





Das Restaurant Nil empfängt seine Gäste seit 1989.

Serviert wird auf drei Etagen: im Parterre, Souterrain, auf der Galerie und während des Sommers auch im Garten.

Die Küche vereint deutsche Esskultur mit mediterraner Leichtigkeit und kreiert moderne Gerichte aus heimischen Produkten der Saison. Die kenntnisreich zusammen gestellte Weinkarte enthält so manchen großen Namen und setzt mit neuen, jungen Winzern frische Akzente.

Die á la carte Gerichte wechseln täglich, das saisonale Menu mit vier Gängen monatlich. Auf der Speisekarte findet sich ein ausgewogener Mix aus Fleisch, Fisch und vegetarischen Speisen, abgerundet durch entsprechende Weinempfehlungen.

Kompetenter, individueller Service ist für uns selbstverständlich.

Elisabeth Füngers und Steffen Hellmann haben als Inhaber seit Anbeginn die Philosophie des Restaurants geprägt und gemeinsam mit ihrer Crew weiter entwickelt.

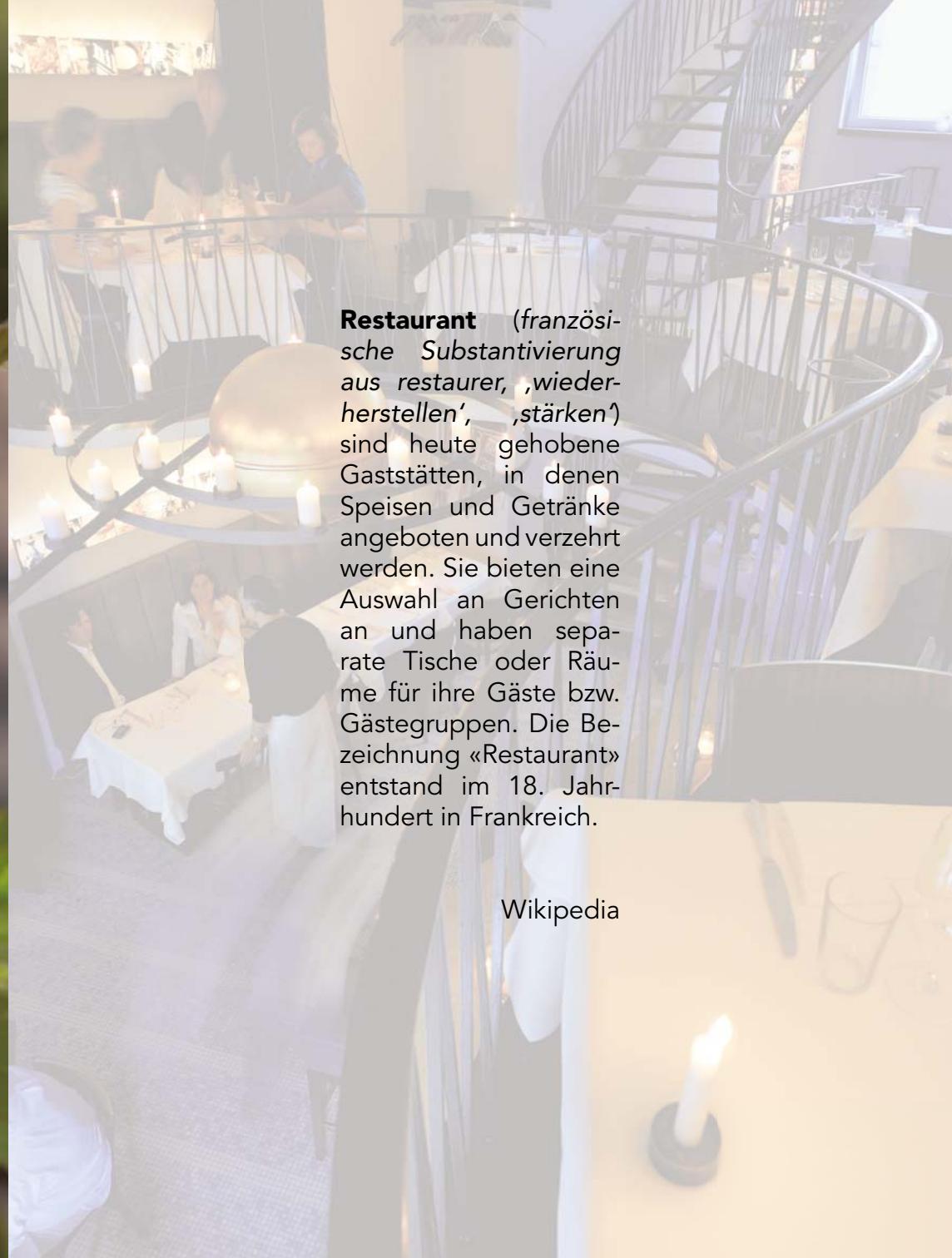
Besondere Wünsche bieten eine Herausforderung, der wir uns gerne stellen. Die einfachen erfüllen wir «von jetzt auf gleich», den ausgefallenen, wie dem ganz großen Fest, widmen wir uns selbstverständlich mit Zeit und Aufmerksamkeit.

