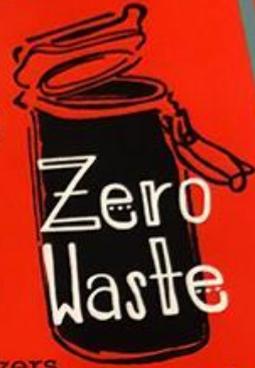


**SZENE** HAMBURG **ESSEN+TRINKEN**

ISSN 978-3-846677-14-7  
SPEZIAL NR. 31  
2018/2019 | € 9,90

Der wichtigste  
**GASTRO  
GUIDE**  
für Hamburg



**TOP NEUERÖFFNUNGEN** und  
mehr als **600 RESTAURANTS** im Test

ANONYM KRITISCH UNABHÄNGIG

Mälzers  
simple Küchentricks

**TOP 10**



Die Besten der Besten:  
Fischbrötchen, Labskaus  
und Mittagstisch

**Radikal regional**

Unsere Lokalhelden



Brettljause  
& Smørrebrød

..... Treffen wir uns zum Abendbrot!



**AUS DER STADT**

Pinneberg, Lüneburg, Har  
Tolle Tipps bis zu den I

## **Lehmitz Weinstuben**

Im Eimsbüttler Traditionslokal, seit Kurzem von Hipstern entdeckt, gibt es die vielleicht großartigsten Steaks Hamburgs. Die „US Prime Choice Dry Aged-Rumpsteaks“ kommen von freilaufenden Graswiesen-Rindern aus Iowa und sind in Würze und Zartheit unvergleichlich. Der Hit von Lehmitz Weinstuben ist der 800-Grad-Grill, in dem das Fleisch beinahe karamellisiert und ein kräftiges Aroma entwickelt. Noch ein Trumpf ist die Weinauswahl. Wer noch nie hier war, sollte das schleunigst nachholen.

**€€€ Faberstraße 21  
(Eimsbüttel), Telefon  
850 26 68, Di-Sa 18–23  
Uhr, Kreditkarten: Mas-  
tercard, Visa; EC-Karte;  
[www.lehmitz-weinstu-  
ben.de](http://www.lehmitz-weinstuben.de)**