



RESTAURANTKRITIK & EMPFEHLUNG

# PARISSA'S HAMBURG



Authentische persische Küche in Hamburg-Winterhude

---

"Eine klare Fünf-Sterne-Empfehlung für Genuss,  
Gastfreundschaft und persische Kochkultur."

THORSTEN DAUB | TODO KOCHT

Persönlich. Unabhängig. Mit gastronomischer Erfahrung.

---

# Parissa's Hamburg

Authentische persische Küche, aufmerksam präsentiert und mit echter Gastfreundschaft serviert.

|                          |                                                         |                                                                                                      |
|--------------------------|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Meine Bewertung<br>★★★★★ | Adresse<br>Sierichstraße 94<br>22301 Hamburg-Winterhude | Küchenstil<br>Traditionelle persische Küche<br>Grill, Schmorgerichte & vegetarische<br>Spezialitäten |
|--------------------------|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## Restaurantvorstellung

Wer in Hamburg eine wirklich authentische persische Küche sucht, sollte sich Parissa's in Winterhude merken. Das Restaurant nimmt seine Gäste mit in eine aromatische Geschmackswelt, in der Safran, Granatapfel, Walnüsse, Pistazien, Berberitzen, Auberginen, frische Kräuter und die typische getrocknete Limette Loomi eine tragende Rolle spielen.

Das Konzept ist klar: traditionelle persische Gerichte, hochwertig umgesetzt und in einem gepflegten, angenehmen Umfeld serviert. Der Gastraum wirkt gemütlich und wertig, ohne überladen zu sein. Das Restaurant verbindet einen persönlichen Charakter mit einem professionellen Anspruch - genau diese Mischung macht den Besuch besonders angenehm.

Die Lage in der Sierichstraße ist typisch Hamburg-Winterhude: urban, lebendig und dennoch angenehm ruhig. Die U3-Haltestelle Sierichstraße sowie die Haltestellen Maria-Louisen-Straße und Dorotheenstraße liegen in erreichbarer Nähe. Eine rechtzeitige Reservierung ist empfehlenswert, insbesondere am Wochenende.

## Mein erster Eindruck

Schon beim Ankommen entsteht ein stimmiges Gesamtbild. Das Restaurant wirkt sauber, ordentlich und mit Blick für Details geführt. Die Tische sind gepflegt, das Ambiente ist einladend, und der Service vermittelt von Beginn an das Gefühl, willkommen zu sein. Hier wird nicht nur Essen auf den Tisch gestellt - hier wird persische Gastfreundschaft gelebt.

"Parissa's ist für mich eine Adresse, an der Küche, Service und Atmosphäre zu einem überzeugenden Gesamterlebnis zusammenfinden."

# Ein Auszug aus der Speisekarte

Die Karte zeigt die große Bandbreite der persischen Küche - von fein gewürzten Vorspeisen bis zu lange geschmorten Klassikern und saftigen Grillspezialitäten.

| <p>Kuku Sabzi - 15,90 €<br/>Persisches Kräuteromelett mit Spinat, frischen Kräutern, Walnüssen und Berberitzen.</p>           | <p>Ghormeh Sabzi - 24,50 €<br/>Lammfleisch mit Kidneybohnen und Kräutersauce, über Stunden geköchelt und mit Loomi verfeinert.</p>       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Kashk-e Bademjan - 15,90 €<br/>Pürierte Aubergine mit persischem Joghurt, Kräutern, Knoblauch, Minze und Röstzwiebeln.</p> | <p>Fessenjan - 23,90 €<br/>Hähnchenbrust in einer intensiv gekochten Walnuss-Granatapfelsauce - fruchtig, nussig und leicht süßlich.</p> |
| <p>Mirza Ghasemi - 16,50 €<br/>Aubergine mit sanftem Raucharoma, Tomaten, Knoblauch, Safran, Kurkuma und Ei.</p>              | <p>Baghali Polo Mahiche - 25,90 €<br/>Langsam geschmorte Lammhaxe mit Safran-Tomatensauce und Basmati-Safran-Dillreis.</p>               |

| <p>Djudje - 24,50 €<br/>Hähnchenspieß, in Safran und persischen Gewürzen mariniert, mit Basmati-Safranreis.</p>                   | <p>Vegetarisches Ghormeh Sabzi - 21,50 €<br/>Kräutersauce mit Kidneybohnen, Loomi und Aubergine - vollwertig statt bloßer Beilage.</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Bachtiari - 27,50 €<br/>Mariniertes Lamm und Hähnchen am Spieß, saftig gegrillt und mit Tomaten sowie Safranreis serviert.</p> | <p>Vegetarisches Fessenjan - 20,90 €<br/>Sämige Walnuss-Granatapfelsauce, über Stunden geköchelt, mit Basmati-Safranreis.</p>          |
| <p>Kababe Torsch - 29,50 €<br/>Lammfilet mit persischen Bergkräutern, Walnuss und Granatapfel - aromatisch und eigenständig.</p>  | <p>Shirini Napeloni - 8,90 €<br/>Persisches Blätterteiggebäck mit Vanille, Sahne und Pistazien.</p>                                    |

Besonders spannend ist die Verbindung aus Kräutern, Röstaromen, Safran, Nüssen und fruchtiger Säure. Die persische Küche arbeitet nicht mit lauter Effekten, sondern mit Tiefe und Geduld. Viele Gerichte entstehen über mehrere Stunden - und genau das schmeckt man.

