



tour de menu

50 tour de menu

Restaurants aus
Düsseldorf und der
Region

NEU

12 Quick Lunch- Menüs

für die Mittagspause

NEU

16 Shops

»RheinLust empfiehlt –
Tipps rund um das
Thema Essen & Trinken

NEU

Online-Voting

stimmen Sie ab sofort
im Web ab:
bit.ly/tdmvoting

21. Februar bis 18. März 2018

Die kulinarische Menüreise in und um Düsseldorf



tak Auszugstisch, 200 × 100 + 100 cm,
Holzart Eiche Weißöl | **lui** Stuhl, Holzart
Eiche Weißöl, Naturleder umbra

TEAM 7

TEAM 7 Düsseldorf | Stilwerk | Grünstraße 15 | 40212 Düsseldorf | Tel. 0211 862937-12 | www.team7-duesseldorf.de

Vorwort

Liebe Freunde der tour de menu,



Ralf Bos, Inh. von Bos
Food, Schirmherr

es ist mir eine große Ehre, in diesem Jahr der Schirmherr dieser wunderbaren und spannenden Institution zu sein. Ich selbst bin ein großer Fan der Tour, da ich durch sie nicht nur auf dem Laufenden gehalten werde, sondern jedes Jahr neue Restaurants kennenlernen, die mir ohne die Tour verborgen bleiben würden. Ich weiß nicht, ob es Ihnen genauso geht wie mir, aber ich glaube, dass die teilnehmenden Gastronomen während der Tour noch ein bisschen freundlicher und die Küchen ein bisschen raffinierter sind, als im Rest des Jahres. Wenn es so ist, dann hat das einen guten Grund: Durch die Tour lernen Restaurants neue Gäste und Gäste lernen neue Restaurants kennen und für den ersten Eindruck gibt es ja bekanntermaßen keine zweite Chance. Hier wäre es vielleicht an der Zeit mit einem Missverständnis aufzuräumen. Ich habe von Bekannten zu hören bekom-

men, dass es ihnen unangenehm wäre, das günstige tour de menu-Arrangement zu bestellen, da sie dann das Gefühl hätten, der Gastronom würde sie subventionieren und sich deshalb nicht über ihre Reservierung freuen. Ich kann Ihnen versichern: Genau das Gegenteil ist der Fall. Jeder Gastronom, den ich kenne, freut sich extrem über die Tourgäste. Das liegt zum einen daran, dass die Tourgäste durchweg kulinarisch interessiert sind und zum anderen, weil die Vergangenheit Freundschaften und Stammgäste dank der Tour etabliert hat, die ohne die Tour nie zustande gekommen wären. In diesem Sinne wünsche ich Ihnen 2018 eine besonders attraktive Reise durch die Restaurants der Region und verbleibe mit den besten Wünschen.

Ihr
Ralf Bos

Liebe Freunde der tour de menu,

bereits seit 19 Jahren ist die tour de menu mit ihren attraktiven, vielfältigen Menükreationen beständiger Teil im Veranstaltungskalender aller Gourmets aus der Region.

Jetzt ist Zeit für ein UPDATE. Nicht nur das Format ist frisch und modern, auch einen neuen Gastro-Trend möchten wir mit aufnehmen. Im tour de menu-Quick Lunch präsentieren 12 Gastronome kleine Mittags-Menüs. Frische, gesunde Gerichte, Superfood-Bowls und regionale Spezialitäten stehen im Fokus – denn nicht nur abends kann man in Düsseldorf und Umgebung gut essen!

Ebenfalls NEU: tour de menu für zu Hause. In unserer Sparte „RheinLust empfiehlt“ möchten wir Ihnen ein paar ganz spezielle Einkaufstipps rund ums Thema Essen & Trinken ans Herz legen. Mein ganz persönliches Highlight: Ein Wochenendausflug zur Markthal Rotterdam!

Auch ist Zeit mit der tour de menu ONLINE zu gehen. In diesem Jahr gibt es erstmalig die Möglichkeit auch im Internet unter: bit.ly/tdmvoting für die Restaurants abzustimmen und am Gewinnspiel teilzunehmen.

Doch bleibt eins immer gleich: spannende Konzepte und vor allem die Freude an gutem Essen.

Ich wünsche Ihnen schöne Stunden im Rahmen unserer Veranstaltung.

Ihre

Gabriela Maria Picariello & das »RheinLust-Team



Gabriela Picariello
Veranstalterin

Das Bergische Duo in der Premium- Glasflasche

Exklusiver Genuss. Auch für zuhause.



HAANER
FELSENQUELLE

Ein Familienunternehmen seit 1909.



www.haanerfelsenquelle.de

Restaurants

- 08 [a]dress kitchen & bar
- 09 Agave
- 10 AQUA
- 11 Brauereiaussschank am Zoo
- 12  BOHAI Hafenbrasserie
- 13  Bürgershof
- 14 Byliny
- 15 Café de Bretagne
- 16 Christen - im Haus Litzbrück!
- 17 Christian Penzhorn
- 20 Dave's Marktlokal am Carlsplatz
- 21  Die Ente
- 22 Dorfschänke
- 23 Efsin
- 24  Elfrather Mühle
- 25 Fleher Hof
- 26  Fritz's Frau Franzi
- 27 Gatto Verde
- 28 Gill's
- 30  Gourmet-Bistro Zurheide
- 31 grafengrün. Restaurant
- 32 Hase + Igel
- 33  Hotel Restaurant Landsknecht
- 34 Imerio
- 35 Jinling im Düsseldorf Chinacenter
- 36 Julian's Bar & Restaurant
- 37 La Bora
- 38 La Brasserie
- 39 La Galleria
- 46  Landhaus Freemann
- 47 Landpartie im Fachwerk

tour de menu

- 48  Lepsy's das Fischrestaurant
- 49 Les Halles St. Honoré
- 50  Liedberger Landgasthaus
- 51 Lili's Bar & Restaurant
- 52 Lo Zibellino
- 54  Raphael's Restaurant & Weinbar
- 55  Ratatouille
- 56  Restaurant im Kaiserhof
- 57  Restaurant Korff
- 58 Rob's Kitchen
- 59 Saltimbocca
- 60 Strümper Hof
- 62 The View
- 63 Trattoria Al Dente
- 64  Trattoria Luisa
- 65 Treibers - Dein Restaurant
- 66 Vente
- 67  weinbunt

- 71  ÄpelSchlaat
- 71  Baba Green
- 72 Birdie & Co. Deli Café
- 72  Bistro Erminig
- 73 Fleckensteins
- 73 Flurklinik
- 74  FoodYard Flingern
- 74 Les Halles St. Honoré
- 75  Lina's Coffee Brew Bar & Deli
- 75  pastalicious
- 76 Schlösser Quartier Bohème
- 76  Spatz Up

 Vegetarisches-Menü [online unter www.tour-de-menu.de]

Was ist die tour de menu?

Bei der tour de menu nehmen Sie vom **21.02. bis 18.03.2018** an Ihrer ganz persönlichen Menüreise teil. In dieser Zeit bieten Top-Köche für Sie ein kreatives, individuelles Menü aus min. drei Gängen an. Entdecken Sie neue Restaurants, probieren Sie spannende **Menüvariationen** und erleben Sie Ihr persönliches **Geschmackserlebnis**.

Suchen Sie sich Ihr[e] Lieblingsmenü[s] aus und reservieren Sie in dem jeweiligen Lokal einen Tisch unter dem Stichwort „tour de menu“. Lassen Sie sich verwöhnen und bewerten Sie im Anschluss das verspeiste tour de menu-Menü auf dem Gourmet-Pass oder online unter: BIT.LY/TDMVOTING

Mit Ihrer Bewertung verhelfen Sie nicht nur Ihrem Lieblingsrestaurant zum Toursieg, sondern Sie selbst nehmen auch an einer Verlosung teil. Den Gourmet-Pass und die Preise finden Sie in der Heftmitte.

Hochgenuss für Vegetarier



Veggie-
Alternative

Immer mehr Restaurants bieten auf Ihrer Speisekarte hochwertige Gerichte für Vegetarier und Veganer an. Auch zur tour de menu werden Sie in einzelnen Restaurants mit einem fisch- und fleischfreien Menü verwöhnt.

Welches Restaurant für Sie ein vegetarisches Menü kocht, entnehmen Sie den mit dem grünen „V“ gekennzeichneten Seiten.

Alle vegetarischen Menüs finden Sie auf der Seite: www.tour-de-menu.de

Partner der tour de menu



TEAM 7



Impressum

Veranstalter: »RheinLust

Inh. Gabriela Maria Picariello

Citadellstraße 5, 40213 Düsseldorf

Tel.: 0211.4363300 | Fax: 0211.92418346

info@rheinlust.de | www.rheinlust.de

Team: »RheinLust

Karolyn Kruse, Julia Oppenberg,

Nils Gerhardt, Michelle Frühe

Druck: druckpartner - Druck und Medienhaus-

Quellennachweis:

Foto/Titelbild: © Tycoon101

Titelbild/Quick Lunch: Lina's Coffe – Brew Bar & Deli

Titelbild/»RheinLust empfiehlt: © Joshua Resnick

© ffphoto | © limpido | © Oleksandr Prokopenko

© Svetlana Kolpakova | © Daxiao_Productions

tour de menu Online-Voting

In diesem Jahr gibt es zusätzlich zum klassischen Gourmet-Pass auch die Möglichkeit online seine Bewertung abzugeben. Voten Sie unter:

BIT.LY/TDMVOTING

Mit jeder abgegebenen Stimme wird automatisch am tour de menu-Gewinnspiel teilgenommen.

