



RESTAURANTEMPFEHLUNG & PERSÖNLICHE BEWERTUNG

SEEHAUS HAMBURG



Fisch. Alsterblick. Sehen und gesehen werden.

„Eine klare 5-Sterne-Empfehlung - und die Bouillabaisse war für mich das kulinarische Highlight.“

THORSTEN DAUB | TODO KOCHT

Persönlich. Unabhängig. Mit gastronomischer Erfahrung.

SEEHAUS Hamburg an der Außenalster

Ein maritimer Treffpunkt mit Terrasse, Bootssteg, Austernbar, Sushi, frischem Fisch und einer ausgesprochen starken Bouillabaisse.

Meine Bewertung	Adresse	Küchenstil
 5 von 5 Sternen	An der Alster 10a 20099 Hamburg	Fisch, Meeresfrüchte & Sushi Austernbar & gehobene Drinks Terrasse direkt an der Alster

Restaurantvorstellung

Das SEEHAUS Hamburg liegt unmittelbar an der Außenalster und verbindet Restaurant, Bar, Austernbar und sommerliche Terrasse zu einem sehr besonderen Hamburger Gesamtbild. Der Blick auf das Wasser, die Boote und der eigene Steg schaffen eine Atmosphäre, die vor allem bei gutem Wetter kaum zu schlagen ist. Das Konzept richtet sich klar an Gäste, die nicht nur gut essen, sondern einen Abend mit Ausblick, lebendiger Stimmung und urbanem Publikum erleben möchten.

Kulinarisch liegt der Schwerpunkt auf Fisch, Meeresfrüchten, Austern und Sushi. Ergänzt wird die Karte durch Fleischgerichte, vegetarische Alternativen sowie eine umfangreiche Auswahl an Weinen, Champagnern, Cocktails und hochwertigen Spirituosen. Das Haus versteht sich nicht als stilles Fine-Dining-Restaurant, sondern als gehobener Treffpunkt direkt am Wasser - mit einem deutlichen Anteil an Lebensgefühl und Szene.

Mein erster Eindruck

Die Lage ist ohne Frage eine der großen Stärken. Das SEEHAUS bietet genau die Mischung, die viele in Hamburg suchen: Wasserblick, Terrasse, gute Getränke, ein attraktives Publikum und eine Karte, die vom schnellen Lunch bis zum ausgedehnten Abend funktioniert. Hier geht es durchaus auch ums Sehen und Gesehenwerden - und genau dafür ist der Ort hervorragend geeignet.

„Wer einen ruhigen Geheimtipp zum kleinen Preis sucht, ist hier nicht unbedingt richtig. Wer Hamburg von seiner maritimen und gesellschaftlichen Seite erleben möchte, bekommt dagegen eine sehr passende Bühne.“

Ein Auszug aus der veröffentlichten Karte

Die Speisekarte zeigt eine klare maritime Handschrift - von Austern, Suppen und Sashimi bis zu Fisch in der Salzkruste, Hummer und Sushi.

VORSPEISEN, SALATE & SUPPEN

Avocado-Mango-Salat - 23,50 €
Mit Flusskrebse, Babyleaf, Datterino-Tomaten und Chili-Mango-Vinaigrette.
Lauwarmer Seafoodsalat - 34,00 €
Geröstete Meeresfrüchte, Limette, Pimientos de Padrón und junger Knoblauch.
Burratina und Wassermelone - 19,00 €
Mit Minze, Pinienkernen und Honig.
Seehaussalat - 16,50 €
Blattsalate, Wildkräuter und Nüsse.

MEIN HIGHLIGHT

Bouillabaisse SEEHAUS - 19,50 / 35,00 €
Als Vorspeise oder Hauptgericht, mit Edelfischen, Krustentieren, Safran und Pernod.
Rahmsuppe vom kanadischen Hummer - 19,50 €
Mit Flusskrebse, Schöpfrahm und altem Cognac.

SUSHI & SASHIMI

Tempura Black Tiger - 19,00 €
Garnele mit cremiger Mayonnaise.
Sashimi Mix - 39,50 €
Zwölf Scheiben verschiedener Fischarten.
Seehaus Roll - 21,50 €
Tempura-Garnele, Gurke, Avocado, Lachs- und Tuna-Topping sowie Trüffelmayonnaise.

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Loup de Mer in der Salzkruste - 39,50 € p. P.
Für zwei oder vier Personen erhältlich.
Färöer Lachs Teriyaki - 33,50 €
Mit Süßkartoffelstampf und wildem Brokkoli.
Seehaus Linguine - 34,50 €
Riesengarnelen, San-Marzano-Tomatensugo, Knoblauch und Peperoni.
Gegrillte Wildwassergambas - 52,50 €
Mit Röstbrot, Grillzitrone und Bärlauch-Chilibutter.
Surf'n'Turf - 69,90 €
Rinderfilet und halber Hummer.

GETRÄNKEAUSWAHL

Chandon Garden Spritz - 12,50 €
Argentinischer Schaumwein als sommerlicher Aperitif.
Moët & Chandon Brut Impérial - 16,50 € / 0,1 l
Dazu eine breite Champagner- und Weinauswahl.
Cocktails und Longdrinks
Klassiker und moderne Varianten, meist im gehobenen Preisbereich.

DESSERT

Crème brûlée von belgischer Schokolade - 12,50 €
Mit Amarettini-Erdbeer-Rhabarber-Schmand-Eis.

Quelle der Gerichte und Preise: offizielle Speise- und Getränkekarte des SEEHAUS Hamburg, abgerufen am 29.07.2026. Saisonale Änderungen und tagesaktuelle Angebote sind möglich.

