



HERITAGE

Restaurant

Hintergrundtext

Französisch inspirierte Kochkunst mit asiatischem Twist

Hoch über der Hamburger Außenalster bietet das neue HERITAGE Restaurant herausragende Küche in modernem Ambiente mit Panoramablick

Das neue Hamburger HERITAGE Restaurant wurde im Dezember 2015 eröffnet. In der neunten Etage des Hotel Le Méridien Hamburg gelegen, bietet es mit seinen großen Panoramafenstern einen einmaligen Blick auf die Außenalster mitten in der Innenstadt – Hamburgs wohl schönsten Blick auf den Sonnenuntergang inklusive.

Die Speisekarte des HERITAGE orientiert sich am Erbe der traditionellen französischen Küche, interpretiert diese zeitgenössisch neu und verleiht ihr überraschende, asiatische Akzente. Küchenchef Matthias Cantauw setzt auf moderne, innovative Zubereitungsmethoden und beste Produkte aus der Region.

Dry Aged Beef, Austern und mehr

Zu den Höhepunkten von Matthias Cantauws Küche gehört Rindfleisch aus Norddeutschland, Australien und den USA. Dabei freuen sich Fleischliebhaber u. a. über das feine, über Wochen gereifte Dry Aged Beef, das im Laufe des Reifeprozesses seinen charakteristischen Duft entwickelt. Zubereitet werden alle Steaks in dem 800 Grad Southbend-Ofen. Die enorme Temperatur lässt den Zuckeranteil im Fleisch karamellisieren und sorgt so für ein ganz besonderes Geschmackserlebnis.

Fischliebhaber freuen sich u. a. auf das Tuna Tatar mit Avocado, Soja-Honig-Emulsion und Taro-Chips. Zu den persönlichen Favoriten des Küchenchefs zählen die Austern, die er nach französischer Tradition mit Zitrone und Schnittlauchbrot, aber auch auf asiatische Art mit Limette und Chili zubereitet. Rund 20 edle Käse von Maître Affineur Volker Waltmann, als auch eine Auswahl kreativer Desserts wie zum Beispiel die Schokoladenvariation „Death by Chocolate“ runden die Speisekarte ab. Die Weinkarte präsentiert große, klassische Weingüter ebenso wie innovative junge Winzer aus Europa und Übersee. Die offenen Weine sind überwiegend europäischer Herkunft.

Modernes Ambiente

Das HERITAGE besticht mit modern gestaltetem Interieur, das den Gast auf eine ganz besondere Sinnesreise einlädt. Die lange Glasfassade, erlaubt einen freien, traumhaften Blick auf die Außenalster. Die matten Oberflächen und die dezente, punktgenaue



HERITAGE

Restaurant

Beleuchtung reduzieren Reflektionen auf ein Minimum und lassen den Ausblick nicht nur zum Sonnenuntergang voll zur Geltung kommen.

So wie Küchenchef Matthias Cantauw die Meisterwerke der französischen Kochkunst neu interpretiert, lehnen sich auch die Kunstwerke an den Wänden und Decken an die alten Meister an und schaffen dabei Überraschendes: Superhelden und Schurken der populären Gegenwartskultur wurden vom Fotografen Sacha Goldberger mit hanseatischen Duttenkragen im Look des 17. Jahrhunderts inszeniert und tragen zum außergewöhnlichen Gesamteindruck des Restaurants bei.

Die Intention, ein Dinner als Gesamtkunstwerk in Szene zu setzen, zeigt sich im neuen HERITAGE in jedem Detail: Das Porzellan vom Traditionsunternehmen Villeroy & Boch ist perfekt auf die modern interpretierte French Cuisine abgestimmt. Die frischen und ungezwungenen Uniformen des Service Teams lehnen sich bewusst an Design und Kunst des Restaurants an. So findet man die Batman-Maske in der Form der Serviceschürzen wieder und die Blusen und Hemden der Kellner verschmelzen mit dem Muster der Deckenkonstruktion.

Angebote für Weinliebhaber und Kochenthusiasten

Neben dem eigentlichen Restaurant samt Bar bietet das HERITAGE auch einen verglasten Wine-Tasting-Raum. Hier dürfen Gäste auf vinologische Entdeckungsreise gehen – je nach Saison lädt das HERITAGE Winzer und Kellermeister ein, die Geschichten hinter ihren Produkten zu erzählen. Ein Chef's Table für Private Dining, Kochkurse und Events lässt Raum für individuelle Wünsche.

Das neue HERITAGE befindet sich in der neunten Etage des Hotels Le Méridien. Seine Gäste empfängt das Restaurant täglich ab 18.00 Uhr. A-la-Carte-Bestellungen werden gerne bis 23.00 Uhr entgegengenommen. Für Nachtschwärmer steht das Speisenangebot der Bar-Karte sogar bis 01.00 Uhr zur Verfügung. Mit Blick auf die Außenalster erreichen die Restaurantgäste das HERITAGE über den separaten Panoramaaufzug.

HERITAGE

Restaurant

Portrait Küchenchef Matthias Cantauw



Matthias Cantauw ist Chefkoch des HERITAGE Restaurants. Der 36-Jährige verantwortet ein Küchenteam von rund 20 Mitarbeitern. Sein kulinarischer Fokus liegt auf einer frischen, modernen und innovativen Küche. Cantauw inspiriert sich in der französischen Küche und kombiniert diese mit asiatischen Elementen. Kreativität schreibt er in seiner Arbeit groß – der leidenschaftliche Chefkoch nutzt gerne asiatische Techniken, mit denen er seine Gerichte verfeinert. Als Beispiele gelten sein beliebtes Tuna Tartar mit Avocado und Ponzu Emulsion und seine Austern, die er in Sojabutter dünstet und mit Chili und Ingwer abschmeckt. Hintergrund ist seine jahrelange Auslandserfahrung, die er unter anderem in verschiedenen Fünf-Sterne-Resorts in Thailand und Myanmar sammelte. Von diesen Einflüssen ist auch die Küche des HERITAGE geprägt: Der Mix aus modern interpretierten französischen Gerichten mit asiatischem Akzent lädt in seinem neuen Restaurant zu Geschmackserlebnissen für alle Sinne ein.

Über das HERITAGE Restaurant

Das neue Hamburger HERITAGE Restaurant wurde im Dezember 2015 in bester Lage direkt an der Außenalster eröffnet. In der neunten Etage gelegen, bietet es mit seinen großen Panoramafenster eine der schönsten Aussichten auf den See und die Hamburger Innenstadt. Inspiriert ist die Speisekarte von dem Erbe der traditionellen französischen Küche, allerdings zeitgenössisch interpretiert und von asiatischen Akzenten beeinflusst. Das Restaurant befindet sich im Le Méridien Hamburg, das am 1. November 2013 als Franchisebetrieb an die Hotelinvestment- und Hotelmanagement-Plattform Munich Hotel Partners GmbH mit den beiden Geschäftsführern Michael Wagner und Dr. Jörg Frehse übergeben wurde.

Stand: Dezember 2015

Pressekontakt

Claudia Wieland
Director of Sales & Marketing
T 040 2100 2000
E claudia.wieland@lemeridienhamburg.com