

IDEEN & KONZEPTE

Bistro Sommelier eröffnet



Das Bistro Sommelier hat in Hamburg eröffnet / Fotos: Claudia Dons

Französische Lebensart mitten in Hamburg: Das neue Bistro Sommelier an den Holzhafen Terrassen hat eröffnet. Ab sofort empfängt das Brasserie- und Weinbar-Konzept mit französischer Gelassenheit, besonderen Weinen und mediterraner Küche.

Das internationale Konzept feierte bereits 2017 im Düsseldorfer Andreas Quartier Premiere und stammt aus der Feder des dänischen Gastronomie-Unternehmens Copenhagen Concepts, das zum Beispiel auch für das Konzept Mash verantwortlich ist.

Das Bistro Sommelier will ein gemütlicher Treffpunkt für Weinfreunde, Genießer, Kreative, Geschäftsleute und Frankreichfans sein. Für ein Glas Wein oder eine Mahlzeit, als Weinbar und Bistro bietet es den passenden Ort für ungezwungene Atmosphäre und kulinarischen Genuss: Von Confit de canard, Saisonalen Tartines, Frites aux truffes, frischem Beef Tatar, Comté, gegrillten Garnelen bis hin zu hausgemachtem Brot und täglich wechselnden Kuchenkreationen. Zudem gibt es saisonal wechselnde Tagesgerichte. Die Spezialität des Hauses ist der frisch am Tisch tranchierte 'Coq rôti': ein ganzer, gebratener Hahn im gusseisernen Topf mit Kartoffeln, Zwiebeln und Zitrone gegart. Am Wochenende erwartet die Gäste zusätzlich ein wechselndes Brunch-Angebot.

Mit Panorama-Fensterfront und hellem Design, detailverliebtem Interieur und nostalgischem Charme, serviert das französische Konzept landestypische Spezialitäten für Zwischendurch, zum Mittagessen oder zum Dinner. Die Weinkarte umfasst über 900 internationale Weine. 'Mit dem Bistro Sommelier bieten wir typisch französische Kochkunst, internationales Flair, Wohlfühl-Ambiente aus Eichenhölzern, Kaffeehausstühlen und Kunst. Eine Kombination

aus Weinbar, mit über 900 spannenden Posten aus der ganzen Welt sowie typischer Bistro Küche für den kleinen oder großen Appetit, bei uns steht der Genuss in entspannter Atmosphäre im Fokus?, so Gründer Jesper Boelskifte.