

## **Pressemitteilung**

### **Französische Opulenz im Herzen Hamburgs – das chez l'ami TORTUE eröffnet in den Stadthöfen**

Schwere Wollvorhänge, dunkle Holzdielen, eine gedämpfte Atmosphäre mit sanft flackernden Kerzen und die Lust an exquisiten Fleischgerichten – die Macher vom TORTUE Hamburg haben ein neues Juwel geschaffen. Mitten im Herzen der Stadt eröffnen die Gastro-Profis Marc Ciunis und Carsten von der Heide eine kleine und dabei exklusive Restaurantperle – ein Ort des guten Geschmacks und der absoluten Diskretion.

Hamburg, im September 2021 – „chez l'ami“ – bei einem Freund. Der Name des neuen Restaurants ist Programm. Denn hier soll sich der Gast so wohl fühlen wie bei einem guten Freund zu Hause. Auf nur ca. 50 Quadratmetern verteilen sich 26 Sitzplätze. Von den lederbezogenen Sitzbänken über die pflaumenfarbigen Vorhänge bis hin zum mosaikbesetzten Tresen – jedes Detail lässt den Gast vollendetes Design erleben. Wer ins chez l'ami TORTUE kommt hat vor allem drei Wünsche: hervorragendes Essen und Trinken, persönlicher Service und eine intime Atmosphäre. Was innerhalb der mit Leder bezogenen Wände passiert bleibt ein Geheimnis. Diskretion gehört zum guten Ton. „In einer Zeit, in der jeder Schritt dokumentiert wird und kaum noch etwas privat bleibt war es uns wichtig, mit dem chez l'ami TORTUE einen in sich geschlossenen Raum zu bieten. Egal ob prominent oder nicht – wir wollen jedem Gast ein paar Stunden gepflegter Opulenz und ausgiebigen Genuss bieten“, so Restaurantmanager Martin Schmiedeberg. „Die Idee dazu ist in Paris entstanden. Carsten von der Heide, Marc Ciunis und ein paar Freunden haben im legendären Chez L'Ami Louis zu Abend gegessen. Dort wurden sie vom vermutlich unfreundlichsten Kellner der Stadt bedient, aber das Essen war einfach hervorragend!“

Dass aus dem chez l'ami TORTUE eine Institution wird, davon ist Head Chef Bartek Wydrzynski überzeugt. Denn nicht nur das opulent-französische Interieur ist einmalig in Hamburg, auch die Kulinarik soll dem Gast einzigartigen Genuss bieten. „Unsere Speisekarte ist genauso fein und exklusiv wie das chez l'ami TORTUE selbst. Ob Porterhouse aus dem Reifeschrank, Rib Eye Bone oder US-Tafelspitz - unsere verschiedenen Cuts werden mit einer feinen Auswahl aus saisonalen Beilagen serviert.“ Dabei darf der Gast dem „Freund“ vertrauen, denn die Zusammenstellung der Beilagen übernimmt das Küchenteam – abgestimmt auf die Speisen und die Saison. Ganz nach dem Motto „Tischlein Deck Dich“ dürfen sich die Gäste in die Hände der Gastroprofis begeben. Kulinarische Überraschungen garantiert – der Gast kann voller Vorfreude am reich gedeckten Tisch Platz nehmen und sich verwöhnen lassen. „Wir sind uns sicher, dass jeder Gast das chez l'ami TORTUE zufrieden verlassen wird“, so Christian Bock, Head Chef in der brasserie und mit verantwortlich für das kulinarische Konzept im chez l'ami TORTUE.

# TORTUE

HAMBURG

Die Auswahl an exquisiten Weinen wird groß sein - genauso wie die Flaschen selbst. Denn im chez l'ami TORTUE werden eine Vielzahl von Magnumflaschen serviert. „Ein Besuch bei uns soll etwas ganz Besonderes sein“, so Martin Schmiedeberg. Nach einem Glas Champagner startet der Gast mit dem Entrée – zum Beispiel getauchte Jakobsmuscheln mit feiner Vinaigrette, Imperial Caviar oder einem besonderen Tartar de Boeuf mit Rauchaal. Als Plat Principaux, dem Hauptgang, wird dem Gast Côte de Boeuf aus den USA, Lammkarree aus Irland oder ein Kotelett vom Atlantik Steinbutt angeboten. Freunde des süßen Geschmacks können zum Abschluss beim Dessert in klassisch-französischen Köstlichkeiten wie Crêpes à l'Orange oder Mousse au Chocolat schwelgen.

Wer im chez l'ami TORTUE dabei sein möchte, darf nicht spontan sein – denn nur wer vorher reserviert hat, bekommt einen der begehrten Plätze. Und die sind bereits vor der Eröffnung für viele Tage im Voraus ausgebucht. Das chez l'ami TORTUE empfängt seine Gäste ausschließlich dienstags bis samstags von 17:00 Uhr bis 22:30 Uhr. Martin Schmiedeberg hat einen Wunsch für seine Gäste: „Klein, fein und exklusiv – das ist unser Motto. Für einen Abend soll sich unser Gast bei uns so fühlen wie Gott in Frankreich - ganz besonders eben!“

Weitere Informationen unter [www.tortue.de](http://www.tortue.de)

## **Kontakt**

HGH Hotelgesellschaft mbH

TORTUE HAMBURG

Angelika Kopf - Public Relations

Stadthausbrücke 10, 20355 Hamburg

M +49. 179 46 29 471, [pr@tortue.de](mailto:pr@tortue.de)