb der Landungsbrücken. Insgesamt bietet das Haus drei unterschiedliche Restaurants und Bars. Das im Sommer 2017 unter neuem Konzept eröffnete Restaurant „waterkant“ und die Restaurant eigene Bar – eine von wenigen Restaurant-Bars Deutschlands, die Skyline Bar „20up“, die „DAVID’S Lounge & Bar“ überzeugen mit ihren vielseitigen Angeboten, hervorragendem Service und einzigartigem Ambiente.

Genuss à la waterkant:

In ganz neuem Design – umgesetzt nach den Visionen von David Chipperfield - und mit neuem Fischkonzept zeigt sich das Restaurant „waterkant“ unter dem neuen Konzept „GRILL|FISH|BAR“ nach einer sechswöchigen Umbauphase seit dem 07. September 2017. Das Restaurant besticht durch eine offene Showküche, eine lange Fischauslage mit frischen Fischen in der Raummitte sowie einem neuen Bar- und Loungebereich. „In dem neuen waterkant möchten wir unseren Gästen einen Ort bieten, an dem sie sich jeder Zeit wie zuhause fühlen, während sie mit Freunden oder Familie Service und Kulinarik auf Spitzenniveau erleben. Neben unserem Mealsharing-Konzept machen zusätzliche kleine Besonderheiten wie unsere eigenen Fischmesser, Stromversorgung für Gäste an den Bänken oder die farblich regulierbare Beleuchtung das Restaurant zu etwas ganz Besonderem“, sagt Enrico Ungermann, General Manager des Empire Riverside Hotel.

Frische Fische vom Tagesmarkt wie Steinbutt, Thunfisch, Loup de Mer oder Seezunge werden in der offenen Showküche auf dem rund 1,60 x 0,5 Meter großen Grill zubereitet, welcher eigens für das waterkant konzipiert wurde. Die Fische können auf Wunsch direkt am Gast filetiert werden. Ein weiteres Highlight des neuen Restaurantkonzeptes sind ganze Fische mit saisonalen Beilagen, die auf Wunsch als Meal-Sharing für mehrere Personen angereicht werden. Die hausgemachte Weinsauce mit Dill, Salsa Verde, Sauce Tatar und viele weitere geben den Gerichten das gewisse Extra. Vorab führt die kulinarische Reise von karamellisiertem Ziegenkäse, über Sherrymatjes oder Thunfischtartar bis hin zu getrüffeltem Blattspinat als Starter.

Als idealen Begleiter der Speisen bietet die umfassende Weinkarte rund 80 Weine aus Europa und Übersee. Das waterkant hat zudem ausgewählte Weine von Weltrang. Die besondere Technik des CoravinTM Weinsystems ermöglicht es, eine Flasche zu öffnen, ohne diese zu entkorken, um den Wein so bei gleichbleibender Qualität monatelang frisch zu halten. Die neue waterkant-Bar mit einem sechs Meter langen Bar aus hochwertigem Kunstharz und der zentrale Loungebereich laden die Gäste vor dem Essen auf einen Aperitif ein.

Nehmen Sie Platz:

Das waterkant verfügt über rund 115 Plätze sowie einen eigenen Foyerbereich mit weiteren 30 Plätzen. Seinen Namen verdankt das Restaurant, das abends von 17:30 bis 23:00 Uhr für jedermann geöffnet ist, seiner Lage zur Wasserseite und der Möglichkeit, durch raumhohe Fenster auf die Hafenkante und die Docks von Blohm + Voss schauen zu können. Täglich zwischen 06:30 und 10:30 Uhr können sich Gäste am reichhaltigen Frühstücksbuffet bedienen. Langschläfer können zusätzlich im Raum „Harbour Kitchen“ am Wochenende von 8:00 – 12:00 Uhr ihr Frühstück genießen. Zudem öffnet das „Harbour Kitchen“ seine Türen für Tagungsgruppen des Hotels, die ihr Mittagessen in einem separaten Raum einnehmen möchten.

Longdrinks am Kaminfeuer und Cocktails über den Dächern der Stadt:

Zu einem Drink in geselliger Runde laden die „Skyline Bar 20up“ und „DAVID’S Lounge & Bar“. Die Skyline Bar „20up“ im 20. Obergeschoss ist das Juwel des Hotels und der krönende Abschluss eines jeden Besuchs. Über den Dächern Hamburgs bietet die Bar, täglich von 18:00 bis 02:00 Uhr, einen unvergesslichen Blick durch die sieben Meter hohen Panorama-Fenster auf die Elbe, den Hafen mit der Elbphilharmonie im Hintergrund und die City. Die Auswahl an abwechslungsreichen Drinks ist groß: Champagner-Cocktails, karibische Kreationen, Aperitifs oder zahlreiche alkoholfreie Getränke zieren die Karte. Der über 20 Meter lange Tresen aus schwarzem Kunststein und das Bronzegewebe an den Wänden machen die Skyline Bar „20up“ zu einer außergewöhnlichen Location. Über 200 Personen können hier bei groovigen Bar-Sounds die einzigartige Aussicht genießen.

In der „DAVID’S Lounge & Bar“ sind neben zahlreichen kalten und heißen Getränken auch kleine oder große Snacks für den Hunger zwischendurch erhältlich. Hier rollt Hamburgs bekannteste Sushi-Meisterin TUK frische und leckere Kreationen der fernöstlichen Küche. Die Bar, die an die viergeschossige Atriumhalle des Hotels grenzt, ist täglich von 10:00 bis 1:00 Uhr geöffnet. Sie ist nach der bekannten Davidstraße benannt, die direkt an das Hotel grenzt. Für intimere Gespräche bietet die anschließende Kamin-Lounge eine entspannte Atmosphäre.