

Glorie

Farm to table seit 1885

Was heute unsere Haltung und Philosophie auch im GLORIE prägt, war hier in der Umgebung der alten Hafenanlagen früh schon eine Aufgabe der Infrastruktur: Mit dem Bau des Baakenhafens ab 1885 und durch den nahen Hannoverschen Bahnhof gelangten beste regionale Lebensmittel aus den Vier- und Marschlanden über Hafen und Schiene ohne Umwege auf den Herd und auf die Teller der Hansestadt.

Kurze Wege, klare Herkunft, Frische und Reife. Das ist auch heute das Herzstück unserer Arbeit an diesem besonderen Ort, hier im GLORIE am historischen Brandshofer Deich. Eine produktnahe, saisonale Küche bildet die Basis für unsere handwerklichen Küchenklassiker und deren regionaler, moderner Interpretation gleichermaßen. Modern. Zeitlos. À la carte.

Eine starke Verbindung zwischen Gestern und Heute.
Farm to table eben. Seit 1885.

Hier ist auch der Ort, der uns Heimat wurde und den wir seit 2018 mitgestalten und prägen, zunächst mit dem Restaurant 100/200. Die Eröffnung des à la carte-Restaurants GLORIE erfolgte 2024 als logischer Schritt in unserer Entwicklung. Genießen Sie Ihre Zeit im GLORIE, wir freuen uns über Ihren Besuch!

Sophie Lehmann, Sommelière und Gastgeberin

Thomas A. Imbusch, Küchenchef und Gastgeber

Mario Michaelis, Patissier

gemeinsam mit unserem starken Team in Küche und Service

Glorie

Zum Start

Ankommen. Durchatmen. Entspannen und (vor-)freuen. Los geht es und darauf stoßen wir an. Auf den Genuss und die gemeinsame Zeit. Auf das Handwerk jener Menschen, die dazu ein paar wirklich gute Ideen haben.

Aperitif | berauschend

Ziereisen Schaumwein „100/200“ 0,1l	16 €
Champagne 0,1l	26 €
Dirty Martini Woodland Dry Gin 100/200	24 €
Martini Plattdeutsch Edelfhof 1548	24 €
Negroni 100/200 Woodland Dry Gin	22 €
Mondino Spritz	20 €
Woodland Dry Gin & Tonic	20 €
Kehrwieder verschiedene Biere	11 €

Reich mir Dein Glas!

Mit oder ohne Rausch? Bei uns trinken alle Gäste, wonach ihnen gerade ist. Dazu haben wir für jede Stimmung ein Bouquet an Möglichkeiten vorbereitet und gekühlt. Hier ein kleiner Auszug aus der Sparte Rauschfrei:

Aperitif | Rauschfrei

Geräucherte Preiselbeere Soda	18 €
Mondino Senza	19 €
Blutorange Johannisbeere	16 €
Kehrwieder ü.NN alkoholfreies IPA	11 €

Glorie

Brot & Butter

pro Gast 35€

Seit jeher ist Brot zum Auftakt eine warme Geste der Gastfreundschaft: Es wird den Ankommenden gereicht, gebrochen und geteilt – als erste Stärkung und handwerkliche Begleitung. Wir backen unser 48 Stunden gereiftes Sauerteigbrot aus Weizen und Roggen täglich frisch in unserer eigenen Bäckerei, mit kräftiger Kruste und saftiger Krume. Dazu servieren wir aufgeschlagene Butter mit Schnittlauch-Rosmarin-Öl und Chili-Honig sowie Tafelwasser – still oder sprudelnd, wie es gerade gefällt.

Appetithäppchen

Auster, Gurke, Fett

24 €
/ 3 Stück

Hier kommt zusammen, was nicht zwingend immer schon zusammen gedacht wurde: sanft pochierte Austern aus der irischen Galway Bay, mit Scheiben von der Essiggurke und fein knusprig ausgelassenem Rückenspeck vom westfälischen Schwein. Salz, Säure und Schmelz – ein appetitanregender Dreiklang, ein grandioser Auftakt.

