

An den St. Pauli Landungsbrücken, Brücke 3
20359 Hamburg
Tel.: 040 - 312121
Fax: 040 - 311503
Mobil:
Email: info@captainsdinner.de
WWW: <http://www.captainsdinner.de>

Wir möchten Sie herzlich einladen in unserer gemütlichen, typisch hanseatischen Atmosphäre die Hamburger Küche mit all´ ihren Leckereien kennen zu lernen. Genießen Sie bei uns ebenso den direkten Blick auf den Hamburger Hafen und die vorbeiziehenden Schiffe aus aller Welt wie auch die Gaumenfreuden unseres Küchenchefs.

Sie finden uns im Herzen der Hamburger Sehenswürdigkeiten - an den traditionsreichen Hamburger Landungsbrücken, direkt am Ableger zum "König der Löwen". Die Binnenalster, der Rathausmarkt, der Hamburger Hafen, die Speicherstadt, der Michel, die Reeperbahn, der "König der Löwen" und viele weitere Sehenswürdigkeiten sind nur wenige Minuten von uns entfernt.

Unsere Fische bekommen wir täglich frisch vom Kutter aus den verschiedensten Fanggebieten. Angefangen bei der Nord- und Ostsee, dem Nordatlantik, den Fjorden Skandinaviens bis hin zum Mittelmeerraum. Natürlich auch aus den heimischen Binnengewässern. Die Fischgerichte, die wir Ihnen in vielen Variationen servieren, werden bei uns stets frisch zubereitet! Ein kleiner Ernährungshinweis unseres Küchenchefs: Mindestens 3 Gründe sprechen aus Sicht der Ernährungswissenschaft dafür Fisch zu essen. Fitnessbewusste Menschen schätzen den Fisch wegen seines hochwertigen Eiweißgehaltes. Seefisch enthält wenig Fett, was für kalorienbewusste Menschen von Interesse ist. Ausserdem hat Fisch einen sehr geringen Bindegewebsanteil und ist dadurch leicht verdaulich. Ganz wichtig ist bei Seefisch der hohe Jod-Anteil für unsere Schilddrüsenfunktion. Die Mineralstoffe und Vitamine sind beachtlich. Fetthaltige Fische wie Lachs, Hering und Makrele enthalten mehrfach ungesättigte Fettsäuren, die vorteilhaft für die Gesunderhaltung unserer Blutgefäße sind. Also merke: "Öfters mal Fisch essen".
Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Dieter Ihde und Mitarbeiter

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!