Folgen Sie uns auf Instagram: www.instagram.com/tour_de_menu 

– es erwarten Sie exklusive Gewinnspiele und täglich neue Informationen zu den teilnehmenden Restaurants.

in Kooperation mit:



Wir begleiten Sie zur **tour de menu 2018** mit einem unschlagbaren Feinschmecker-Angebot

BOS FOOD & DESIETRA



Glaskaviar-Bowle mit
Edelstahluntersetzer und
2 Perlmutterlöffel
Art. 40608 € 39,50 / Set

&



Desietra Baeriskaya Kaviar
Art. 29020 € 102,50 / 125 g
Grundpreis € 82,- / 100 g

Aktions-Code

Tour 2018

Jetzt bestellen bei BOS FOOD,
Tel.: 02132-139-0
und Aktions-Code nennen.

Gültig vom 22.01. - 18.03.2018

Set aus Art. 40608 + 29020 = Art. 43102
Glaskaviar-Bowle-Set & Desietra Baeriskaya

Kaviar im Set für **€ 99,90** / Set

Dieser feine und frische Kaviar vom sibirischen Stör, in absoluter Premiumqualität, schmeichelt der verwöhnten Zunge und bereitet Ihnen ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.

Früher nur für Kaiser und Könige bezahlbar, wird das teuerste Lebensmittel der Welt jetzt auch für Sie erschwinglich.

Die hier angebotenen 125 g reichen für 4 Personen und sind für 2 Personen üppig bemessen.

Preise inkl. MwSt., zu bestellen bei BOS FOOD, Tel.: 02132-139-0. Dieser Artikel ist online zum Aktionspreis nicht erhältlich! Dieses Angebot gilt nur solange der Vorrat reicht! BOS FOOD GmbH, Grünstr. 24c, 40667 Meerbusch, www.bosfood.de

[A]DRESS KITCHEN & BAR

Das [a]dress kitchen & bar in Pempelfort ist mit seinem kulinarischen Lifestyle-Konzept ein Lieblingssort. Mit Bar, Lounge, Restaurantbereich oder auch Gartenterrasse kannst du beliebte Bar-Classics am Abend, aber auch hausgemachte Gerichte den ganzen Tag lang genießen. Für dieses Jahr hat sich das Küchenteam etwas besonderes ausgedacht. Anstatt der normalen Weinbegleitung gibt es dieses Jahr [a]dress feat. Biertaxi: ein 3-Gang Menü, mit Bier gekocht und frisch, korrespondierenden Bieren vom Biertaxi. Also egal, ob du glutenfrei, vegetarisch oder auch ganz normal essen möchtest, du bist immer an der richtigen [a]dresse.

Menü

[ab 18.00 Uhr]

[a]dress feat Biertaxi 2.0

Zwiebelsuppe | Mini pulled Beef Burger | Gruthaus Pumpernickel Porter
oder

Gebackener Ziegenfrischkäse

Brew Age Bienenstich Honigbock-Marinade | Kräutersalat
kandierte Walnüsse | Speckcroûtons

Coq au Bier vom Maishähnchen & BrewDog Jet Black Heart Milk Stout

Wurzelgemüse | Kartoffelstampf
oder

Kabeljau im BrewDog Elvis Juice-Backteig

Tatarensauce | Austernpilzrisotto

Vanille-Bier-Parfait

Samuel Smith Organic Chocolate Stout | Santana-Apfelkompott
oder

Gebackener Bauernbrie vom Straetmanshof

Marillenchutney | Samuel Smith Organic Apricot

EUR 32,50

Genießen Sie korrespondierende Biere zum Menü

EUR 15,00



[a]dress kitchen & bar
im Hotel Indigo

Düsseldorf-Victoriaplatz
Kaiserswertherstraße 20
40477 Düsseldorf-Pempelfort

Tel.: 0211. 4999922
www.indigoduesseldorf.com

MO - SO 12.00 bis 1.00 Uhr

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich

AGAVE

RISTORANTE
cucina italiana
AGAVE

Im Ristorante Agave an der Neusser Straße, unweit von Hafen und Altstadt, wird mit Liebe und frischen Zutaten gekocht. Die moderne, italienische Küche bietet Gerichte für jeden Geschmack: großes Pasta-Angebot, wechselnde Fisch- und Fleischgerichte, köstliche Abendmenüs, frische Salate sowie Pizza aus dem Steinofen. Der freundliche, aufmerksame Service ergänzt die schlichte, aber gemütliche Atmosphäre, sodass man sich gleich wohlfühlt. Wer einmal da war, bleibt meist Stammgast.

Menü

[ab 18.00 Uhr]

Edelblattsalate

Entenbrust an Walnuss-Balsamico-Dressing

Gebratene Jakobsmuscheln

schwarzes Risotto an Safransauce

Zitronensorbet

Tagliata vom Rind

Portwein-Feigen-Sauce | Drillinge | gemischtes Gemüse

oder

Seeteufelmedaillons

Flusskrebssauce | frische Tagliatelle | feines Gemüse

Crème Brûlée

Mango-Chutney

EUR 39,50



Neusser Straße 47
40219 Düsseldorf-Unterbilk
Tel.: 0211. 308455
www.agave-restaurant.de

MO - FR 12.00 bis 14.30 Uhr &
18.00 bis 23.00 Uhr
SA - SO & Feiertage
18.00 bis 23.00 Uhr

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich

AQUA

Das AQUA bietet mit seinen 110 Sitzplätzen und dem offenen Küchenkonzept die ideale Voraussetzung für ein außergewöhnliches kulinarisches Erlebnis. Das kreative Design mit verschiedenen Lichtstimmungen fügt sich nahtlos in die moderne regional-mediterrane Ausrichtung der Küche ein.

Menü

[ab 18.00 Uhr]

Raviolo

Garnele | Jakobsmuschel | Mandelschaum

Rote Spitzpaprika-Suppe

Conference Birne | Edelpilzkäse | Haselnusskrokant | Gartenkresse

Entrecôte vom Iberico Rind

Kartoffel-Basilikum-Roulade | Grillgemüse
karamellierte Espresso-Schalotten

oder

Gegrillter Skrei

Lardo di Colonnata | Chorizo | Granatapfelkerne | Puy-Linsen
Safran-Tomaten-Fumet

Maracaibo-Tarte

Erdnussbuttereis | Passionsfruchtgelee | Fleur de Sel-Karamell

EUR 39,50



Inselstraße 2

40479 Düsseldorf-Pempelfort

Tel.: 0211. 522842525

[facebook.com/MeliaDusseldorf](https://www.facebook.com/MeliaDusseldorf)

MO - SO 11.00 bis 23.00 Uhr

Reservierung wird empfohlen

Kartenzahlung ist möglich

BRAUEREIAUSSCHANK AM ZOO

Traditionell und doch modern – das ist das B. A. Z.

Füchsen Alt und spritziger Aperol gesellen sich zu typisch Düsseldorfer Brauhaus Speisen und frischen Köstlichkeiten. Alles hausgemacht und von bester Qualität. Ob an kühlen Tagen im gemütlich-rustikalen Ambiente oder im Sommer auf der großen Sonnenterrasse – hier kommen Jung und Alt zusammen.

Menü

[ab 17.00 Uhr]

Chili-Paprika-Crèmesüppchen

mit Trüffel- und Thymian-Croûtons verfeinert

Barbarie Entenbrust

Tranchen von der Barbarie-Entenbrust an Wildkräutersalat mit Traubenvinaigrette und hausgemachtem Nussbrot

Sauerbraten vom Kalbsfilet

mit Kartoffel-Karotten-Apfelpüree

oder

Kabeljau-Filet

in Thymianbutter gebraten mit Kartoffel-Mandelpüree, Zuckerschoten und Zitronen-Kräutersößchen

Krokant-Valrhona-Mousse

auf Granatapfel-Portwein Gelee

EUR 38,90



B.A.Z.
BRAUEREIAUSSCHANK AM ZOO

Graf-Recke-Straße 103
40239 Düsseldorf-Düsseltal
Tel.: 0211. 93079605
www.baz-duesseldorf.de

MO - FR 16.00 bis 1.00 Uhr
SA 15.00 bis 1.00 Uhr
SO 12.00 bis 1.00 Uhr

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich

BOHAI HAFENBRASSERIE

Unkompliziert gut essen im Charme des alten Industriefhafens

Frische & ehrliche Küche, Fisch & Fleisch vom Grill zu fairen Preisen in einem außergewöhnlichen Ambiente.

Raffinierte Teigwarengerichte und vielfältige Beilagen runden das Speisenangebot des BOHAI ab. Die Küche zeichnet sich durch frische und schnelle Verarbeitung aus, zaubert kleine Kostbarkeiten auf den Teller und lädt so zum erneuten Besuch an Deck des BOHAI ein.

Menü

[ab 17.30 Uhr]

Marinierter Ikarimi Lachs

Gurkenrelish | Zitronengras-Apfelsorbet | Meerrettich

Kürbissuppe

Öl | Kerne

Entenbrust

Stielmus | Cassisbirne | Cranberryjus | Speckchip

Mandelmilch-Panna Cotta

Traubensalat | Maldoncrumble | Nusseis

48,00 EUR

Genießen Sie korrespondierende Weine zum Menü

19,00 EUR



Hansastraße 14b

41460 Neuss

Tel.: 0211. 24792460

www.bohai.de

DI - SO & Feiertage

17.30 bis 1.00 Uhr

MO Ruhetag

Reservierung wird empfohlen

Kartenzahlung ist möglich



BÜRGERSHOF



Unser Bürgershof, der seit 1567 im Herzen von Lintorf steht, besitzt eine angenehme Atmosphäre mit abwechslungsreichen Speisen und erlesenen Weinen. Die Bürgershof-Crew bietet Ihnen, in ihrem aufopferungsvollen Bestreben nur das Beste aus der modernen deutschen Küche zu servieren, eine vielfältige Auswahl an kulinarischen Gerichten.