Ein Geschenk des Meeres

32 €
/ 6 Stück

Selbstverständlich servieren wir unsere Austern auch pur. Manchmal liegt die Perfektion einfach im Produkt. Von uns mit Sorgfalt geöffnet und gelöst, in der Schale serviert.

Consommé, Kaviar, Crème fraîche

110 €

Der Luxus besten Handwerks: Die kühle geschmackliche Tiefe einer kraftvoll gelierten Consommé double vom Rind aus unserer Küche kombinieren wir mit großzügigen 60 g Kaviar „Pure“ vom Altonaer Kaviar Import Haus. Dazu aufgeschlagene Crème fraîche, Schnittlauch und gegrilltes Baguette. Ein Spiel aus Wärme und Frische, Salz und Schmelz – opulent und von großer Klarheit.

Käsetoast 2018 – unser Signature Dish

38 €

Unser Käsetoast ist gekommen, um zu bleiben. Er zählt nicht nur zu den Favoriten unserer Gäste, sondern verbindet auch kulinarisch das GLORIE mit dem 100/200 – ein neuer Klassiker, der auf beiden Karten seinen festen Platz hat. Radikal reduziert und neu gedacht, überrascht er mit Tiefe, besten Zutaten, spannenden Texturen. Nur im GLORIE wird die Schlemmerei auch als eigener À-la-carte-Gang serviert: Geröstetes Ruchmehl-Toast mit 24 Monate gereiftem Gouda Remeker Pracht und altem Essig – einmal mit gehobelten Champignons de Paris, einmal mit gegrillten Totentrompeten. Doppeltes Glück auf dem Teller.

Maritime Zeitkapsel

28 €
/ je Konserve

Connaisseurs wissen: Dosenfisch ist eine der elegantesten Formen der Haltbarmachung für Sardinen, Makrelen und viele Meeresschätze mehr. Geschützt gereift, entwickeln sie zusätzliche aromatische Tiefe. Unsere maritimen Zeitkapseln sind handwerklich hergestellt und zählen zum Besten, was es in dieser Kategorie zu genießen gibt. Extra für uns von Daniel Rietdorf selektiert – für kulinarische Zeitreisende mit Anspruch und Geschmack. Auf Nachfrage öffnen wir den großen Fang vergangener Tage, serviert mit Condiments. So genial kann einfach gut sein.

Glorie

Vorspeisen

Der fulminante Auftakt, der Appetit und Lust auf mehr macht. Ein Teller Genuss und Vorfreude, der aus einem Essen ein Mahl macht – und aus einem feinen Mahl die Erinnerung an eine gute gemeinsame Zeit.

Der Salat

42 €

Für alle, die Salat langweilig finden. Saftiges Hack vom Helgoländer Hummer, kombiniert mit rohen, eingelegten und gereiften Gemüsen, einem Kompott von gebackenen Auberginen, zarten Blattsalaten und frischen Kräutern mit einer Vinaigrette von Safran und Estragon. Das Ganze ist mehr Geschmacksreise als Salatvorspeise. Auf dem Teller dazu unser Kristallbrot: ein durchscheinendes Meisterstück aus zwei Stärken – eine transparente Knusperrei, gereifter Hartkäse und Pfeffer.

Roastbeef mit „Bratkartoffeln“

48 €

Roastbeef, wie es sein soll: saftig gegart, zart und lange gereift. Unsere „Bratkartoffeln“ sind hanseatisches Understatement und in Wahrheit ein Kartoffel-Pavé. Dafür hobeln wir gute Kartoffeln fein, garen sie buttrig-weich und pressen sie über Nacht zu einem festen Block. Zerteilt und goldbraun gebacken wird daraus ein vielschichtiges Meisterwerk der französischen Küche. Zum Roastbeef ein Goldstück, gereicht mit feinem Sauergemüse und einer traditionell gefertigten Sauce Remoulade.

