



Neues Konzept und Interieur

Hotel Hafen Hamburg: Reopening des Restaurant Port

Hamburg, 12. Juni 2020 – Auf zu neuen Ufern: Nach dreimonatiger Umbauphase und einer Investitionssumme von rund drei Millionen Euro öffnet das Restaurant Port im Hotel Hafen Hamburg wieder seine Türen.

Auf das 40-jährige Jubiläum im vergangenen Jahr folgend, wurde das Restaurant des hanseatischen Traditionshauses grundsaniert und hat ein neues, qualitativ hochwertiges Interieur- und Food-Konzept erhalten. Neben einer überarbeiteten Speisekarte wird das neue Port um eine eigene Bar erweitert, die am Abend Cocktailkreationen und kleine Snacks anbietet. Die angrenzende Terrasse mit Blick auf die Elbe verfügt über beheizte Sitzbänke und kann somit auch an kälteren Tagen genutzt werden.

Ab sofort können sowohl Hamburger als auch Hotelgäste im frisch renovierten Restaurant traditionell norddeutsche Speisen – und ganz neu – leckere Gerichte vom Grill kosten und wie gewohnt den Blick auf den Hafen und die Landungsbrücken genießen.

Umgeben von historischen Schiffsmodellen servierte das Team im Restaurant Port 40 Jahre lang regionale und saisonale Spezialitäten vor der Kulisse des Hamburger Hafens. Auch nach dem Umbau bleibt die Seefahrtsgeschichte allen Gästen erhalten – das Interieur wurde jedoch edler und moderner gestaltet: Neben Fernrohrlampen schaffen die 583 handgefertigten Wandfliesen, holzverkleidete Details sowie die Bestuhlung in Petrol Raum für kulinarische Ansprüche in aufgelockerter, hanseatischer Atmosphäre. Ein digital gesteuertes Licht- und Klimasystem ermöglicht optimale Voraussetzungen bezüglich Temperatur und Beleuchtung. Durch die Integration eines Entertainment-Systems der Marke Bose in Abstimmung mit einem neugestalteten Schallschutzkonzept wurde zudem die Akustik des Raumes verbessert. Insgesamt finden in den frisch renovierten Räumlichkeiten 187 Gäste Platz, 80 weitere Sitzmöglichkeiten bietet die 170 Quadratmeter große Sommerterrasse.

„Mit dem neuen Port möchten wir allen Hamburgern und natürlich auch unseren Hotelgästen ein modernes kulinarisches Erlebnis in stylischem Ambiente bieten. Das Interieurkonzept greift unsere Verbindung zum Hamburger Hafen und der Geschichte unseres Hauses mit ausgewählten Farben, Materialien und Accessoires wie Sammlerstücken aus der Seefahrt und Galionsfiguren wieder auf. Auch in puncto Speisen haben wir uns neu ausgerichtet – Unser



Angebot an typisch hanseatischen Gerichten wie Labskaus oder Hamburger Pannfisch wird durch Färöer Lachsfilet oder Rib Eye Steak vom Grill ergänzt. Neben der integrierten Bar können wir unseren Gästen ab sofort einen abgetrennten Bereich, „das ‚Kleine Port‘, für Feiern und kleinere Gruppen zur Verfügung stellen“, verrät Enrico Ungermann, Direktor des Hotel Hafen Hamburg.

Die kulinarischen Segel sind gesetzt

Das neue Konzept vereint norddeutsche Klassiker mit leckeren Spezialitäten vom Grill. Neben Gerichten für den großen Hunger können Gäste Bier, Cocktail oder Roastbeefstulle auch ganz entspannt an der Bar genießen. Zu Fisch und Fleisch servieren Küchenchef Martin Eggert und sein Team sowohl saisonal wechselnde Beilagen als auch hausgemachte Soßen.

„Ein Highlight in unserer neuen Küche ist auf jeden Fall der ‚Beefer‘. Das Gerät kann bis zu 800 Grad heiß werden und ermöglicht uns, frische Gerichte vom Grill mit einer einzigartigen Röstung in kurzer Zeit zuzubereiten. Mit unserer neuen Speisekarte haben wir uns bewusst dazu entschieden, unseren Gästen einen Mix aus leckeren Fischgerichten, Grillspezialitäten und Kleinigkeiten anzubieten. Da ist für jeden Anlass und Wunsch das Richtige dabei“, sagt Martin Eggert.

Als ideale Begleitung zu den Speisen bietet die Weinkarte rund 20 europäische Weine. Dazu gehören verschiedene Rebsorten, vom Grauburgunder aus Deutschland über den Tempranillo aus Spanien bis hin zum Pinot Bianco aus Italien.

Weitere Informationen: www.hotel-hafen-hamburg.de/de/restaurants-und-bars/restaurant-port/