Wir freuen uns, Sie bald in unserem Hause begrüßen zu dürfen.

Menü

[ab 12.00 Uhr]

Leichte Stör-Velouté

Stör-Flan | Kaviar

Knusprige Papillote von

Hirschrücken auf Waldfrüchten

oder

Filet von der Seezunge

Lachsmousse | Enoki

Pochierte Williams-Birne

Orangen-Tuiles

EUR 37,00



Lintorfer Markt 24

40885 Ratingen

Tel.: 02102. 31234

www.buergershof.com

MO - SO 12.00 bis 22.00 Uhr

Reservierung wird empfohlen

Kartenzahlung ist möglich



BYLINY

Byliny - Lust am Essen

Was erwartet den Gast im Byliny? Außer dem gelungenen Mix aus stylischem und gemütlichem Ambiente, eine gut-bürgerliche Küche, wie sie inzwischen von vielen vermisst wird. Aus hochwertigen, saisonalen Zutaten. Das Ganze modern kombiniert und manchmal ungewöhnlich interpretiert. Kommen und genießen Sie, wenn Sie Lust am Essen haben.

Menü

[ab 17.00 Uhr]

Getrüffeltes Spinatei

gebackenes Landei | Wintertrüffel | Spinatcrème

Geschmorte Rinderbrust

Morcheljus | Pastinake | Kartoffelklöße

Schokoladen Crème brûlée

Estragonsorbet

EUR 39,00



Konkordiastraße 85
40219 Düsseldorf-Unterbilk
Tel.: 0211. 94212670
www.byliny.de

DI - FR 12.00 bis 14.00 Uhr &
17.00 bis 22.00 Uhr
SA 17.00 bis 22.00 Uhr
SO 12.00 bis 21.00 Uhr
MO Ruhetag

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich

CAFÉ DE BRETAGNE

Bretonische Spezialitäten – einfach im Bistro genießen!

Wir bieten das, was in der Bistrotküche Frankreichs so beliebt ist: feine, geschmackvolle Speisen aus dem Meer. Einfach, echt und ehrlich. Im Mittelpunkt stehen die Produkte selbst: Austern, Muscheln, Garnelen, Krebse, Hummer. Außerdem täglich frisch: warme Fischgerichte, Galettes und andere Kleinigkeiten. Herkunft, Güte und absolute Frische: hier dürfen Sie Spitzenqualität erwarten.

Menü

[ab 12.00 Uhr]

Galette-Röllchen vom Räucherlachs | Algen-Farce | Zitronen-Kaviar
galette roulée au saumon fumé | crème fraîche aux algues | caviar de citron

**Tatar von pochierter Auster mit Onsen-Wachtelei
& gratinierte Auster mit Rouille und Chorizo**
huître pochée avec oeuf de caille | huître gratinée au rouille et chorizo
oder

Rote Bete Suppe | gegrillter Tintenfisch | Kräuterpesto
soupe de betterave rouge | calamar grillé | pesto aux herbes

Wolfsbarschfilet
Kichererbsen Taler | karamellisierte Rotweinschalotten | Gruyère-Segel
filet de bar | socca méditerranée | confit d'échalotes | croustillant de gruyère
oder

Schottischer Label Rouge-Lachs
Garnele | Spinatkuchen | Zitronen-Champagner-Sauce
saumon écossais label rouge | crevette | gâteau aux épinards | mousse de citron et champagne

3erlei vom Calvados Apfel | Parfait | Tiramisu | Zwergapfel
ménage à trois de pomme au calvados | parfait | tiramisu | petite pomme au four

EUR 37,50

Genießen Sie korrespondierende Weine zum Menü: **EUR 17,50**



Benrather Straße 7
40213 Düsseldorf-Carlstadt
Tel.: 0211. 56940775
www.cafe-de-bretagne.de

MO ab 18.00 Uhr [nur zur
tour de menu]
DI - DO 11.00 bis 22.00 Uhr
FR - SA 10.00 bis 23.00 Uhr
SO 12.00 bis 21.00 Uhr

Reservierung | wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich

CHRISTEN - IM HAUS LITZBRÜCK!

Das Beste erhalten und trotzdem neue Wege gehen

Genießen Sie eine moderne Küche in einem Haus mit Tradition. Wunderschöne Räume und freundliche Mitarbeiter machen den Besuch zu einem Fest der Sinne. Aus unseren Lieblingsgerichten haben wir unser Menü zusammengestellt und dazu ein paar tolle Winzerweine ausgesucht.

Es freuen sich auf Sie

Familie Christen, Kai Donnert und Christian Klein mit ihren Teams.

Menü

[ab 12.00 Uhr]

Duo von gesund und lecker

Lachs | Honig-Senf-Dip | Wildkräuterkorbchen | grüner Spargel

oder

Roh gebeiztes Rind

geröstete Pinienkerne

Duo von junger Erbse und Garnele

Cremiges Süppchen | knuspriger Spieß

Duo vom Apfel [eiskalt und hochprozentig]

Duo vom Kalb

Kalbsfilet | kleine Roulade [in Weißwein geschmort]

Frühlingslauch | knusprige Grießschnitten

Duo von Ananas und Kokos [Piña Colada mal anders]

EUR 39,90

Genießen Sie korrespondierende Weine zum Menü

EUR 17,90



Bahnhofstraße 33
40489 Düsseldorf-Angermund
Tel.: 0203. 997960
www.haus-litzbrueck.de

MO - SO 12.00 bis 14.30 Uhr
& 18.00 bis 23.30 Uhr

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich

CHRISTIAN PENZHORN

Entspanntes Ambiente, Stil, herzlicher Service und eine köstliche Landhausküche – das alles erwartet Sie im Restaurant „Christian Penzhorn“ in Ratingen-Lintorf. Die großzügigen Räumlichkeiten bestechen durch einen modernen, klaren Einrichtungsstil. Christian Penzhorn sammelte in verschiedenen TOP-Küchen Erfahrungen und Auszeichnungen. Sein Team verwöhnt Sie mit regionalen, unkomplizierten Gerichten, die selbstverständlich nur mit frischen Zutaten zubereitet werden.

Menü

[ab 17.30 Uhr | SO ab 12.00 Uhr]

Amuse bouche Menü „... we love to entertain you“

Das Leben ist wie eine Schachtel Pralinen ... Gänseleber in 5 Varianten

Praline mit Gewürzapfel | Magnum mit Dunkler Schokolade |
Mousse mit Erdnusskrokant | Terrine mit Balsamicopflaume | Parfait mit Muskateller

Flüssig bis Cremig

Gazpacho mit Parmesaneis | Trüffelessenz unter Blätterteighaube |
Überraschungsei | Karotten-Kamillencrème

3erlei aus dem Wasser

Bachforelle mit Escabehegemüse und Salzzitronenhummus |
Gedämpfter Kabeljau mit Grünkohlcrème, Kartoffelisotto und Meerrettichmilch |
Loup de mer mit Fenchel und tomatisiertem Muschelsud

Muh & Co 2018

Sauerbraten vom Wagyu mit Orangenpolenta und Rote Bete | BBQ Schweinchen
im Burger | zerlei von der Oldenburger Ente mit Apfel-Sellerieconfit

Süßes wie man es liebt

Gummibärchen | „Meine Kirsche“ | American Cheesecake |
Zuckerwatte mit Schokolade | Milch & Honig

EUR 64,00 | EUR 59,00 [ohne Gänseleber]



Konrad-Adenauer-Platz 29
40885 Ratingen
Tel.: 02102. 3899970
www.christian-penzhorn.de

DI - SA 17.30 bis 22.00 Uhr
[DI nur zur tour de menu]
SO 12.00 bis 22.00 Uhr
MO Ruhetag

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich

FÜR ALLE, DIE NICHT NUR ROT-WEISS DENKEN.

Von Mosel bis Napa Valley: METRO inspiriert Sie
mit Weinspezialitäten aus der ganzen Welt.



Weingenuß mit besten Produkten aus aller Welt

Vom schlichten Hauswein bis zum exklusiven Kennertropfen, vom Traditionswhisky bis zum trendigen Szenetr nk, als einzelne Flasche oder im Karton verfügbar - das breite Wein- und Spirituosenangebot von METRO Cash & Carry Deutschland überzeugt Gastronomen seit Jahrzehnten. Erfahrene Sommeliers stehen den Kunden mit ihrer Expertise zur Seite und unterstützen Sie bei der Auswahl der passenden Tropfen.

Erliesene Welten der weltbesten Winzer

Das Sortiment von METRO Cash & Carry Deutschland sucht seinesgleichen im Wettbewerb: Rund 2.000 verschiedene Weine, Champagner, Sekte und Spirituosen stehen zur Auswahl. Darunter sonnenverw hnte Tropfen aus Spanien, Italien und Frankreich, Berühmtheiten aus Übersee, ausgewählte Raritäten aus Portugal sowie edle Rebsorten der besten deutschen Winzer. Aufgrund der kontinuierlich steigenden Nachfrage nach regionalen Produkten machen die hochwertigen Weine aus Deutschland mittlerweile mehr als die Hälfte des Weinsortiments aus. Auch die Preise decken eine große Bandbreite ab - von Preiseinstiegsartikeln bis zu exklusiven, hochwertigen Raritäten wie dem seltenen Tignanello oder der Weinkrone Ch teau P trus, finden Weinliebhaber für jeden Bedarf den idealen Tropfen.

