

Neueröffnung in der Lilienstraße: Authentikka Mitte

Das Restaurant Authentikka, das für seine authentische indische Küche bekannt ist, eröffnet Ende Mai seinen dritten Standort in Hamburg. In prominenter Lage in der Lilienstraße können bis zu 300 Gäste bewirtet werden. Die Gründer Sonja und Tarun Rana freuen sich über die großen Räume, die sie mit vielen Ideen füllen: So ist es künftig neben dem Restaurantgeschehen möglich, das authentikka Mitte für Events zu mieten oder ein exklusives Private Dining zu buchen.

Indischer Genuss und Gemütlichkeit: Jetzt drei Mal in Hamburg

Hamburgs Innenstadt bekommt einen neuen Hotspot für Foodies: In der Lilienstraße 5-9 können ab Ende Mai in stimmigem Ambiente Gol Gappas, Butter Chicken, hausgemachtes Naan oder traditionelle indische Desserts verzehrt werden.

Seit 2019 betreiben Sonja und Tarun Rana in der Schäferkampsallee das Restaurant Authentikka, mit dem sie den Hamburgern die Vielfalt authentisch indischen Essens zeigen. Bereits 2022 folgte ein Lokal in Winterhude in der Gertigstraße. Unter dem Motto „Modern Indian Nostalgia“ setzen Sie neben dem aufregenden Essen das Zusammensein mit Freunden und eine familiäre Atmosphäre in den Vordergrund. Abgerundet wird ihr Konzept von einem modernen, ästhetischen Interior. Ein Besuch bei Authentikka verspricht ein umfassendes Erlebnis, bei dem Gäste sich vollkommen wohlfühlen und schöne Erinnerungen mit nach Hause nehmen.

Neues Restaurant in der Lilienstraße 5-9

Lange waren die Gründer auf der Suche nach neuen Räumlichkeiten, die ihrem Wunsch nach mehr Platz entsprachen - und stießen dann auf das Restaurant in der Lilienstraße.

Innerhalb von kürzester Zeit planten, renovierten und implementierten sie mithilfe der Innenarchitekten von Studio Lineatur ein neues Raumkonzept für die große Fläche, die sich über zwei Etagen erstreckt und auf der bis zu 300 Gäste bewirtet werden können. Sonja Rana freut sich über den Platz: „Hier haben wir wirklich Raum für unsere Ideen und können uns kreativ austoben.“ Für die nächste Zeit hat die kreative Gründerin schon vieles geplant, um ihr Unternehmen auf das nächste Level zu heben.

Raum für Events und Private Dining im authentikka Mitte

Künftig sollen im authentikka Mitte neben dem Restaurantgeschehen vor allem Events stattfinden. Ob Hochzeit, Firmenfeier, Netzwerkabende oder Produktlaunches: Für sämtliche Veranstaltungen haben die Gründer im Authentikka Mitte durch die Integration mehrerer gut ausgestatteter Räume ein Konzept geschaffen, um die Bedürfnisse aller ihrer Gäste zu erfüllen.

Das gilt besonders für das Private Dining: Abgetrennt vom übrigen Restaurantgeschehen finden im „Baithak“, was auf Hindi so viel wie „Raum zum Sitzen“ bedeutet, an einer Tafel bis zu 16 Personen Platz. Hier können Gäste in intimer Atmosphäre speisen und die Exklusivität genießen.

Ein Ort der Gastfreundschaft als perfekter Treffpunkt

Doch es braucht nicht immer einen besonderen Anlass, um das authentikka in der Lilienstraße zu besuchen: Dank seiner zentralen Lage in der Hamburger Innenstadt wird es zum perfekten Treffpunkt - für einen Business-Lunch, einen Chai nach dem Shopping oder ein Dinner mit Freunden. Die durchgehend geöffneten Türen vom frühen Mittag bis spät in den Abend spiegeln die Werte des Authentikka wider: ein Ort der Gastfreundschaft und des Miteinanders.

Im authentikka Mitte zeigt Tarun Rana die Facetten der indischen Küche

Immer im Mittelpunkt steht dabei das fantastische Essen: Denn auch in Indien sind gemeinsame Mahlzeiten der zentrale Bestandteil des Alltags. Tarun Rana und sein Team, das direkt aus Indien stammt, legen großen Wert auf Authentizität. Auch im Restaurant in Mitte wird traditionelle indische Küche serviert, wie sie Tarun in Deutschland vermisst hat. So erweitert Tarun den kulinarischen Horizont seiner Gäste.

Neben klassischen Currys und Tandoor-Gerichten werden auch Streetfood und Chatpata, typisch indische Snacks, angeboten. Besonders hervorzuheben ist die vielfältige Auswahl an vegetarischen und veganen Gerichten auf der Speisekarte, die durch den Hinduismus in Indien traditionell vegan sind.

Lunchen in der Hamburger Innenstadt: Mittagstisch im Authentikka Mitte

Neben Dinner bietet das authentikka Mitte auch einen Lunch mit einer täglich wechselnden Mittagskarte. Dazu gehört u.a. ein indisches Thali, das ein Potpourri aus unterschiedlichen indischen Speisen enthält - und mit dieser Vielfalt die Möglichkeit bietet, besonders viel probieren zu können. Damit möchten die Ranas Touristen und auch Geschäftsleute aus der Hamburger Innenstadt ansprechen.