

Waldrestaurant Kelbg

Kontaktdaten:

Waldrestaurant Kelbg

Im Regestall 53

22359 Hamburg

Tel: 040-64532772

Fax: -

Web: www.waldrestaurnt-kelbg.de

Sitzplätze: 65 (innen) / 48 (außen)

Öffnungszeiten:

Montag	geschlossen	
Dienstag	geschlossen	
Mittwoch	12.00-23.00	
Donnerstag	12.00-23.00	
Freitag	12.00-23.00	
Samstag	12.00-23.00	
Sonntag	12.00-23.00	

Kategorie(n):

Deutsches Restaurant

Typisch Deutsche Gerichte

Gehoben

Besonderheit(en):

Aktions- / Saisongerichte

Mittagstisch / Tagesangebote

Parkplätze vorhanden

Sitzmöglichkeiten im Außenbereich

Beschreibung

Auf dem Weg von der U-Bahn Station Buckhorn in Hamburg-Volksdorf zum Waldfriedhof kommt man zum "Waldrestaurant Kelbg". Hier bekommt man deutsche Küche auf sehr hohem Niveau geboten.

Das "Waldrestaurant Kelbg" passt sich mit seinem gesamten Konzept dem Wechsel der Jahreszeiten an. Frische Zutaten und eine hohe Qualität der Produkte stehen dabei an erster Stelle.

Für jede Jahreszeit gibt es ein eigenes Menü und entsprechende Empfehlungen der Woche. Im Frühling gibt es dann zum Beispiel Spargelgerichte, im Sommer Pfifferlinge, Steinpilze, Scampiwochen und Matjes, im Herbst Waldpilze, Wildwochen, Ente und Grünkohl und im Winter Gerichte mit Gans und natürlich spezielle Weihnachts- und Silvestermenüs.

Das Jahreszeitenkonzept des "Waldrestaurants Kelbg" spiegelt sich auch in der Einrichtung wieder. Je nach Jahreszeit wechselt die Dekoration. Im Frühling und im Sommer sind die Vorhänge, Tischdecken und Servietten in Grüntönen gehalten im Herbst und Winter in Rottönen.

Das "Waldrestaurnt Kelbg" wirkt insgesamt sehr hell und freundlich. Terracottafarbene Fliesen auf dem Fußboden, große Fenster, Tische und Stühle aus Holz ergänzt durch ein sehr gemütlich aussehendes großes Sofa verhelfen zu einem sehr stilvollen Ambiente.

Bei sommerlichem Wetter lädt der schön angelegte Außenbereich zum Verweilen ein. Moderne Gartenmöbel und liebevoll ausgesuchte Grünpflanzen lassen das Gefühl entstehen, im heimischen Garten zu sitzen. Daher kann es auch passieren, dass man länger als ursprünglich geplant bleibt und genießt.



hamburg-gastronomie.de

essen trinken feiern tagen