Der „Wein des Monats“:

Für alle, die mehr bieten wollen

Um bei der perfekten Weinauswahl zur aktuellen Saison zu unterstützen, bietet METRO Cash & Carry Deutschland in jedem seiner Großmärkte den „Wein des Monats“ an. Standesgem   präsentiert und sorgsam ausgewählt von den Weinexperten der METRO richtet sich das Angebot an Gastronomen, die ihren Gästen exklusive Geheim-

tipps, geschmackvolle Trends und gehaltvolle Abwechslung bieten wollen. Zu jedem „Wein des Monats“ erhalten Kunden Hintergrundinformationen zu Geschmack, Herstellungsweise und Weingut. Spezielle Preisaktionen und ausführliche Beratungen runden das Angebot ab.

Der METRO-Weinhumidor: Ein Jahrzehnt Leidenschaft für außergewöhnlichen Genuß

Besonders edle Weine werden an zwölf Standorten in exklusiven METRO-Weinhumidoren vorrätig gehalten - bei optimalen Lagerbedingungen von 16 Grad Temperatur und einer Luftfeuchtigkeit von 70 Prozent, damit die ausgesuchten Spezialitäten und Raritäten nichts von ihrer Qualität einbußen. Denn echte Kenner wissen: Licht-, Feuchtigkeits- oder Temperaturschwankungen können einen guten Tropfen ungenießbar machen. Inspiriert vom großen Erfolg des ersten Weinhumidors im Düsseldorfer Großmarkt im Jahr 2006 etablierten auch die Großmärkte Berlin-Friedrichshain, Hamburg-Altona und München-Brunnthal den begehrten Glasbau mit bis zu 500 Weinen aus unterschiedlicher Herkunft.

The METRO logo consists of the word "METRO" in a bold, yellow, sans-serif font, centered within a dark blue rectangular background.

DAVE'S MARKTLOKAL AM CARLSPLATZ



sehr, sehr lecker!

TV-Koch Dave Hänsel [WDR/NDR] kocht auf dem Carlsplatz in Düsseldorf. Tagsüber gibt es frische Markt-Küche. Zur tour de menu können Sie auch DO, FR & SA abends Leckereres genießen. Samstags gibt es Speis und Trank mit DJ. Besonders romantisch und ausgefallen ist das Kerzenschein-Menü am Freitag. Das alles direkt auf dem überdachten Carlsplatz.

Menü

[um 19.00 Uhr]

Japanische Miso-Suppe
mit zerlei Wachtel Ei

Teriyaki-Huhn
mit Apfelkartoffelpüree und karamellisierten Zuckerschoten

Birne Gerda
Glühwein-Birne mit Birnensorbet und einer sanften Crème

EUR 38,00



Carlsplatz
[gegenüber von Bittner]
40213 Düsseldorf-Stadtmitte
Tel.: 0172. 2627002
[facebook.com/marktlokal](https://www.facebook.com/marktlokal)

MO - SA 11.00 bis 16.30 Uhr
DO - SA um 19.00 Uhr [nur zur
tour de menu]
SO Ruhetag

Reservierung ist notwendig
nur Barzahlung ist möglich

DIE ENTE

Genießen Sie Regionales, Überregionales und Internationales in einmaliger Atmosphäre mit herzlichem Service Ihrer Gastgeber.

Täglich neue Kreationen aus frischen Zutaten, dazu erlesene Weine und vier Biere frisch vom Fass.

Lassen Sie sich in unseren gemütlichen Stuben verwöhnen. Unser Motto für die tour de menu 2018 lautet: Frühlingsreise in den Schwarzwald.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Enten-Team

Menü

[ab 17.30 Uhr]

Frühlingsreise in den Schwarzwald

Geräucherte Entenbrust

3erlei Linsen | Frühlingsalat | Granatapfel-Dressing | Trauben | Walnüsse

Badische Hochzeitssuppe

Flädle | heilige Täschle

Kalbsrahmgulasch „Badenweiler Art“

Knöpfle | junges Gemüse

oder

Saiblingsfilet

Bärlauchschaum | Kartoffelgratin | junges Gemüse

Schwarzwälder-Kirsch geschichtet im Glas

Kirschwasser-Espuma

EUR 46,50



Rathelbeckstraße 319
40627 Düsseldorf-Unterbach
Tel.: 0211. 202748
www.dieente.info

DI - SO 17.30 bis 24.00 Uhr
MO Ruhetag

Reservierung ist notwendig
Kartenzahlung ist möglich



DORFSCHÄNKE

Schon von außen strahlt die Dorfschänke im Düsseldorfer Stadtteil Niederkassel eine urige Gemütlichkeit aus. Dampfende Platten und Schüsseln mit Fleisch, Kartoffelstampf, Gemüse und Sauce. Porzellan mit Goldrand, Silberbesteck... und am Ende ist es wie immer, alles leer gegessen und die Tafel verwüstet. Ein famoses Gelage für das man dringend reservieren sollte.

Menü

[ab 18.00 Uhr]

Fischsuppe „Dorfschänke“
geschmolzener Lachs

Steakflight

3erlei Steaks [im Holzkohleofen gegrillt]
Kartoffel-Möhrenstampf | eingelegter Senf | Jus

Süßer Blumentopf

EUR 36,00

Genießen Sie korrespondierende Weine zum Menü

EUR 18,00



Alt-Niederkassel 49
40547 Düsseldorf-Niederkassel
Tel.: 0211. 95425010
www.dorfschaenke.tv

DI - SA 17.00 bis 24.00 Uhr
SO 13.00 bis 22.00 Uhr
MO Ruhetag

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich

EFSIN

Entdecken Sie das neue Restaurant-Café-Bar Efsin „Eu ζην“ – zu Deutsch „gut leben“ im Zentrum Düsseldorfs. Erleben Sie ein Stück hellenische Gastfreundschaft mit kulinarischen Vorspeisen [Mezes] und frisch zubereiteten Gerichten. Diese werden begleitet von qualitativ hochwertigen Weinen, Ouzo oder landestypischen Tsipouro. Das Efsin bietet nicht nur einen gemütlichen Innenbereich, sondern viele weitere Räumlichkeiten, wie beispielsweise einen Wintergarten und Biergarten im Innenhof um Anlässe jeglicher Art zu feiern.

Menü

[ab 17.00 Uhr]

Frische Saison-Suppe

Trilogie

Zaziki | weißer Tarama | Chtipiti

Lammkarree in Balsamico-Honig-Sauce

Rosmarin-Kartoffeln | Gemüse

oder

Lauraki [Seewolf] oder Tsipoura [ganze Dorade 400-600 g] vom Grill

Rosmarinkartoffeln | Zitronen-Oliven-Öl | frischer Salat

Griechischer Sahnejoghurt

Honig | Wallnüsse

oder

Hausgemachter Schokokuchen

Vanilleeis

oder

Hausgemachter Profiterole

EUR 35,00



Fürstenwall 66b
40219 Düsseldorf-Unterbilk
Tel.: 0211. 97173154
www.efsin-restaurant.de

DI - SA 17.00 bis 23.00 Uhr
SO 12.00 bis 23.00 Uhr
MO Ruhetag

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich

ELFRATHER MÜHLE



Nur 20 Minuten von der Düsseldorfer Innenstadt entfernt liegt die 200 Jahre alte Elfrather Mühle. Unser Küchenteam begeistert seit Jahren die Gäste mit einer deutsch inspirierten, innovativen Küche. 2016 haben wir die tour de menu in der Kategorie „go healthy“ gewonnen! Daran möchten wir anknüpfen und Sie begeistern. Unser Service-Team um Corinna Gött begrüßt Sie von Mittwoch bis Sonntag ab 12.00 Uhr. Es erwartet Sie eine der außergewöhnlichsten Locations am Niederrhein.

Menü

[ab 12.00 Uhr]

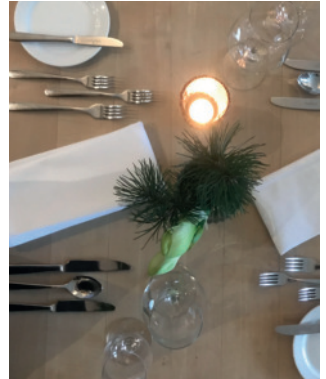
Kremierter heißer Aufguss von Pastinake und Olive
geröstete Wildwasser-Feuergarnele

Raviolo von Limette und Ricotta
aufgeschäumter Sud von Eisenkraut

Tranche vom Jungbullenrücken unter der Harissa Haube
Fregola-Sarda mit Chorizo Aromen
schwarze Perigord Trüffel Tunke

Variation von der Schwarzkirsche Edition 2018

EUR 44,00
EUR 33,00 [ohne Raviolo]



An der Elfrather Mühle 145
47802 Krefeld
Tel.: 02151. 78 997 22
www.elfrather-muehle.de

MI - SO 11.00 bis 23.00 Uhr

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich



FLEHER HOF

Zwischen Blutwurst und Bordeaux findet sich im Fleher Hof einiges, was das Herz höherschlagen lässt. Die deftig rheinisch-westfälische Küche trifft auf die Finesse der französischen Brasserien. Eine regelmäßig wechselnde Karte mit Tagesempfehlungen lässt keine Wünsche offen. Althergebrachtes und vergessene Klassiker werden hier erfrischend neu interpretiert!