/ 6 Stück

Pastete vom Angus-Rind im Teigmantel

39 €

Die Pâté en croûte ist die Königin der französischen Terrinen. Hier kommt das Handwerk der Charcuterie und der Pâtisserie zusammen – für ein ebenso opulentes wie filigranes, optisch beeindruckendes Stück handwerklicher Kochkunst. Die feinwürzige Füllung aus Rinderkeule wird in butter-mürben Pasteten-Teig gehüllt, langsam gebacken und mit aromatischem Gelee aus Consommé double vollendet. Dazu reichen wir unser gepickeltes und fermentiertes Essiggemüse und eine klassische Sauce Gribiche mit gehacktem Ei, Kapern und Gartenkräutern.

Kanalarbeiterschnitte

89 €

Die gute Nachricht: Es braucht heute keine harte körperliche Arbeit mehr, um sich an unserer Version der Kanalarbeiterschnitte zu erfreuen, einem Klassiker der hanseatischen Küche. Aus der einst üppig belegten Stulle für Werktätige und Handwerkende haben wir einen Dreiklang geschaffen: knuspriges Kartoffelrösti, Rohfleisch vom Rind und kühler Crème fraîche. Und weil wir keine Extrameile scheuen, gibt es noch ganze 30 Gramm „Pure“ Kaviar vom Altonaer Kaviar Import Haus obendrauf.

Glorie

Hauptgerichte

Darf's ein bisschen mehr sein – an Geschmack, Handwerk und Genuss? Die Frage ist rhetorisch und erübrigt sich sicherlich angesichts der folgenden Auswahl an Hauptgängen. Die sind in jedem Fall: eine gute Wahl!

Gefüllte Röhrennudeln

52 €

Ein Gericht von warmer Raffinesse, das mit klaren Kontrasten arbeitet. Röhrennudeln, gefüllt mit versengtem Lauch, treffen auf reduziertes Rahm-Sauerkraut und frischen Schnittlauch. Der zarte Nudelteig umarmt die rauchig-aromatische Lauchfüllung, während das Rahm-Sauerkraut mit feiner Säure Leichtigkeit schafft. Alles kommt zusammen in einer schaumigen, heißen Kimchi-Butter, die mit pointierter Schärfe cremig trägt. Dazu servieren wir Kräuter und eine Creme aus Petersilie und Pfeffer, die Frische, Kühle und Abwechslung in den Genuss des Tellers bringen.

Artischocke aus dem Rohr

59 €

Die Artischocke gehört seit jeher zu den wertvollsten und edelsten Gemüsen der Hochküche – geschätzt für ihre zunächst eher unzugängliche, herbe Eleganz und ihre bemerkenswerte Vielseitigkeit. In der Cuisine végétale, wie sie Pioniere wie Alain Passard und Michel Bras geprägt haben, rückt sie ins Zentrum des Tellers: als eigenständige, charaktervolle Hauptdarstellerin. Gegrillt und gefüllt, begleitet von einer feinen Fenchel-Olivenöl-Creme und einer aromatischen Artischocken-Bisque, zeigt sie kulinarische Souveränität. Zart, nussig und mit subtiler Bitterkeit, ein Gericht von großer aromatischer Kraft und Klarheit.

Seezunge à la bordelaise

79 €

Wir lieben es, Erinnerungen zu perfektionieren. Unsere Ehrenrettung für einen Klassiker unserer Kindheit, das Fischfilet à la Bordelaise: Zurück zu den französischen Wurzeln und alter Eleganz – modern gedacht! Gebackene Seezungenfilets tragen eine Haube aus Schalotten und frischer Petersilie, mit pochiertem Knochenmark und einer glänzenden Sauce Demi-Glace. Eine Reminiszenz an die klassische Sauce Bordelaise, die unsere Neuinterpretation stilvoll und geschmackstief rahmt. Ein kleiner Salat von gegrillten Gemüse, Kräutern und Oliven begleitet das große Wiedersehen.