Wochentags von 10.00 – 19.00 Uhr steht unser Büro für Anfragen und Beratungen offen.

Möchten Sie die Tafel festlich dekoriert? Soll es ein spezieller Aperitif, ein individuelles Menu mit Weinempfehlung sein oder der eisgekühlte Champagner bereits am Tisch stehen?

Ob es sich um ein Fest für zwei oder zweihundert Personen handelt: Kein Wunsch ist zu gering und hoffentlich nie einer zu groß!





Restaurant (französische Substantivierung aus *restaurer*, ‚wiederherstellen‘, ‚stärken‘) sind heute gehobene Gaststätten, in denen Speisen und Getränke angeboten und verzehrt werden. Sie bieten eine Auswahl an Gerichten an und haben separate Tische oder Räume für ihre Gäste bzw. Gästegruppen. Die Bezeichnung «Restaurant» entstand im 18. Jahrhundert in Frankreich.

Wikipedia

mil





Die Küche setzt auf Gegensätze.

Traditionelle Speisen stehen gegenüber modernen Kreationen, typisch Deutsches neben Mediterranem, Bodenständigkeit wechselt sich mit Leichtigkeit ab.

Auf der Karte finden sich bekannte Klassiker, originalgetreu oder auch überraschend neu interpretiert.

Fast ausschließlich regionale und saisonale Produkte finden in den Händen der Kochcrew Verwendung. Alte Sorten wie Bremer Scherkohl, Giersch und Raps bereichern heute die Vielfalt in der Gemüseküche – so kommt bei uns statt der französischen, violetten Kartoffel «Truffe de Chine» der «Blaue Schwede» auf den Tisch.

Die Anzahl der Gänse für das Martinsfest bestimmen wir bereits im Frühjahr. Die Küken der von Bauer Behrens in Schleswig-Holstein gezüchteten Pommerngänse wachsen langsam bis zum November auf. Diese alte Rasse erfährt auf dem Hof keine schnelle Mast, kein Kraftfutter und wird dort artgerecht gezüchtet.

In den letzten Jahren geben die deutsche Fauna und Flora wieder einiges her. Verschwundene Gemüse- und Obstsorten, vergessene Rinder-, Schaf- und Schweinerassen werden von unseren ansässigen Partnerproduzenten rückgezüchtet. Die Tiere im Ganzen zu verarbeiten, ist die ambitionierte Herausforderung an unsere Köche.

Deshalb gibt es vom Geflügel, Rind und Schwein nicht nur die Brust oder das Filet, sondern auch Schweinebauch und Entenherzen werden durch fachmännische, kreative Hände zu einer kulinarischen Köstlichkeit. Schmalz, Schinken, Brühe – alles wird hausgemacht.