Menü

[ab 17.30 Uhr]

Pariser Suppe

Französische Zwiebelsuppe | Graubrot | Comté

D'dorfer Senfrostbraten

Flanksteak | ABB Senf | Speckbohnen | Kartoffelgratin

Schokolade

Dunkles Schokoladenmousse | Erdnuss | Toffee

EUR 37,00



Fleher Straße 254
40223 Düsseldorf-Flehe
Tel.: 0211. 31195711
www.fleherhof.de

MI - SA 17.30 bis 23.00 Uhr
SO 12.00 bis 14.00 Uhr &
17.30 bis 23.00 Uhr
MO & DI Ruhetag

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich

FRITZ'S FRAU FRANZI



Nur ein Jahr nach Eröffnung leuchtet ein Michelin-Stern über dem Restaurant FRITZ's FRAU FRANZI! „Wir freuen uns besonders, dass unser Konzept einer Weltküche mit experimentellem Touch so gut ankommt. Für uns ist sie ein perfektes Symbol für den Anspruch, der hinter einer Guide-Michelin Auszeichnung steht“, so Benjamin Kriegel, Küchenchef des FRITZ's FRAU FRANZI.

Menü

[ab 18.00 Uhr]

Fjordforelle

Roh mariniert | Tamarisauce | fermentierter Chinakohl | Schwarzwald Miso

Spinat und Ei

Spinatpüree | in brauner Butter pochiertes Bioei | Kartoffel-Schinken-Fond

Querrippe

Geschmort | Paprikacrème | Salat von Kräutersaitlingen | Gulaschfond

Kaffee mit Milch und Zucker

Milchcrème | Milchschaum | Melasse | Rum | SCHVARZ Kaffee

EUR 65,00



Adersstraße 8
40215 Düsseldorf-Friedrichstadt
Tel.: 0211. 370750
www.fritzsfraufranzi.de

DI - SA 18.00 bis 22.30 Uhr
MO & SO Ruhetag

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich



GATTO VERDE

Seit über zehn Jahren ist das Gatto Verde in Unterrath Anlaufstelle für Feinschmecker italienischer Spezialitäten. In dem freundlich eingerichteten Restaurant mit authentischer Küche werden Ihnen nicht nur die passenden Weine offeriert, sondern auch zahlreiche Grappa-Sorten. Im Sommer lädt Sie unsere großzügige italienische Terrasse zum kulinarischen Kurzurlaub ein!

Menü

[ab 12.00 Uhr]

Kleines überbackenes Ziegenkäse-Päckchen
Rucola Salat | gegrilltes Gemüse

Handgemachte Ravioli mit Seeteufelfüllung
Frühlingsgemüse | frische Kräuter | Riesengarnelen

Zart rosa gebratene Kalbs-Medaillons
Trüffel-Crème-Sauce | Rosmarin Kartoffel | frisches Marktgemüse

Joghurt Mousse
Beeren Komposition | frische Minze

EUR 42,00

Genießen Sie korrespondierende Weine zum Menü

EUR 26,00



Hamborner Straße 40
40468 Düsseldorf-Unterrath
Tel.: 0211. 461817
www.gatto-verde.de

MO - FR 11.30 bis 15.00 Uhr &
17.30 bis 22.00 Uhr
SA 17.30 bis 22.00 Uhr
SO Ruhetag [außer an
Messetagen]

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich

GILL'S



Wir heißen unsere Gäste willkommen in unserem einzigartigen Restaurant, wo Besucher mehr erwarten dürfen als nur eine Mahlzeit. Eine wechselnde Karte mit hochwertigen Gerichten und regelmäßige Live-Musik verwöhnen Gaumen und Geist. Kombiniert mit ausgewähltem Wein und herzlichen Gastgebern wird der Aufenthalt im Gill's zu einem besonderen Erlebnis in spezieller Atmosphäre. Erlebt, genießt und geht als Freunde.

Menü

[DI - SO ab 18.00 Uhr]

Beethoven: Violin Sonata Nr5 op24 Frühling

1 Satz, Allegro

[Ein kleiner Vorgeschmack auf den Frühling]
Gebratener Tintenfisch auf Blumenkohl-Püree

2 Satz, Adagio molto espressivo

[Unter dem Restschnee beginnt der Frühling]
Dorade mit grünem Spargel und Restschnee-Schaum

3 Satz, Scherzo Allegro molto

[Auch die Lämmer freuen sich auf den neuen Frühling]
Lammrücken unter Shisokruste mit printemps Gemüse

4 Satz , Rondo Allegro man non Troppo

[neues Leben aus der Erde]
Tiramisu aus Grüner Tee- Crème und Erdbeeren

EUR 38,90



Flurstraße 74
40235 Düsseldorf-Flingern
Tel.: 0211. 54478128
[facebook.com/gillsflingern](https://www.facebook.com/gillsflingern)

MO 17.00 bis 1.00 Uhr
DI - FR 12.00 bis 1.00 Uhr
SA - SO & Feiertag
10.00 bis 1.00 Uhr

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich

wir freuen uns,
die **Tour de Menu**
mit original italienischem Genuss
zu unterstützen!



18. - 20. März 2018



Besuchen
Sie uns auf der
ProWein.

Stand 16 J53

Genießen Sie
ausgezeichnete
Premiumqualität!

SCAVI & RAY Prosecco Superiore DOCG
glänzt als Gold und Trophy Winner
„Best Charmat Method Sparkling Wine“
bei der renommierten
Cathay Pacific Hong Kong
International Wine & Spirits
Competition 2017.

T. 05251.546 1400 | F. 05251.546 1410

E. INFO@MBG-ONLINE.NET | W. WWW.MBGGLOBAL.NET



GOURMET-BISTRO ZURHEIDE

Das Gourmet-Bistro Zurheide bietet mit seinem offenen Küchenkonzept ein außergewöhnliches Ambiente. Für das Küchenteam um Mauro Pistillo stehen Frische und Qualität im Vordergrund. Im Gourmet-Bistro können Sie nicht nur mittags eine schnelle Gaumenfreude genießen sondern es sich auch abends mit unserem Menü und einer passenden Weinbegleitung gut gehen lassen. Selbstverständlich bieten wir auch eine vegetarische Alternative zu unserem Menü an, welches außerdem komplett laktosefrei zubereitet ist!

Menü

[ab 17.00 Uhr]

Gebeizter Lachs

Frühlingskräuter | Gurken-Dill-Eis

Jakobsmuschel

Teriyaki | Rotweinlinsen | Sesamknusper

Felsenoktopus-Raviolo

La Ratte-Kartoffel | geräucherte Paprika | Salzzitrone

U.S. Rinderfilet vom Greater Omaha Gold Label

Blumenkohlcrème | Spitzmorchel | wilder Spargel

Cassata-Mascarpone-Crème

Honigkaramell | Basilikum-Granitée

EUR 42,00

Genießen Sie korrespondierende Weine zum Menü

EUR 25,00



Nürnberger Straße 40-42
40599 Düsseldorf-Reisholz
Tel.: 0211. 74965808
www.gourmet-tage.de

MO - SA 11.30 bis 21:00 Uhr
[Küche]
SO & Feiertage Ruhetag

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich



GRAFENGRÜN. RESTAURANT

grafengrün.
restaurant

Weniger Schnickschnack, mehr Genuss

Das Grafengrün erwartet Sie mit einer kleinen, aber feinen Auswahl an Speisen und Getränken – frisch, pur und vorzugsweise aus der Region. Sie finden bei uns Fleisch- und Fischgerichte genauso wie Angebote für Vegetarier. Dazu servieren wir deutsche Weine aus kleinen Weingütern und Bier-Spezialitäten. Unser Restaurant liegt mitten im Grünen, am Rand des wunderschönen Grafenberger Waldes – stillvoll, aber zum Wohlfühlen.

Menü

[ab 13.00 Uhr]

zwei von der Kammuschel
grüner Spargel | Chili-Gewürz-Sud

Geschmortes Kalbsbäckchen
Erbsen-Graupenrisotto

Gebratenes Kalbsfilet
Nougat-Preiselbeerjus | Rote Bete-Perlen | Kartoffel-Sellerie-Espuma
Kartoffelstroh

oder

In Gewürzbutter gebratenes Zanderfilet
unter einer Parmesan-Kräuterkruste | Sellerie-Kartoffel-Stampf
Dijon-Sensauce

Milchreis-Sushi
Kokos | Schokolade | Ananas | Blutorangensorbet

EUR 39,90



Rennbahnstraße 24-26
40629 Düsseldorf-Ludenberg
Tel.: 0211. 9649514
www.grafengruen.org

Oktober-März:
DI - SO ab 10.00 Uhr
MO Ruhetag

April-September:
MO - SO ab 10.00 Uhr

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich

HASE + IGEL

Ungezwungenes Beton-Chic-Ambiente trifft auf viel Kunst an den Wänden. Holzdielen und warmes, weiches Licht runden das Interieur ab. Ein großzügiger Außenbereich und eine Dachterrasse mit wunderbarer Aussicht auf das Industrie-Areal laden zu entspannten Abenden ein. Eines der Herzstücke ist die Küche. Norman Wegner, seit November 2015 Küchenchef im Hase + Igel liebt es klassisch. Er und sein Team bringen eine saisonale, klare und produktfokussierte Küche auf den Teller, gern mit mediterranen und asiatischen Einflüssen.

