

style gourmet



Auf dem Gipfel

Sushibar East, Hamburg Dieser Koch will hoch hinaus: Kurz vor der Eröffnung der neuen Sushibar im Hotel „East“ leitete er noch eine Expedition im Himalaja. Nigma Sherpa ist aber nicht nur passionierter Bergsteiger, sondern auch in Singapur ausgebildeter Sushi-Meister. Sieben Jahre arbeitete er im Hamburger In-Restaurant „Henssler & Henssler“, nun übernimmt er die neu ausgebaute Sushibar des „East“. Serviert werden Variationen wie z. B. „Burning Salmon Roll“ mit gekochten Garnelen, gebratenem Lachs und Avocado-Topping oder „Chef Style“ mit gebackenem Thunfisch und Hamashi. Tipp: die verschiedenen Sorten Premium-Sake probieren! („East“, Simon-von-Utrecht-Str. 31, 20359 Hamburg, Tel. 040/30 99 33)

FÜR FANS VON bester Sushi-Qualität und beeindruckender Architektur – das „East“ ist ein bekanntes Designhotel und -restaurant **WEN MAN TRIFFT** Hamburger Trend-Publikum und internationale Gäste des Hotels