Landhaus Scherrer

Kontaktdaten:

Landhaus Scherrer
Elbchaussee 130
22763 Hamburg
Tel: 040-883070030
Fax: 040-883070020
Web: www.landhausscherrer.de
Sitzplätze: 60 (innen) / 50 (außen)

Öffnungszeiten:

Montag	12.00-15.00	ab 18.00
Dienstag	12.00-15.00	ab 18.00
Mittwoch	12.00-15.00	ab 18.00
Donnerstag	12.00-15.00	ab 18.00
Freitag	12.00-15.00	ab 18.00
Samstag	12.00-15.00	ab 18.00
Sonntag	geschlossen	

Kategorie(n):

Internationales Restaurant
Erlebnisgastronomie
Weinstube / Vinothek
Gehoben
Gourmet

Besonderheit(en):

Catering / Partyservice
Events / Specials
Mittagstisch / Tagesangebote
Parkplätze vorhanden
Räumlichkeiten für Veranstaltungen
Sitzmöglichkeiten im Außenbereich

Beschreibung

Das 1976 in Othmarschen eröffnete Restaurant "Landhaus Scherrer" erfreut seine Gäste und ihren Gaumen mit der erfolgreichen Philosophie - norddeutsch, zeitgemäß, kreativ und schmackhaft, mit mediterranen und asiatischen Akzenten zu kochen.

Kulinarische Vielfalt offenbart sich dem Gast bei Hauptgängen in Form von Fisch-, Fleisch und norddeutschen Gerichten, wie z.B. der krossen Vierländer Ente, die der Chefkoch persönlich tranchiert. Der gehobene Standard von A bis Z legt sich in der Speisekarte preislich nieder.

Das Interieur im "Landhaus Scherrer" war und ist stets von zeitgenössischer Kunst geprägt. Accessoires wie Speisekarten und Weinlisten wurden von Otto Bachmann, Dieter Wien und Wolfgang Götze kreiert. Die mit eigenem Design versehenen Platzteller werden auch Jahresteller genannt, da sie jährlich von Sammlern erworben werden können. Somit werden die Gäste des Landhauses mit immer wieder neuen Kreationen konfrontiert. Last but not least illustrierte Katharina Joanowitsch das Landhaus-Kochbuch. Einen Hauch von Erotik vermitteln die in sinnlichen Farben porträtierten, üppigen Damen, die ein wenig spöttisch auf die Genießer herabblicken.
Zu weiteren Gesellschaftsräumen gehören z.B. der "Hamburger Raum", "Övelgönne" und der "kleine Saal", die auch modular zum Gourmet-Restaurant betrieben werden können.

Die Landhaus-Weinkarte sucht in Hamburg ihresgleichen. 12.000 Bouteillen vom Feinsten in 620 Positionen aufgelistet lagern perfekt temperiert im begehbaren Weinkeller. Hier finden auch Degustationen statt. Hinzu kommen dann noch etwa 110 Positionen an Digestif, die in der Mitte des Gourmet-Restaurants auf einem antiken Tisch dekorativ präsent sind.

Der Andrang für Kochkurse ist groß. Viele Highlights für Hobby-Köche hält man im Landhaus parat, Grundprodukte hauseigener Küche, hausgemachte Pasta oder vorbereitete Saucen.

Immer wieder statt findende Events wie z.B.: der Gourmet Preis, Murder Mystery Dinner, Küchenparties oder Live-Cooking machen bekannt und erfreuen die Kenner von gehobenen Küchen.

Für private Feierlichkeiten wird auch am sonst betrieblosen Sonntag geöffnet.

Hinweis: Die Küchenannahme erfolgt mittags bis 14.30 Uhr und abends bis 22.30 Uhr.