Die Seezunge träumt von der Provence

79 €

Seezungenfilets saftig gebraten und serviert mit Grillgemüsen sowie einer vollmundigen betörenden Safransauce auf Basis von Hummerfond und Egly Ouriet Ratafia de Champagne. Einfach traumhaft.

½ Helgoländer Hummer Thermidor

89 €

Ein Klassiker der Pariser Restaurant-Hochküche des 19. Jahrhunderts – regional weitergedacht mit heimischem Hummer aus den tiefen Wassern vor Helgoland. Das saftige Hummerfleisch ruht in seiner Schale auf sautiertem Blattspinat und einem Ragout aus Artischocke und Champignon de Paris. À part servieren wir dazu Hummer Bisque. Ein Gericht von opulenter Eleganz, das bis heute zu den Glanzstücken der Haute Cuisine zählt.

Glorie

Molteni Roast Cut

Weil wir das Steak nicht den Steakhäusern überlassen wollen. Qualitäts-Rindfleisch von „Färsenflüsterer“ Andreas Westphal aus Heidenau, 40 Tage gereift und veredelt. In einer schmiedeeisernen Pfanne bei hoher Hitze im Molteni-Bratofen zubereitet bildet sich eine einzigartige Kruste, das Innere bleibt saftig und à point!

Dazu reichen wir einen Salat aus (Wild-)Kräutern und die legendäre Café-de-Paris-Butter.

Von uns auf den Punkt gegart und serviert.

Lende 200 g

82 €

Das zarteste Stück vom Rind, aus dem wenig beanspruchten Lendenmuskel geschnitten, nahezu ohne Fettanteil. Butterweiches Fleisch mit feinem, elegantem Geschmack. Der klassische Cut für alle, die pure Zartheit suchen.

Club 350 g

75 €

Roastbeef-Cut, aus dem hinteren Rücken geschnitten. Fein marmoriert, mit kräftigem Eigengeschmack und einer aromatischen Fettauflage, die das Fleisch in der Hitze schützt und dabei golden aufkuspert. Das Club-Steak ist ein Statement, ein imposantes Stück Fleisch.

Zwischenrippe 450 g

85 €

Saftig marmoriertes Fleisch aus dem vorderen Rücken, durchwachsen mit feinen Fettadern, die beim Garen für Saftigkeit und Intensität sorgen. Vollmundig, charakterstark, mit der größten geschmacklichen Bandbreite der drei Cuts.

Glorie

Dessert

Der süße Abschluss ist gerade in der französischen Küche ein eigener Lehr-Beruf, eine eigene Kategorie. Auch unsere hauseigene Patisserie ist dabei der GLORIE-Philosophie verpflichtet: Herkunft, Handwerk, Kreativität. Dafür steht Chef-Pâtissier Mario Michaelis. Freuen Sie sich auf das Finale!

Bolle Vanilleeis

32 €

Der Guide Michelin schreibt: „... ausdrucksstark, kontrastreich und voller Finesse.“ Tatsächlich ist unser Bolle Vanilleeis für viele unserer Stammgäste längst auch ein Klassiker. In einer gekühlten Sterlingsilber Martini-Schale serviert, verbinden sich samtartiges Vanilleeis und nussiges Kürbiskernöl mit der feinen Säure fermentierter Johannisbeeren. Eine zarte Hippe mit karamellisierten Kürbiskernen bringt Textur und Knusper. Der Kaviar setzt den finalen Akzent und genau jene pointierte Salzigkeit, die dieses Dessert braucht.

Brioche feuilletée

22 €

Butter ist dein Freund, Margarine will dich töten. Und wir kennen die Gefahr. Also arbeiten wir hier auf Nummer sicher: Unser vielschichtiger Brioche-Plunder wird mit reichlich Butter gebacken und vereint die flauschige Konsistenz eines französischen Brioche mit dem Knusper eines Mille-Feuille-Gebäck. Fein abgestimmt mit einem Hauch Zimt, der an das Hamburger Kulturerbe des Franzbrötchens erinnert. Dazu reichen wir sicherheitshalber noch eine fluffig-kühle Crème Chantilly zum Stippen.