Menü

[ab 18.00 Uhr]

Tatar vom Thunfisch & gebeizte Makrele

Gurke | Rettich | asiatische Aromen

Ragoût Fin

Pochiertes Skreifilet

Chorizoschmelze | Bohnenmelange | Rahmpolenta | Safransauce

Pochierter Schokoladenkuchen

Schmandeis | Ron Zacapa Ganache

EUR 48,50

EUR 39,50 [ohne Ragoût Fin]

Genießen Sie korrespondierende Weine zum Menü

EUR 22,50 | EUR 17,50 [ohne Ragoût Fin]



Erkrather Straße 226
Schwanenhöfe, Gebäude 8
40233 Düsseldorf-Flingern
Tel.: 0211. 98962077
www.haseundigel.eu

MO 12.00 bis 15.00 Uhr
DI - FR ab 12.00 Uhr
SA ab 18.00 Uhr
SO Ruhetag

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich

HOTEL RESTAURANT LANDSKNECHT

Das Traditions Haus mit Moderne

Frische Küche unter Verwendung regionaler und internationaler Top-Produkte, mit einer der schönsten Terrassen des Rheinlandes und detailreichem Restaurantbereich.

Hier ist der Gast König und lässt den Alltag hinter sich.
Immer eine kulinarische Reise wert!

Menü

[ab 18.00 Uhr]

Europäische Tradition trifft auf asiatische Moderne

Vietnams traditionelle Phở „Ein Willkommensgruß bei Freunden“

Variation aus Sushi & Sashimi on Ice

Mit Trüffeln gespicktes Lachsfilet

oder

Krosse Entenbrust Sous Vide | Granatapfel-Zitronengras-Sauce
Pak Choi | Duftreis im Bananenblatt

Fondue von 2erlei Valrhona Schokolade | Früchtespießen | Mangosorbet mit
Pandan Leaves

EUR 39,50

Genießen Sie korrespondierende Weine zum Menü:

EUR 19,00



Poststraße 70
40667 Meerbusch
Tel.: 02132. 137820
www.landsknecht.de

MO - SO 12.00 bis 15.00 Uhr &
18.00 bis 22.00 Uhr

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich



IMERIO RESTAURANT

Hier wird mit viel Liebe gekocht! Unverkennbar alta Cucina Italiana, verbunden mit Crossover-Elementen, die gekonnt mit italienischen Klassikern harmonieren. Imerio in seinem Element – zwischen Leidenschaft zur Küche und lässig charmanter Kommunikation mit seinen Gästen. Auf der Lorettostraße, dem sympathischen Düsseldorfer Kiez in Unterbilk.

Menü

[ab 18.00 Uhr]

3 Klassiker

Lachstatar | Vitello Tonnato | Greater Omaha Rindercarpaccio

Seewolf-Filet

Spargelrisotto | Noilly Prat Sauce

Warmer Schokoladenkuchen

auf Mangopüree

EUR 42,00



Lorettostraße 12
40219 Düsseldorf-Unterbilk
Tel.: 0211. 96831751
www.imerio.de

DI - SO 18.00 bis 22.30 Uhr
MO Ruhetag

Reservierung ist notwendig
[Stichwort: tour de menu]
EC-Kartenzahlung ist möglich

JINLING IM DÜSSELDORF CHINA CENTER

Authentische chinesische Küche am südlichen Anfang der Königsallee mit fünfmal der chinesischen Glückszahl „8“ in der Telefonnummer. Eine besondere Spezialität des „Jinling“ ist die traditionelle Peking-Ente. Ihre Zubereitung ist ein kulinarisches Geheimnis des Chefskochs und das Servieren gleicht einer zeremoniellen Präsentation.

Ente gut, alles gut!

Menü

[ab 18.00 Uhr]

Peking-Ente-Menü

Pekingsuppe

Frühlingsrolle

gefüllt mit Entenfleisch und Gemüse

Peking-Ente

Teigblätter | Sauce | Gurken- & Lauchstreifen
[authentisch chinesische Art, Chefskoch tranchiert am Tisch]

und

Entenfleischstreifen gebraten mit Acht Kostbarkeiten

Blätterteig mit Maronenfüllung in Entenform

chinesischer Weißdorn-Kuchen

EUR 48,00 p.P.

[ab zwei Pesonen]



Düsseldorf China Center
Königsallee 106

40215 Düsseldorf-Stadtmitte

Tel.: 0211. 93888810

www.jinling.metro.rest

MO - FR 11.30 bis 15.00 Uhr &

18.00 bis 22.30 Uhr

SA 18.00 bis 22.30 Uhr

SO Ruhetag

Reservierung wird empfohlen

Kartenzahlung ist möglich



JULIAN'S BAR AND RESTAURANT

Julian's bar and restaurant gibt es gleich zweimal in der wunderschönen Rhein-Metropole Düsseldorf – im Medienhafen und am Seestern. Lassen Sie sich auf eine kulinarische Weltreise entführen und entdecken Sie eine Vielzahl internationaler Gerichte, in der Showküche zubereitet, in gemütlicher und mediterraner Atmosphäre. In die Ferne schweifen liegt so nah...

Menü

[ab 18.00 Uhr]

„Kuckuck's Nest“

Argentinische Rotgarnele | Nudelnest

„I found my love“

Cremige Zwiebelsuppe | Kräutercroûton

„Asian perfection“

Curry Purpur | gedämpfter Kabeljau | Kohlgemüse
Kartoffel-Kurkuma-Stampf

oder

„Auf zur Oma“

Roulade vom Roastbeef auf Lava gegart
Gemüsepüree | Pfeffer-Glace | Erbsenschoten

„Drunken cake“

Safrancreme | Schoko-Shot | scharfe Mango am Stiel

EUR 39,50



Speditionstraße 11
40221 Düsseldorf-Medienhafen
Tel.: 0211. 49392007
www.julian-s.com

Am Seestern 16
40547 Düsseldorf-Seestern
Tel.: 0211. 59591330
www.julian-s.com

MO - SO ab 9.00 Uhr

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich

LA BORA

Liebhaber der mediterranen Küche sind bei uns genau richtig. Unser Konzept lautet: „Qualität zu erschwinglichen Preisen bei ausgesprochen edlem Ambiente“. La Bora ist mitten im Herzen von Düsseldorf, unweit vom Hauptbahnhof, der KÖ, dem Medienhafen und der Altstadt gelegen.

An sieben Tagen die Woche geöffnet, bieten wir Ihnen in gemütlicher Atmosphäre Fisch-, Fleisch-, Pizza-, Pasta Spezialitäten sowie eine Auswahl an mediterranen Gerichten. Alle Speisen werden stets frisch zubereitet und durch saisonale Angebote auf der Tageskarte ergänzt.

Menü

[ab 18.00 Uhr]

Vitello Tonnato

oder

Rindercarpaccio mit Parmesan

Kalbskotelett

vom Grill an Gorgonzola & Spinat-Sauce mit Penne

oder

Dorade [ganz]

aus dem Ofen an frischen Kräutern mit Rosmarinkartoffeln & Beilagensalat

Tiramisu

oder

Panna Cotta

EUR 24,90



Hüttenstraße 30
40215 Düsseldorf-Friedrichstadt
Tel.: 0211. 15799187
www.restaurant-labora.de

MO - SO 12.00 bis 24.00 Uhr

Reservierung ist notwendig
Kartenzahlung ist möglich

LA BRASSERIE

Die kreative Frischeküche unseres Chefkochs Bernd Müller wird Sie begeistern. Der gebürtige Heimstedter offeriert ein häufig wechselndes Speisenangebot mit vielen Highlights. Saisonale Angebote stehen im Fokus, welche die Gäste aus Krefeld und der Region verwöhnen. Die geschützte Sonnenterrasse, des im Park mit altem Baumbestand gelegenen Hauses, bietet im Sommer eine einzigartige Atmosphäre.

Menü

[ab 18.00 Uhr]

Rindercarpaccio

Rucola | Pesto | Parmesan | Balsamico

Linguine und Trüffel

Trüffel | Madeira

Kalbsrücken

Riesengarnele | Morcheln | Grüner Spargel

Cappuccino Halbgefrorenes

Kaffeesauce | Amarettini

EUR 41,50



Uerdinger Straße 245

47800 Krefeld

Tel.: 02151. 584960

www.la-brasserie-krefeld.de

MO - SO 18.00 bis 22.00 Uhr

Reservierung wird empfohlen

Kartenzahlung ist möglich

LA GALLERIA

Kommen Sie vorbei und erleben Sie echte italienische Küche!

Das besondere Highlight: die leckeren Antipasti, frisch, hausgemacht und unendlich vielfältig wurden auch schon bei „Mein Lokal - Dein Lokal“ zur besten Vorspeise Düsseldorfs gekürt. Regionale Produkte und Innovationen sind dabei unser Erfolgsrezept!

In den letzten Jahren haben wir uns besonders auf Catering sowie Grill- und Kochevents, Messeveranstaltungen und Hochzeiten spezialisiert.

Menü

[ab 12.00 Uhr]

Gruß aus der Küche

Die besten Vorspeisen der Stadt

Riesengarnelen

Gelbe Bete | Kräuter-Zabaglione

Dry Aged Beef aus der Region

Saisongemüse | Drillingskartoffeln

Dolce sorpresa

EUR 32,00



Kaiserstraße 27
40479 Düsseldorf-Pempelfort
Tel.: 0211. 4930124
www.ristorante-la-galleria.de

MO - FR 12.00 bis 15.00 Uhr &
18.00 bis 22.00 Uhr
SA 18.00 bis 22.00
SO Ruhetag

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich



**Betten
Hönscheidt**
DIE GUTENACHTBERATER

In Ruhe genießen.

