



TORTUE

CHEZ L'AMI TORTUE: DAS BESTE AUS FLEISCH, FISCH UND KRUSTENTIEREN.

Hamburg, 17. September 2024 - Nach einer inspirierenden Sommerpause öffnet das chez l'ami TORTUE in den Hamburger Stadthöfen wieder seine Türen und lädt Sie dazu ein, zu speisen wie Gott in Frankreich.

„Mit dem chez l'ami zelebrieren wir das Beste von Fleisch, Fisch und Krustentieren – wir freuen uns sehr, unsere Gäste nach der Sommerpause mit einer herausragenden Karte an Signature Gerichten und täglichen Empfehlungen begrüßen zu dürfen“, so die geschäftsführenden Gesellschafter Marc Ciunis & Carsten von der Heide.

Ausgesuchte französische Weine, offener Ausschank aus der Magnumflasche und Aperitif-Klassiker treffen auf feinstes Côte de Boeuf, handgetauchte Jakobsmuscheln und Bouillabaisse „chez l'ami“ – der gedeckte Tisch ist genussreich, die Getränke sprechen als Klassiker und Raritäten für sich. Eines der Highlights ist das frisch am Tisch zubereitete Tartar, ganz nach Wunsch des Gastes verfeinert. Die Produktqualität steht klar im Fokus.

„Mit viel Liebe zum Detail und dem Anspruch, unseren Gästen ein kulinarisches Erlebnis auf höchstem Niveau zu bieten, laden wir dazu ein, die französische Lebensfreude auf besondere Weise und in privater Atmosphäre zu genießen“, freuen sich Marc Ciunis & Carsten von der Heide.

Das chez l'ami TORTUE ist mit 24 Sitzplätzen das kleinste und intimste Restaurant des TORTUE Hamburg. Hinter schweren Wollvorhängen speist es sich so privat und höchstniveauvoll, wie es nur geht – ganz „wie bei Freunden“. Auf Anfrage und nach Verfügbarkeit kann das chez l'ami auch für private Dinnerparties, Weihnachtsfeiern und exklusive Events gemietet werden.

Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag ab 18.00 Uhr

Das privat geführte Design-Hotel TORTUE im Herzen Hamburgs ist in den historischen Stadthöfen gelegen und besticht mit einer fantastischen Gesamtkonzeption aus Kulinarik, Event und Hotel. In drei Restaurants, vier Bars und einer Dachterrasse, sowie einzigartigen Salons, Zimmern und Suiten wird das Lebensgefühl des französischen „Savoir-vivre“ in hoher Kunst zelebriert.