Seit Frühjahr 2006 sind wir eingetragene Förderer von Slow Food und tragen das Siegel.





Literatur rund ums Kochen

Die große italienische Küche
VON GUALTIERO MARCHESI (1984)

Forelle blau und schwarze Trüffel
VON JOSEPH WECHSBERG (1953)

Physiologie des Geschmacks
VON BRILLAT-SAVARIN (1826)

Zwerg Nase
VON WILHELM HAUFF

Das Pfannkuchenbuch
VON ERIC CARLE

The Natural Cuisine of Georges Blanc

Die Legende vom Heiligen Trinker
VON JOSEPH ROTH

Die Conditorei in Wort und Bild
VON CARL GRUBER (1900)

The sugar club cookbook
PETER GORDON

Charlie Trotter's Vegetables

The French Laundry Cookbook
BY THOMAS KELLER

Staffmeals
FROM CHANTARELLE BY DAVID WALTUCK

Zum Herzen des Geschmacks
FRÉDÉRIC BAU

MEAT
BY THE LOBELS

Schwein & Sohn
VON STÉPHANE REYNAUD

Leichenschmaus
VON BRIGITTE GLASER

Kräuter
VON MICHAEL HOFFMANN





Mit dem **Nil N°6** befindet sich in unmittelbarer Nachbarschaft zum Restaurant ein vielseitig zu nutzender Raum für Veranstaltungen und private Feiern.

Der hell gehaltene Raum mit seiner großen Sonnenterrasse im Innenhof macht jede Inszenierung von der ruhigen Arbeitsatmosphäre bis zur phantasievoll ausgestatteten Mottoveranstaltung möglich.

Das sachliche Grundkonzept lässt variable Tischordnungen und Dekorationen zu.

Die offene Küche, eine mobile Gaggenau Kochzeile, ist schon für sich ein Blickfang; hier kann man den Nil Kochprofis bei der Arbeit am Herd zusehen.

Jede Feier richten wir nach Ihren Wünschen aus. Mit unserer Erfahrung verhelfen wir Ihrer Veranstaltung zum Erfolg.

Eine moderne technische Infrastruktur zur medialen Unterstützung Ihres Events ist vorhanden, spezielle Geräte stellen wir auf Wunsch zur Verfügung.

Sie haben auch die Möglichkeit, sich selbst die Schürze umzubinden und den Kochlöffel zu schwingen. Kochkurse gehören zum Nil N°6 Konzept. Professionell und auf hohem Qualitätsniveau sind sie themenorientiert, entsprechend Ihren Vorstellungen aber auch individuell zu gestalten.





Wir geben Ihrer Veranstaltung einen Rahmen:

Abendbrot
Brunch
Dinnerpartys
Empfänge
Firmenincentives
Foto und Film
Geburtstage
Hochzeiten
Jubiläen
Konferenzen
Kommunionen
Konfirmationen
Küchenparties
Mottoabende
Präsentationen
Schulungen
Seminare
Taufen
Verlobungen
Weinverkostungen

im Restaurant Nil und Nil N°6

Mieten Sie das ganze Restaurant oder einzelne Etagen,
den Garten oder das Nil N°6, mit oder ohne Terrasse, am Abend
oder am Tag, geschäftlich oder privat. Wir beraten Sie gerne:
montags bis freitags 10:00 – 19:00 Uhr unter 040 / 439 78 23







Restaurant Nil & Nil №6

Neuer Pferdemarkt 5
20359 Hamburg

Geöffnet

Mo–Do 18:00–23:00 h
Fr & Sa 18:00–24:00 Uhr
So 18:00–21:00 Uhr

Reservierungen

040 / 439 78 23

Mo–Fr ab 10:00 Uhr
Sa, So & Feiertag
ab 15:00 Uhr

Büro & Eventberatung

040 / 43 38 93
Mo–Fr 10:00 – 17:00 Uhr
Fax 040 / 43 33 71
essen@restaurant-nil.de
www.restaurant-nil.de