Meine Bewertung

Warum das SEEHAUS für mich trotz eines Hinweises zu den Wartezeiten eine klare 5-Sterne-Empfehlung ist.

Die Bouillabaisse - das klare Highlight

Die Bouillabaisse war für mich sehr, sehr gut und das stärkste Gericht des Besuchs. Der Fond hatte Tiefe, eine saubere maritime Aromatik und eine ausgewogene Verbindung aus Safran und Pernod. Die Edelfische und Krustentiere wirkten hochwertig und waren stimmig in die Suppe eingebunden. Kräftig, aromatisch und dennoch nicht schwer - genau so sollte eine gute Bouillabaisse sein. Für dieses Gericht allein würde ich wiederkommen.

Küche und Produktqualität

Die Küche passt zur Lage und zum Konzept. Fisch, Meeresfrüchte, Austern und Sushi bilden einen nachvollziehbaren Schwerpunkt, die Produkte wirken frisch und sorgfältig verarbeitet. Die Karte ist vielseitig, ohne ihren maritimen Charakter zu verlieren. Geschmack, Präsentation und Portionsgestaltung waren für mich überzeugend.

Service und mögliche Wartezeiten

Der Service war freundlich und aufmerksam. Je nach Reservierungslage und Auslastung muss man jedoch mit längeren Wartezeiten rechnen. Gerade an beliebten Abenden oder bei voller Terrasse kann die Gangfolge mehr Zeit beanspruchen. Das sollte man bei der Planung berücksichtigen: Das SEEHAUS ist eher ein Ort für einen entspannten Abend als für einen eng getakteten Termin.

Ambiente, Lage und Publikum

Die Lage direkt an der Außenalster ist außergewöhnlich. Terrasse, Bootssteg und Wasserblick schaffen ein sehr starkes Gesamtbild. Das Publikum ist lebendig und der gesellschaftliche Faktor gehört zum Konzept. Wer sehen und gesehen werden möchte, findet hier einen der passenden Plätze in Hamburg.

Preisniveau und Preis-Leistungs-Verhältnis

Das Preisniveau ist gehoben. Das betrifft sowohl Speisen als auch Wein, Champagner und Cocktails. Für ein schlichtes Abendessen ist das SEEHAUS nicht günstig. In Verbindung mit der Lage, dem Ausblick, dem Publikum, der Produktauswahl und dem gesamten Erlebnis halte ich die Preise jedoch für nachvollziehbar. Man bezahlt eben nicht nur den Teller, sondern auch die Bühne.

Verantwortung und Nachhaltigkeit

Positiv ist, dass das SEEHAUS über das gastronomische Angebot hinaus Verantwortung sichtbar macht. Auf der offiziellen Website werden unter anderem die Umweltinitiative GreenKayak und die Unterstützung des Bildungsprogramms schoolUp! vorgestellt. Das wirkt konkreter als bloße Nachhaltigkeitsfloskeln.

5,0	5,0	4,5	5,0	5,0	5,0
BOUILLABAISSE	KÜCHE	SERVICE	AMBIENTE	GETRÄNKE	GESAMT

Mein persönliches Fazit

Eine der Hamburger Adressen, bei denen Küche, Lage und gesellschaftliches Erlebnis zusammenkommen.

Das SEEHAUS Hamburg überzeugt mich vor allem durch seine einmalige Lage an der Außenalster, die maritime Ausrichtung der Küche und ein Gesamtkonzept, das sehr gut zu Hamburg passt. Die Speisen waren hochwertig, die Getränkeauswahl umfangreich und das Ambiente bietet genau den Mix aus Entspannung, Lebendigkeit und gehobenem Auftritt, den viele Gäste suchen.

Besonders hervorheben möchte ich noch einmal die Bouillabaisse. Sie war aromatisch, handwerklich überzeugend und für mich uneingeschränkt empfehlenswert. Ein Gericht mit Tiefe, sauberer Würzung und sehr guter Einlage - für mich der kulinarische Höhepunkt des Besuchs.

Die einzige Einschränkung betrifft die mögliche Wartezeit. Bei hoher Auslastung sollte man Geduld mitbringen und den Abend nicht zu knapp planen. Wer sich darauf einstellt, kann die Lage und Atmosphäre deutlich entspannter genießen.

Das Preisniveau ist gehoben, aber aus meiner Sicht vertretbar, wenn man bewusst nicht nur zum Essen kommt, sondern auch den Alsterblick, das Publikum und das gesellschaftliche Erlebnis sucht. Für Gäste, die sehen und gesehen werden möchten, ist das SEEHAUS eine klare Hamburger Empfehlung.

MEINE EMPFEHLUNG: 5 VON 5 STERNEN

Sehr gute maritime Küche, eine herausragende Bouillabaisse, starke Lage und ein lebendiges Ambiente. Bei hoher Auslastung etwas mehr Zeit einplanen - dann steht einem gelungenen Abend nichts im Wege.



SEEHAUS HAMBURG

An der Alster 10a | 20099 Hamburg

Telefon: 040 243 037

E-Mail: info@seehaus-hamburg.de

www.seehaus-hamburg.de

KÜCHE & RESERVIERUNG

À-la-carte-Küche täglich

von 12:00 bis 22:00 Uhr

Reservierung empfohlen

Mehr Zeit bei Vollbelegung einplanen

Bewertung von Thorsten Daub | [todokocht](https://www.todokocht.de)

Persönliche und unabhängige Restaurantempfehlung. Die Bewertung gibt meine eigene fachliche Einschätzung eines Besuchs wieder. Restaurantdaten, Ausrichtung, Karte, Preise und Engagement: offizielle Website des SEEHAUS Hamburg; Abruf am 29.07.2026.