



**LEHMITZ WEINSTUBE**

## Lehmitz Weinstube

Faberstraße 21, 040 - 850 26 68, Di-Sa 17-23 Uhr,

**Außen:** Ja, **Raucher:** Nein, [www.lehmitz-weinstuben.de](http://www.lehmitz-weinstuben.de)

Seit dem 1. April 1927 **wächst die Geschichte des inhabergeführten Familienbetriebs** der gemütlich und rustikal eingerichteten Lehmitz-Weinstube, wie die rund 40 Jahre alten Weinreben in dem hauseigenen Weingarten, die jedes Jahr eine Ernte von ca. 80 Flaschen **echten Hamburger Weins** abwerfen. In

diesem Jahr wurde das 90-jährige Jubiläum gefeiert. Der Weingarten mitten in Eimsbüttel erinnert an ein heimeliges Bauerngut irgendwo auf dem Lande. Die Weinkarte ist – wie nicht anders zu erwarten – äußerst gut bestückt und wartet mit einem internationalen Angebot auf. Einmalig im Norden, die Raritäten-Liste: Beginnend ab dem Jahr 1850 liegen diese Weine seit Jahrzehnten im klimatisierten Weinkeller unter optimalen Bedingungen! Daneben lässt es sich hier auch hervorragend essen – ganz ohne Chichi. Der Fisch wird aus nachhaltiger Fischerei direkt vom Hamburger Fischmarkt bezogen, das Gemüse von kleinen Produzenten aus den Elbmarschen und Vierlanden und das Brot wird frisch in Eimsbüttel gebacken. Die Speisekarte wird fast täglich geändert. Empfohlen werden die „Riesen-Steaks“ von Weideochsen aus Iowa (mind 800g und für zwei Personen) für 85 Euro, das Wiener Schnitzel (26 Euro) sowie als Spezialität des Hauses: Das Neuenburger Käsefondue zu 16 Euro!

<b>Preisklasse</b>	★★★★
<b>Essen &amp; Trinken</b>	★★★★
<b>Service</b>	★★★★★
<b>Atmosphäre</b>	★★★★