Am besten die ganze Nacht.

Schadowstraße 82
40212 Düsseldorf
Fon 0211.601849-0

Benrather Straße 9
40213 Düsseldorf
Fon 0211.325618

info@betten-hoenscheidt.de
www.betten-hoenscheidt.de

Gourmet-Pass - so wird es gemacht:

Bewerten Sie Ihr verspeistes Tour-Menü und verhelfen Sie Ihrem Lieblingsrestaurant zum Sieg! Bereits mit einer Bewertung nehmen Sie am **Gewinnspiel** teil.

1. Tisch im gewünschten Restaurant reservieren und dort das tour de menu-Menü genießen
2. verspeistes Menü online bewerten unter: [BIT.LY/TDMVOTING](https://bit.ly/TDMVOTING)
oder
2. Gourmet-Pass vom Restaurant abstempeln lassen
tour de menu-Menü auf dem Gourmet-Pass bewerten [mit Schulnoten]
3. Bestes Serviceteam „Ihrer“ Tour unter dem „HAANER Service Award“ eintragen
4. Gourmet-Pass per Post, Fax oder persönlich bei »RheinLust abgeben

Besuchen Sie uns persönlich oder schicken Sie uns Ihren Gourmet-Pass bis **Freitag, 23. März 2018**.

Persönlich/per Post: »RheinLust, Citadellstraße 5, 40213 Düsseldorf | per Fax: 0211. 92 41 83 46 oder Mail: event@rheinlust.de.

Preiskategorien

Kategorie I [EUR 24,90 bis EUR 39,00]

[a]dress kitchen & bar | Brauereiausschank am Zoo | Bürgershof | Byliny | Café de Bretagne | Dave's Markt-lokal am Carlsplatz | Dorfschänke | Efsin | Fleher Hof | Gill's | La Bora | La Galleria | Landpartie im Fachwerk Les Halles St. Honoré | Trattoria Al Dente | Trattoria Luisa | Treibers - Dein Restaurant

Kategorie II [EUR 39,50 bis EUR 42,00]

Agave | AQUA | Christen - im Haus Litzbrück! | Gatto Verde | Gourmet-Bistro Zurheide | grafengrün. Restaurant | Hotel Restaurant Landsknecht | Imerio Restaurant | Julian's Bar & Restaurant | La Brasserie | Landhaus Freemann | Liedberger Landgasthaus | Lili's Bar & Restaurant | Lo Zibellino | Ratatouille | Restaurant Brasserie Kaiserhof | Rob's Kitchen

Kategorie III [EUR 42,50 bis EUR 65,00]

BOHAL Hafenbrasserie | Christian Penzhorn | Die Ente | Elfrather Mühle | Fritz's Frau Franzi | Hase + Igel Jinling im Düsseldorf Chinacenter | Lepsy's das Fischrestaurant | Raphael's Restaurant & Weinbar | Restaurant Korff | Saltimbocca | Strümpfer Hof Hotel & Restaurant | THE VIEW Skylounge & Bar | Vente | weinbunt

Quick Lunch

ÄpelSchlaaf | Baba Green | Birdie & Co. Deli Café | Bistro Erminig | Fleckensteins | Flurklinik | Food Yard Flingern | Les Halles St. Honoré | Lina's Coffee Brew Bar & Deli | pastalicious | Schlösser Quartier Bohème Spatz Up

Gourmet-Pass



Restaurant

1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6

Ambiente
Preis/Leistung
Qualität
Service

Restaurant

1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6

Ambiente
Preis/Leistung
Qualität
Service

Restaurant

1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6



Restaurant

1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6

Ambiente
Preis/Leistung
Qualität
Service

Restaurant

1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6

Ambiente
Preis/Leistung
Qualität
Service

Restaurant

1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6

Bewertungssystem:

1 = sehr gut | 2 = gut | 3 = befriedigend | 4 = ausreichend | 5 = mangelhaft | 6 = ungenügend

HAANER SERVICE AWARD

Sie waren bei der tour de menu in einem Restaurant mit dem Service besonders zufrieden?

Dann nennen Sie uns „Ihr“ **bestes** und **aufmerksamstes Serviceteam** der tour de menu.

Restaurant: _____

Gourmet-Pass



Restaurant

1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6

Ambiente

Preis/Leistung

Qualität

Service

Restaurant

1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6

Ambiente

Preis/Leistung

Qualität

Service

Restaurant

1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6

Name/Vorname

Straße

PLZ/Ort

Email

Wir versichern, dass Ihre Daten nur zur Auswertung der tour de menu 2018 und zur Aussendung unseres Veranstaltungsnewsletters genutzt und keinesfalls an Dritte weitergeleitet werden.

ONLINE VOTING

In diesem Jahr können Sie zum ersten Mal auch **ONLINE eine Bewertung abgeben!**

Nutzen Sie dazu den u.g. **Voting-Link**.

Voting-Link: [BIT.LY/TDMVOTING](https://bit.ly/TDMVOTING)

in Kooperation mit



Gewinnspiel

1. Preis Gewinnen Sie und eine Begleitperson Ihrer Wahl ein Wellnesswochenende im Adults only Hotel „Esplanade Resort & Spa“ [4-Sterne] in Bad Saarow am Scharmützelsee. 2 Nächte [inkl. Halbpension], Nutzung des Wellnessbereichs und 2x 25 Minuten Floating im Aqua Relax Tempel. www.dertouristik.com
 2. Preis Gewinnen Sie und eine Begleitperson Ihrer Wahl ein Wochenende im INNSIDE Leipzig. [2 Nächte inkl. Frühstück] www.melia.com/en/hotels/germany/leipzig/innside-leipzig/index.html
 3. Preis Gewinnen Sie einen „BEEFER One Pro“! Der Traum vom perfekten Steak ist wahr geworden. Der Beefer Original ist der erste Gasgrill mit über 800 Grad Oberhitze für die private Nutzung. Der Beefer One Pro ist mit Elektrozündung, Ventil-Schutzblech und maximalem Bedienkomfort ausgestattet. www.beefer.de / www.beefer.com
- 
- 4.-8. Preis Werden Sie Teil einer einmaligen Exkursion der Sinne mit exklusivem Tasting bei Deutschlands Delikatessenhändler Nr. 1 – Bos Food. Ralf Bos persönlich führt Sie und 4 weitere Personen durch das Austern-, Trüffel-, Gänseleber-, Kaviar- und Hummer-Paradies! Es wird ein unvergesslicher Nachmittag mit erlesenen, exquisiten und einzigartigen Produkten rund um das Thema Genuss. www.bosfood.de
 9. Preis Gewinnen Sie ein hochwertiges, von Hand geschmiedetes Kochmesser „VANKKA PIENI EXTRASCHLIFF“ von Nordklinge: Ein Stück Stahl und ein Griff aus Holz – die Konzentration auf das Wesentliche, auf was es bei einem Kochmesser wirklich ankommt. www.nordklinge.de
 10. Preis Gewinnen Sie goldene Momente mit SCAVI & RAY Momento D´oro. Verlost wird eine einzigartige 3L Jeroboam Flasche mit einem tour de menu-Strass Label www.scavi-ray.com
 11. Preis Gewinnen Sie einen Kochkurs-Gutschein im Wert von 89,00 EUR in der Kochschule im Medienhafen. Freuen Sie sich auf ein wunderbares Kochevent mit viel Herz, guter Laune, lieben Menschen und natürlich leckerem Essen. www.kochschule-medienhafen.de
 12. Preis Die Haaner Felsenquelle versorgt einen glücklichen Gewinner mit einem Jahresvorrat Mineralwasser [still, medium oder klassisch]. www.haanerfelsenquelle.de
 13. Preis Gewinnen Sie eine „Big Steak Box: Imposantes am Knochen“ von Albers Food. 3erlei Cuts in verschiedenen Geschmacksvarianten zum [Test-]Grillen: Ein Black Angus Tomahawk, ein Dry-Aged T-Bone-Steak und ein Cowboy-Steak aus Nebraska. www.albersfoodshop.de/de/grillen/grillpakete/big-steak-box
 14. Preis Gewinnen Sie ein robustes Kernbuche Schneidebrett des österreichischen Naturholzmöbelherstellers TEAM 7 – ein Must-have für jeden Kochprofi. www.team7.at
 15. Preis Gewinnen Sie eine 1,5l Flasche Champagner von Laurent Perrier. Lassen Sie sich von der Ausgewogenheit der Aromen und den feinen Perlen begeistern. www.laurent-perrier.de
 - 16.-18. Preis Best of Menü: Gewinnen Sie und eine Begleitperson Ihrer Wahl ein exklusives 3-Gänge-Menü [exkl. Getränke] in einem der drei tour de menu 2018-Gewinnerrestaurants. www.tour-de-menu.de
 19. Preis Gewinnen Sie ein dreiteiliges Gewürzset von Spirit of Spice. Hier steht die Leidenschaft & Kreativität im Vordergrund – ohne Zusatzstoffe und fair gehandelt. www.spirit-of-spice.de
 20. Preis Gewinnen Sie ein Superfoodpaket von Grün hoch 2 – 100% bio, vegan, glutenfrei und reich an wichtigen Nährstoffen. www.gruenhochzwei.com
 21. Preis Gewinnen Sie ein Geschenkset aus 3 Flaschen Wein von Welcher Wein. Das Team mit über 20 Jahren Erfahrung bietet Full-Service rund um das Thema Wein - damit Sie Freude haben. www.welcher-wein.com



Stölzle
Lausitz



born in fire

GESUCHT:

GLÄSER, die gleichzeitig stilvoll und unwahrscheinlich robust sind?

