



18 / 26

#### Das MEHL

Pizzen und Drinks - an sich ein überschaubares Konzept: Doch im MEHL kommen nicht nullachtundfünfzehn-Pizzen auf den Tisch, sondern innovative Varianten des italienischen Klassikers. So überzeugt die Pizza "Dunkle Seite der Macht" mit einem harmonischen Arrangement aus schwarzem Sepia-Weizen-Teig, Rote Bete, Ziegenkäse, Honig, Pflaumen und Walnüssen. Als korrespondierender Drink wird ein "Chartreuse Mule" mit Ginger Beer empfohlen. Weitere Pizza-Varianten richten sich saisonal nach der Marktlage oder können vom Gast getrost der Kreativität des Pizzabäckers überlassen werden.

Mehr Infos zu: [Das MEHL](#).

(Bild: Lennert Wendt)



20 / 26

#### Brooklyn Burger Bar

Die Brooklyn Burger Bar konzentriert sich auf ein facettenreiches Produkt: den Burger. Im leicht abgerockten Ambiente einer alten Apotheke zeigen die Macher der ehemaligen Streit's Lounge, was es heißt, einen guten Burger zu servieren. Statt fettigem Patty und labbrigen Salatstreifen kommt hier auf den amerikanischen Diner-Klassiker, was darauf gehört: ein saftiger Bio-Rindfleisch-Patty, der in der Mitte noch rosa strahlt, knackiges Gemüse, feiner Käse (unter anderem Gruyere, Manchego) und experimentelle Gewürzsaucen. Dazu gibt es garantiert den passenden Drink.

Mehr Infos zu: [Brooklyn Burger Bar](#)

(Bild: Xenia Zarafu)



21 / 26

#### LEAF - Das veganes Restaurant

Hongkong-Nudelsuppe mit Seitan und Sommergemüse, gefolgt von Farinata mit Rauch-Seitan, Feigen, Rucola und Sheese-Duo, zum Dessert weiße Mousse au chocolat auf Kirschen - das LEAF in Ottensen ist schon fast ein Muss für Freunde der veganen Küche. Das täglich wechselnden Angebot ist kreativ und von internationalen Einflüssen und der deutschen Küche gleichermaßen inspiriert. Die Menüs richten sich nach dem saisonalen Angebot, dabei werden so weit wie möglich biologisch zertifizierte Lebensmittel aus dem Umland von Hamburg verwendet.

Mehr Infos zu: [LEAF](#)

(Bild: LEAF)



25 / 26

#### Kombüse

Die besten Burritos, Quesadillas und Tacos der Stadt bekommt man in der alternativ geprägten Kombüse auf St. Pauli. Sitzt man auf einem der höheren Stühle am Tresen, kann man das Treiben in der offenen Küche beobachten. Hat man an einem der bunten Tische vor der Tür Platz genommen, schaut man auf die Bernhard-Nocht-Strasse. Doch das Tex-Mex-Restaurant punktet nicht nur mit guter Qualität, unkompliziertem Service und einem lebendigen Ambiente, sondern auch mit einem äußerst fairen Preis-Leistungs-Verhältnis: ein vegetarischer Burrito wird ab 5,50 Euro serviert, eine Taco-Platte bekommt man ab 8,50 Euro.

Mehr Infos zu: [Kombüse](#)

(Bild: Frank Egel)