Hinweis: Die Preise und Beschreibungen stammen aus der offiziellen Online-Speisekarte und entsprechen dem Stand vom 29.07.2026. Änderungen durch das Restaurant sind jederzeit möglich.

# Meine kulinarische Bewertung

Was Parissa's aus meiner Sicht besonders macht.

## Küche und Produktqualität

Die Speisen überzeugen durch eine klare Aromatik und eine handwerklich nachvollziehbare Zubereitung. Safran, Granatapfel, Walnüsse, Berberitzen, Pistazien, Kräuter und Auberginen werden nicht als Dekoration eingesetzt, sondern prägen den Charakter der Gerichte. Die Küche bleibt ihrer Herkunft treu und versucht nicht, die persischen Aromen bis zur Beliebigkeit abzuschwächen.

Besonders positiv fällt auf, wie sorgfältig die einzelnen Komponenten miteinander abgestimmt sind. Schmorgerichte besitzen Tiefe, die Grillgerichte wirken aromatisch und saftig, und auch vegetarische Gäste erhalten vollwertige Spezialitäten statt einer lieblosen Ersatzlösung. Die Präsentation ist ansprechend, bleibt aber angenehm bodenständig - das Essen steht im Mittelpunkt.

## Sauberkeit und Nachhaltigkeit

Der Gesamteindruck des Restaurants ist sehr gepflegt. Gastraum, Tische und Einrichtung wirken sauber und ordentlich. Für mich ist das ein wichtiger Teil der gastronomischen Qualität - denn ein gutes Gericht beginnt nicht erst auf dem Teller.

Auch beim Thema Nachhaltigkeit hinterlässt Parissa's einen positiven Eindruck. Ich bewerte dabei nicht mit einem Zertifikat, sondern aus der Sicht des Gastes: Qualität vor Masse, sorgfältig verarbeitete Zutaten und Gerichte, die auf handwerklicher Zubereitung statt auf unnötigem Überfluss beruhen. Dieser respektvolle Umgang mit Lebensmitteln passt überzeugend zum Gesamtkonzept.

## Service und Gastfreundschaft

Der Service ist freundlich, aufmerksam und angenehm präsent. Fragen zur Karte werden verständlich beantwortet, Empfehlungen werden kompetent ausgesprochen, und auch Gäste ohne Vorkenntnisse der persischen Küche werden sicher durch die Auswahl geführt. Besonders positiv: Die Aufmerksamkeit wirkt nicht aufgesetzt. Man fühlt sich betreut, aber nicht bedrängt.

## Getränkeauswahl

Die Getränkekarte ergänzt das Essen mit einer guten Auswahl an Weinen, Cocktails und klassischen Getränken. Gerade zu den intensiven Kräuter-, Safran- und Granatapfelaromen ist eine passende Begleitung wichtig. Parissa's bietet hier genügend Auswahl, um das Menü stimmig abzurunden oder den Abend entspannt an der Bar ausklingen zu lassen.

|       |         |            |          |          |        |
|-------|---------|------------|----------|----------|--------|
| 5,0   | 5,0     | 5,0        | 5,0      | 5,0      | 5,0    |
| KÜCHE | SERVICE | SAUBERKEIT | AMBIENTE | GETRÄNKE | GESAMT |

# Mein Fazit

Eine klare Empfehlung für persisches Essen in Hamburg.

Parissa's gehört für mich zu den Restaurants, die man mit gutem Gewissen weiterempfehlen kann. Authentische Küche, hochwertige Speisen, ein gepflegtes Ambiente, ein aufmerksamer Service und eine durchdachte Getränkekarte ergeben ein rundes Gesamtbild.

Wer die persische Küche bereits kennt, findet hier viele vertraute Klassiker auf überzeugendem Niveau. Wer sie neu entdecken möchte, bekommt einen sehr guten Einstieg - aromatisch, abwechslungsreich und mit einer Gastfreundschaft, die in Erinnerung bleibt.

Meine persönliche Bewertung: 5 von 5 Sternen.

Ich komme sehr gerne wieder und empfehle Parissa's ausdrücklich weiter.

PARISSA'S  
Sierichstraße 94  
22301 Hamburg-Winterhude

Telefon  
040 6391 8515

E-Mail  
kontakt@parissas.de

Öffnungszeiten  
Mittwoch bis Freitag: 17:00-23:00 Uhr  
Samstag und Sonntag: 14:00-23:30 Uhr  
Küche jeweils bis 21:00 Uhr  
Montag und Dienstag: Ruhetag

Reservierung  
Aufgrund der Nachfrage empfiehlt das Restaurant eine rechtzeitige Tischreservierung.



Bewertung von Thorsten Daub | todo kocht

Persönliche, unabhängige Restaurantempfehlung. Diese Bewertung gibt meinen eigenen Eindruck und meine fachliche Einschätzung wieder. Restaurantdaten und Kartenauszug: offizielle Website von Parissa's, abgerufen am 29.07.2026.