



RESTAURANTKRITIK & PERSÖNLICHE EINSCHÄTZUNG

HENRIKS HAMBURG



International. Modern. Anspruchsvoll.

„Gute Küche mit interessanter Karte - beim Service und beim Gesamterlebnis bleibt jedoch deutlich Luft nach oben.“

THORSTEN DAUB | TODO KOCHT

Persönlich. Unabhängig. Mit gastronomischer Erfahrung.

HENRIKS in Hamburg

International angelegte Küche mit Tatar, Fisch, Grillgerichten, Hummer und Klassikern - in einem gehobenen, urbanen Rahmen.

Meine Bewertung	Adresse	Küchenstil
 3,5 von 5 Sternen	Tesdorpfstraße 8 20148 Hamburg	International & modern Regional-saisonal geprägt Tatar, Grill, Fisch & Klassiker

Restaurantvorstellung

Das HENRIKS liegt in der Tesdorpfstraße im Hamburger Stadtteil Rotherbaum. Geprägt wird das Restaurant von Besitzer und Chefkoch Claas-Henrik Anklam. Das Haus beschreibt seine Küche als saisonal und regional orientiert, verbindet diese Grundlage aber mit internationalen Einflüssen, modernen Klassikern sowie einer auffällig breiten Auswahl an Tatar, Meeresfrüchten, Fisch und Fleisch vom Grill.

Zur kulinarischen Ausrichtung gehören unter anderem Austern, Kaviar, Hummer, Tatar-Spezialitäten, Pasta, vegetarische Gerichte, Schnitzel, Steaks und Fisch. Ergänzt wird das Angebot durch einen begehbaren Weinschrank mit ausgewählten Weinen und Champagnern sowie eine Bar mit Cocktails, Longdrinks und Digestifs.

Mein erster Eindruck

Das Restaurant vermittelt einen gepflegten und grundsätzlich hochwertigen Eindruck. Das Ambiente ist angenehm und funktional, hat mich persönlich jedoch nicht besonders berührt. Es ist in Ordnung, aber kein Ort, den ich allein wegen seiner Atmosphäre aufsuchen würde. Hamburg bietet aus meiner Sicht mehrere Restaurants mit stärkerem Charakter, schönerer Lage oder einem stimmungsvolleren Gesamtbild.

„Das HENRIKS wirkt ambitioniert und professionell aufgestellt. Küche und Karte machen neugierig - der persönliche Wohlfühlfaktor blieb bei meinem Besuch jedoch hinter den Erwartungen zurück.“

Ein Auszug aus der veröffentlichten Abendkarte

Die Karte ist sehr breit aufgestellt: von Tatar, Austern und Kaviar über Pasta und vegetarische Gerichte bis zu Grillfleisch, Fisch und Hummer.

VORSPEISEN, SALATE & TATAR

Salat HENRIKS - 18 €
 French Dressing, Landkresse, Salatherzen, Chicorée, Radieschen, Tomaten und Nüsse.
 Tataki vom Tuna - 29 €
 Yuzusauce, Ingwer, Wakame-Algensalat, Wasabi-Dip und Tobiko.
 Burrata Carciofi - 24 €
 Artischocken, Kresse, Pomodorini und Oliven.
 Beef Carpaccio Cipriani - 28 €
 Parmesan Reggiano, Amalfi-Zitrone und Olivenöl.
 Boeuf Tatar de Chef - 28 / 37 €
 Klassisch mit Crème fraîche, Wachtelei, geröstetem Brot und Gurke.
 HENRIKS Tatar Zweierlei oder Dreierlei - 38 €
 Boeuf Tatar, Tuna Tatar oder Lachs Tatar.

MEERESFRÜCHTE & VEGETARISCH

Oktopus vom Grill Cipriani - 32 €
 Limone, Kapern, Oliven und Fenchel Confit.
 Wildgarnelen vom Grill - 41 €
 Tomaten-Meerrettich, Aioli, Safran-Reis und Grill-Zitrone.
 Hummer Burger - 58 €
 Halber Hummer, Aioli, Chiffonade, Avocado und Süßkartoffel-Pommes.
 Trüffel Spaghettoni - 30 / 42 €
 Italienischer Sommertrüffel und Parmesan Reggiano.
 Kohlrabischnitzel - 26 €
 Romesco, Pommes Allumettes und Spargelsalat.

FLEISCH & GRILL

Original Wiener Kalbsschnitzel - 38 €
 Preiselbeeren, Zitrone, Gurkensalat und Bratkartoffeln mit Kamptaler Kalbsspeck.
 Rinderfiletspitzen Teriyaki - 44 €
 Shiitake, Frühlingslauch, Chili und Sesamreis.
 HENRIKS BBQ Burger - 26 €
 Barbecuesauce, smoked Cheddar, Avocado und Pommes frites.
 Pommersches Rind Entrecôte dry aged - 56 €
 300 g, fünfwöchige Reifung am Knochen.
 Filet Mignon Tartufo - 64 €
 180 g, Sommertrüffel und Trüffelsauce.

FISCH & DESSERT

Yellow Fin Tuna Steak Tom Kha - 48 €
 Habanero-Chili-Salsa, Romana, Pimentos und Süßkartoffel-Pommes.
 Färöer Lachsfilet vom Grill - 44 €
 Grüner Spargel, Sauce Hollandaise und neue Kartoffeln.
 Wolfsbarschfilet vom Grill - 44 €
 Acquarello-Zitronenrisotto, Beurre blanc und Zucchini.
 HENRIKS Bouillabaisse - 42 €
 Safran-Knoblauch-Rouille, Crostini und Parmesan.
 Crème brûlée Sucre Roux - 15 €
 Mit Himbeersorbet.
 Holunderblüten-Panna-cotta - 15 €
 Mit Erdbeeren.

