

Lutz Natusch Fischereihafen - Restaurant e.K.

Inhaber: Lutz P. Natusch
Am Fischbahnhof 1
27572 Bremerhaven
Tel.: 0471 - 71021 o. 22
Fax: 0471 - 75008
Mobil:
Email: info@natusch.de
WWW: <http://www.natusch.de>



Es gibt kein schöneres Wort für Fisch....Natusch!

Eine der ersten Adressen für Feinschmecker in deutschen Landen und von Kennern kurz "das Natusch" genannt!

Die Restaurant-Bestenliste ermittelt jährlich ein Ranking aller Restaurant, die von einem oder mehreren der sieben großen nationalen Restaurantführer getestet wurden. Damit bietet die Fachzeitschrift "Sternklasse" als einziges Ranking einen Überblick über die gesamte deutsche Top Gastronomie. Im Jahr 2014 sind wir die Nummer 1 in Bremerhaven und im Land Bremen die Nr. 3.

Räumlichkeiten:

Den frischesten Fisch isst man an der Küste. Mitten im Fischereihafen von Bremerhaven, nur 200 Meter entfernt von den Auktionshallen, steht der Beweis dafür - das Natusch Fischereihafen-Restaurant. Eine der ersten Adressen für Feinschmecker in deutschen Landen und von Kennern kurz "das Natusch" genannt. Hier findet kein Fisch den Weg in die Küche, ohne vorher vom kritischen Auge des Chefs gemustert zu werden.

Lutz Natusch ist zwangsläufig Frühaufsteher; denn morgens um sieben ersteigert er für seine Gäste in den Auktionshallen die besten Seezungen, Steinbutt, Seeteufel oder Limande, Lachs, Rotbarsch, Rochen, Seewolf oder Hai.

Das Natusch fühlt sich in erster Linie der reichen Palette von Fischarten aus den nördlichen Meeren verbunden und dies natürlich alles fangfrisch! Die steht somit auch für den guten Ruf des Natusch Fischereihafen-Restaurant. Selbstverständlich werden auch leckere Fleischspezialitäten für Sie bereitgehalten. Aber nicht nur im eigenen Hause tritt Lutz Natusch mit seiner Mannschaft den Beweis engagierter, hervorragender Küche an, sondern auch auf internationalen Messen und bei Fischspezialitäten-Wochen in renommierten Häusern in ganz Europa.

Auszeichnungen und Medaillen sind äußerlich sichtbare Zeichen des Bemühens um die Weiterentwicklung der sensiblen Kunst der Fisch-Küche. Zu den Gästen dieses ungewöhnlichen Restaurants zählen Matrosen ebenso wie verwöhnte Feinschmecker, viel Prominenz aus Wirtschaft, Politik, Wissenschaft und Kultur oder Staatsgäste aus vielen Nationen der Erde. Sie alle genießen das einmalige Ambiente und die freundliche Gastlichkeit.

- Kapitänszimmer "Errol Flynn" - Bis 23 Personen
- Restaurant Captain Morgan - Bis 62 Personen
- Fischerstube - Bis 45 Personen
- Boot Kutter Hai 1 - Bis 12 Personen
- Saal "Laderaum" - teilbar von 20-150 Personen
- Terrasse "Sonnendeck"

Sommer. Sonne. Natusch

Seit 4 Jahren besteht das Sonnendeck im Natusch Meeresschätze und Fleischspezialitäten unter freiem Himmel.

Der Sommer kann kommen! Open Air auch bei "Natusch".

Unter dem Kutter "Hai I", der aus der Mauer am Restaurant schaut, entstand das maritime "Sonnendeck". Tolle weiße Sonnensegel mit integrierten Heizstrahlern sind von transparentem Rundum-Windschutz umgeben. Sie zeigen von weitem, wo in Bremerhaven die verdiente Urlaubssehnsucht Richtung Süden erfüllt wird. Besonders die mediterrane leichte Sommerküche macht den Besuch auf dem Sonnendeck zu einem unvergesslichen Erlebnis. 95 Gäste können sich in geschützter Umgebung kulinarisch verwöhnen lassen und von Juni bis September à la carte genießen. Da locken auf der Sommerkarte unter anderem Serrano-Schinken mit Baguette, Pasta mit Scampi, Dorade gegrillt, Scholle, neue Matjes, Krabben und vieles mehr ...

Ein besonderer Blickfang: ein altes 42.000 l Essigfass wurde als Service-Station auf dem Sonnendeck platziert.

Was für eine Lage:

Die Auktionshallen des größten kontinentalen Fischereihafens sind nur einen Steinwurf entfernt. Hier hüpfet der Fisch sozusagen vom Kutter auf den Restauranttisch.

Und was für ein Genussangebot:

Die Küchenchefs Richard Apel und Dieter Kulow verwöhnen die Gäste mit einer Auswahl an Meeresgetier wie kaum ein anderes Restaurant in deutschen Landen. Kein Wunder, dass die Fischfreunde von weit her zu diesen einzigartigen Fischgenüssen pilgern.

Und jetzt wurde es Zeit für eine Premiere:

Erstmals in der über 50-jährigen Geschichte des Bremerhavener Fischereihafen-Restaurants Natusch legt Inhaber Lutz P. Natusch ein Kochbuch auf. Der Blick in die Natusch-Kochtöpfe ermöglicht es nun auch Hobby-Köchen ausgewählte Fischgerichte professionell herzustellen. Und die Fischexperten aus der Seestadt Bremerhaven lassen sich über die Schulter schauen, verraten natürlich Tipps und Tricks für ein perfektes Gelingen. Dieses Buch macht Lust auf Fisch. Lassen Sie sich inspirieren!

Für weitere ausführliche Informationen besuchen Sie uns bitte auf unserer Homepage. Natürlich stehen wir Ihnen auch gerne persönlich zur Verfügung.