

VESPER

ZEIT • SPEIS UND TRANK

FEIERN IM VESPER

Unsere Event-Lounge mit bis zu 70 Plätzen,
bietet viel Raum für Eure

Familienfeiern

Hochzeiten

Firmen-Events.

Für detaillierte Informationen könnt Ihr uns kontaktieren unter:
mail@restaurant-vesper.de

ES IST SOWEIT!

Unser neuer Küchenchef
präsentiert sich ab 11. Februar
mit unserem exklusiven
» Hamburg Kulinarisch Menü«

DAS MENÜ

>>HAMBURG KULINARISCH<<

IN EIMSBÜTTEL

GEGRILLTE JAKOBSMUSCHEL
auf Avocadobett und Physalisragout

ZITRONENSCHAUMSÜPPCHEN
nach Grenobler Art

ZANDERFILET
auf der Haut gebraten
mit feiner Mandelbutter, Blattspinat
und Pastinake nach „Seemanns“-Art

oder

GEBRATENES RINDERFILET
unter der Walnussskruste,
Schwarzwurzeln à la crème und Süßkartoffelmousse

oder

GEFÜLLTE KOHLRABI
mit Quinoa, Salsa verde

GEFÜLLTE FEIGEN
mit Früchte-Ratatouille

NORMANNISCHE KÄSEAUSSWAHL
an Auberginenchips und Limettenmarmelade

3 Gänge 29,50 Euro
4 Gänge 34,50 Euro
5 Gänge 39,50 Euro

Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort
„Hamburg Kulinarisch“.



MANAF TCHEDRE
Unser Küchenchef

BERUFLICHE STATIONEN: Frankreich, London, New York und in Hamburg u.a. im „Fischereihafen Restaurant“, „Landhaus Scherrer“ und „Restaurant Marlin“.

Wir freuen uns auf seine mediterran-französische Küche mit modernen Einflüssen aus aller Welt.

Natürlich bleiben unsere Klassiker für Euch erhalten.