Quelle der Speisen und Preise: auf der offiziellen Website veröffentlichte Abendkarte, abgerufen am 29.07.2026. Gerichte und Preise können saisonal wechseln.

Meine kulinarische Bewertung

Warum es für mich trotz guter Küche nur 3,5 von 5 Sternen sind.

Küche und Produktqualität

Die Küche arbeitet mit guten Produkten und zeigt eine solide handwerkliche Grundlage. Die große Auswahl von Tatar und Meeresfrüchten bis zu Grillgerichten und Klassikern bietet für viele Geschmäcker etwas. Meine Speisen waren gut zubereitet, erreichten für mich jedoch nicht durchgehend das Niveau, das Preis, Außendarstellung und Anspruch erwarten lassen.

Präsentation und Geschmack

Die Gerichte werden ansprechend serviert und geschmacklich sauber aufgebaut. Es fehlte mir jedoch der besondere Moment, der aus einem guten Essen ein wirklich herausragendes Erlebnis macht. Die Küche ist ordentlich bis gut, aber nicht außergewöhnlich. Gerade bei einem gehobenen Preisniveau darf die eigene Handschrift deutlicher und die geschmackliche Präzision konsequenter sein.

Sauberkeit und Gesamteindruck

Bei Sauberkeit und Pflege gab es während meines Besuchs keinen wesentlichen Anlass zur Kritik. Gastraum, Tische und Präsentation wirkten ordentlich. Der äußere Rahmen passt grundsätzlich zum Anspruch des Hauses.

Service und Gastfreundschaft

Der Service war für mich der klare Schwachpunkt. Einzelne Reaktionen wirkten genervt, die Kommunikation teilweise wenig verbindlich und die fachliche Sicherheit bei Beratung und Abläufen nicht überzeugend. Das ist besonders schade, weil ein Restaurant dieser Kategorie nicht nur gutes Essen, sondern souveräne, aufmerksame und herzliche Gastgeber benötigt. Mein Eindruck bezieht sich ausdrücklich auf meinen Besuch.

Ambiente und Lage

Das Ambiente ist gepflegt und grundsätzlich angenehm, blieb für mich aber eher durchschnittlich. Es ist ein passender Rahmen für ein Essen, jedoch kein außergewöhnlicher Ort. In Hamburg gibt es aus meiner Sicht schönere, charaktervollere und atmosphärisch stärkere Plätze.

Getränke- und Weinauswahl

Die Auswahl an Wein, Champagner, Cocktails und Digestifs ist umfangreich und passt zur Ausrichtung. Der begehbare Weinschrank ist ein klares Plus. Das Potenzial einer guten Getränkekarte wird allerdings erst dann vollständig genutzt, wenn der Service kompetent und mit Freude beraten kann.

4,0

KÜCHE

2,0

SERVICE

4,5

SAUBERKEIT

3,5

AMBIENTE

4,0

GETRÄNKE

3,5

GESAMT

Mein Fazit

Gute Küche, aber kein rundes Gesamterlebnis.

Das HENRIKS ist kein schlechtes Restaurant. Die Küche ist gut, die Karte abwechslungsreich und die Produktauswahl grundsätzlich überzeugend. Wer Tatar, Meeresfrüchte, Hummer, Fisch und Fleisch vom Grill mag, findet eine große Auswahl und handwerklich solide Gerichte.

Für eine bessere Bewertung hätte das Gesamterlebnis jedoch stimmiger sein müssen. Bei einem Restaurant mit gehobenem Anspruch und entsprechendem Preisniveau reicht es nicht, wenn die Speisen lediglich gut sind. Es braucht zusätzlich eine klare kulinarische Handschrift, verlässliche Präzision und vor allem einen Service, der fachlich sicher, aufmerksam und gern Gastgeber ist.

Der Service hat meinen Besuch am stärksten beeinträchtigt. Teilweise genervte Reaktionen und fehlende Kompetenz in der Beratung passen nicht zum Anspruch des Hauses. Auch das Ambiente ist in Ordnung, aber für mich nicht außergewöhnlich. Hamburg hat viele schönere und atmosphärisch interessantere Restaurantplätze.

Meine Empfehlung fällt deshalb eingeschränkt aus: Für die breite Karte und einzelne gute Gerichte kann sich ein Besuch lohnen. Für einen besonderen Abend, bei dem Küche, Service und Atmosphäre gleichermaßen überzeugen sollen, wäre das HENRIKS nach meiner Erfahrung nicht meine erste Wahl.

MEINE PERSÖNLICHE BEWERTUNG: 3,5 VON 5 STERNEN



Gute Speisen - deutlicher Verbesserungsbedarf bei Service und Gesamterlebnis.

HENRIKS BAR & RESTAURANT

Tesdorpfstraße 8 | 20148 Hamburg

Telefon: 040 288084280

E-Mail: info@henriks.cc | www.henriks.cc

ÖFFNUNGSZEITEN

Täglich ab 12:00 Uhr

durchgehend geöffnet

Reservierung empfohlen

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

Persönliche und unabhängige Restaurantkritik. Die Bewertung gibt meine eigene fachliche Einschätzung eines Besuchs wieder. Restaurantdaten, Ausrichtung, Kontakt und Öffnungszeiten: offizielle Website des HENRIKS. Speisen und Preise: dort veröffentlichte Abendkarte; Abruf am 29.07.2026.