Macaron

6 €
/ Stück

Es ist eine große Freude jeden Tag zu sehen, wie die Schalen dieser kleinen Kunstwerke gebacken werden. Aus gereiftem Eiweiß und Mandelgries, einzigartig, eigensinnig, zergehen sie auf der Zunge und entfalten dort ihr ganzes Aroma. Große Patisserie en miniature!

Brandteig-Lümmel

18 €

Ein bisschen ist es unsere Interpretation des Liebesknochens – und zugleich unsere Antwort auf den französischen Patisserie-Klassiker Paris-Brest, den der französische Konditor Louis Durand 1910 erfand, inspiriert vom Radrennen Paris–Brest–Paris. In Frankreich kommt der gefüllte Brandteig daher traditionell rund und in Form eines Rades daher. Unser feines Brandteig-Eclair ist dagegen eher gradlinig, mit göttlicher Haselnuss-Vanillecreme gefüllt und mit karamellisierten Haselnüssen vollendet.

Tarte von Périgord-Trüffel und Karamell

Preis auf Anfrage

Jedes Mal, wenn dieser Teller die Küche verlässt, denken wir an die fruchtbare Erde des Périgord und seine kühlen Steineichenwälder. Unsere Reminiszenz: Ein Boden aus Mandeln, Haselnüssen und brauner Butter, darauf eine feine Creme von bestem Trüffel aus Frankreichs Südwesten. Herb-süßes Haselnuss-Karamell trifft auf Trüffelfond und Doppelrahm. Begleitet von unserem Eis aus Vanille und Kardamom und den großen Aromen des Périgord. Es ist ein Privileg, mit diesem Trüffel arbeiten zu dürfen.

Glorie

Digestif

Wenn sich der große Genuss langsam zum Ende neigt. Ein Digestif bringt Klarheit und Wärme, setzt letzte Akzente. Mal kräftig, mal fein, immer mit Charakter. Für den Moment, in dem wir noch ein wenig bleiben möchten.

Wir haben uns an dieser Stelle bewusst auf Edelbrände spezialisiert – weil wir auch hier das damit verbundene Handwerk und die Individualität feiern wollen.

Hier ein paar anregende Aspekte unserer Auswahl:

Den Anfang macht das Vertraute: Der runde, weiche Williams-Christbirnenbrand der ökologischen Brennerei von **Norbert Helde** im Kaiserstuhl wurde eigens für uns abgefüllt.

Die harmonischen Qualitäts-Destillate von Obstbrenner **Johannes Kolonko** aus Staufen verdienen dieselbe Aufmerksamkeit wie ein großes Glas Wein, dazu Neugier und Zeit für den besonderen Genuss.

Oder Sie lernen **Fräulein Brösel** aus Berlin kennen: Ihre streng limitierten Brände kommen so vollmundig wie präzise auf den Punkt. Von der Marille bis zur Petersilie und all den anderen wundervollen Aromen, die sie in exklusiven Flaschen fängt.

Am anderen Ende des Spektrums steht der Liebstöckel-Brand des **Edelhof 1514** im südlichen Harz. Speziell und anders entführt dieser große Brand in neue aromatische Welten.

Heike und Christoph Siegert haben für uns auch die sogenannte „Norddeutsche Zitrone“, die Zierquitte, als Destillat in die Flasche gebracht. Ein Unikat, exklusiv für das GLORIE.

Und dann ist da auch noch die **Cold Hand Winery** aus dem dänischen Randers: Äpfel, Quitten und Stevnsbær-Kirschen von der Insel Fünen werden durch Kryo-Extraktion zu konzentrierten Essenzen verarbeitet. Eisweine und im Eichenfass gereifte Spirituosen mit intensiven Aromen und einem klaren nordischen Säureprofil.

Unsere Digestif-Empfehlungen beginnen bei 16 € pro Glas.

Wir führen Sie gerne durch unsere beständig wachsende und wechselnde Auswahl!