GLÄSER, in denen Ihre Spitzenweine besonders gut zur Geltung kommen?

GLÄSER, bei denen jeder Schluck zum Erlebnis wird?

GEFUNDEN:

Glasserie
EXQUISIT

www.stoelzle-lausitz.com

LANDHAUS FREEMANN

– 1/2 Stadt 1/2 Land –

von beidem das Schönste, das ist das Landhaus Freemann.

Ein gastronomischer Konzeptstore der aus folgenden Bereichen besteht: Gourmet Shop & Weinhandel ab 17.00 Uhr – Restaurant & Bar ab 17.00 Uhr – Brunch jeden Sonntag ab 10.30 Uhr – Veranstaltungen wie Hochzeiten, Firmenevents, Tagungen, etc. nach Absprache – Biergarten je nach Wetterlage.

Menü

[ab 17.00 Uhr]

Avocadomenü – mit & ohne Fleisch

Tequila-Avocado-Margarita

Avocado im Reisblatt | Fenchel | Salat | Quinoa | Granatapfel

Avocado mit Lachstatar | Makrelenceviche | Thunfisch halbroh

oder

Ganze Artischocke mit dreierlei Dipp

Zitronen oder Chili Hähnchen mit Avocado | Gemüse Couscous | Joghurt-Dipp

oder

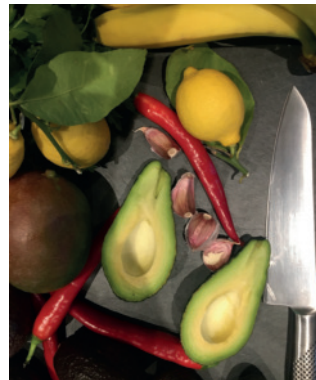
zweierlei Feta Päckchen [Zitrus & Honig] mit Avocado | Gemüse Couscous
Joghurt-Dipp

Avocado Smoothie | Cheesecake | Obstsalat

EUR 42,00

Genießen Sie korrespondierende Weine zum Menü

EUR 13,00



Unterdorf Straße 60
40489 Düsseldorf-Kalkum
Tel.: 0211. 173040
www.free-mann.de

DI - SA ab 17.00 Uhr
SO ab 10.30 Uhr
MO Ruhetag

Reservierung wird empfohlen
EC-Kartenzahlung ist möglich



LANDPARTIE IM FACHWERK

Genießen Sie frische Landhausküche im Herzen von Hilden. Ob zu Mittag mit unserem Stammmessen, oder zu Abend mit einem stetig wechselnden Angebot für Genießer. Eine Weinkarte aus deutschen Gewächsen und frisch gezapftes Alt und Pils runden unser Angebot ab. Luftig im Wintergarten, urig in der Schwemme oder sonnig in unserem Biergarten, hier findet jeder seinen Lieblingsplatz. Sonntags begeistern wir Sie mit einem 3 Gang-Überraschungsmenü (19,90€).

Das Landpartie-Team heißt Sie herzlich Willkommen.

Menü

[ab 12.00 Uhr]

Rahmsuppe vom Blattspinat
im Trüffelduft

Zandermedaillon
grober Senf | Kartoffel-Sauerkraut-Stampf | krosser Speck

Sauerbraten vom Oldenburger Fleckvieh
Johannisbeerrotkohl | gebratene Mandelknödel

Weißer Schokoladenmousse
luftiger Biskuit | aromatisches Himbeerkompott

EUR 38,90

Genießen Sie korrespondierende Weine zum Menü

EUR 18,90 [Winzersekt als Aperitif]

EUR 26,90 [Champagner als Aperitif]



Marktstraße 9-11
40721 Hilden
Tel.: 02103. 55900
www.landpartie-im-fachwerk.de

DI - SO 12.00 bis 15.00 Uhr &
18.00 bis 22.00 Uhr
SA ab 18.00 Uhr
MO Ruhetag

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich

LEPSY'S DAS FISCHRESTAURANT

Wir freuen uns, Sie bei der „tour de menu“ wieder im Kreise unserer Lepsy-Gastfamilie willkommen zu heißen. Lassen Sie sich mit unseren erlesenen Fischspezialitäten in raffinierten Kreationen verwöhnen und genießen Sie dazu unsere ausgesuchten deutschen Weine. Wir leben unsere Leidenschaft für Fisch – und werden Sie wieder mit außergewöhnlichen, neu interpretierten Gerichten überraschen.

Menü

[ab 17.00 Uhr]

Gruß aus der Küche

Süßkartoffelsuppe
Kokosgarnele

Ceviche vom Wolfsbarsch
Shiso-Sorbet

Skreiilet-Pistou-Risotto
Sauce Bouillabaisse

Birnen Variation
Eis | Crumble | Crème | Frucht

EUR 49,90



Bahnstraße 62
47877 Willich

Tel.: 02154. 9535151
www.lepsys.de

MO - SA ab 17.00 Uhr
SO Ruhetag

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich





LES HALLES ST. HONORÉ

Herzlich Willkommen im Les Halles St. Honoré!

Was als Traum einiger befreundeter Familien aus Lyon begann, ist heute ein kleines, aber delikates Stück Frankreich in Düsseldorf. Wir haben die typisch französische Kombination von Markthalle und Bistro-Restaurant nach Deutschland gebracht. Es erwartet Sie beste Qualität zu erstaunlich günstigen Preisen – direkt aus Frankreich oder sorgfältig zubereitet von unserer französischen Equipe. Les Halles St. Honoré lädt ein zu kulinarischen Entdeckungsreisen vom Petit Dejeuner bis zum Grand Diner. Bon Appetit!

Menü

[ab 18.30 Uhr]

Amuse Bouche

Mini Wurstwaren-Selection aus unseren Vitrinen

Endivien Crumble

Foie Gras

Seezunge nach Müllerin Art

gekochte Kartoffeln | Hummer Bisque

Erfrischendes Sorbet

Ente-Parmentier

Zwiebelconfit | Comtéhippen | Petit Jus

Paris-Brest

EUR 39,00



Nordstraße 31
40477 Düsseldorf-Pempelfort
Tel.: 0211. 91314965
www.les-halles-st-honore.de

SO - DI 10.00 bis 22.30 Uhr
MI - FR 10.00 bis 24.00 Uhr
SA 9.00 bis 24.00 Uhr

Reservierung ist notwendig
Kartenzahlung ist möglich

LIEDBERGER LANDGASTHAUS

Kräftig trifft auf Zart

Seit vielen Jahren markiert die tour de menu in unserem Haus und in unserer Küche das Ende des Winters und gleichzeitig den Beginn des Frühlings. Die Jahreszeiten verschmelzen auch in unserem diesjährigen Menü. Winter- und Frühlingsgemüse sowie kräftige Sauce und frische Kräuter ergeben eine vielseitige Genuss-Reise durch diese Jahreszeit.

Auf Wiedersehen Winter – Guten Tag Frühling!

Menü

[12.00 bis 13.45 Uhr | 18.00 bis 21.30 Uhr]

Gruß aus der Küche

Riesling-Krautsuppe

mit Streifen von geräuchertem Forellenfilet und schottischem Lachs

Kalbsfilet im Pancettamantel gebraten

mit Butterstampfkartoffeln,
getrüffeltes Jus und Kohlrabispitzen

oder

Gebratenes Filet vom Winterkabeljau

mit Brösel-Kräuterbutter überbacken auf frischem buntem Gemüse

Hokkaidokürbis-Nusschutney

mit hausgemachtem Tahiti-Vanilleeis und knuspriger Chilhippe

EUR 39,90 [Kalbsfilet]

EUR 36,00 [Winterkabeljau]



Landstraße 19

41352 Korschenbroich

Tel.: 02166. 87294

www.LLGH.de

MI - SO 11.00 bis 24.00 Uhr

MO & DI Ruhetag

Reservierung wird empfohlen

Kartenzahlung ist möglich



LILI'S BAR & RESTAURANT

Lili's ist ein Restaurant im Herzen der Düsseldorfer Nordstraße, wenige Gehminuten von der Innenstadt entfernt. Unsere Küche bietet Klassiker der mediterranen Küche in einem modernen Ambiente.

Lassen Sie sich von uns überzeugen und genießen Sie einige Cocktails auf unserer kleinen aber feinen Terrasse.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Menü

[ab 11.00 Uhr]

Lachs-Avocado Tatar mit Pinienkernen

oder

Gefüllte Champignons mit Spinat, Tomatensauce und Käse überbacken

Entrecote italienischer Art
mit Ruccola, Cherrytomaten & Balsamicocrème

oder

Gebackener Lachs mit Spezial-Gewürzen und Gemüsetatar

Hausgemachter Trileçe

EUR 39,50



Nordstr. 22
40477 Düsseldorf-Pempelfort
Tel.: 0211. 15777635
www.lilisbar-restaurant.de

MO - SO ab 11.00 Uhr

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich

LO ZIBELLINO

Seit 25 Jahren ein Stück Italiens mitten in Pempelfort

Unser Restaurant bietet neben einer Standardkarte, eine wöchentlich wechselnde Tageskarte mit ausgesuchten Spezialitäten aus den verschiedenen Regionen Italiens. Eine Reihe mediterraner Fleisch- und Fischgerichte eingehüllt in den Duft von würzigen Kräutern. Aber auch traditionelle Nudel- und Pizzagerichte sowie abwechslungsreiche Salatvariationen begleitet von täglich frisch gebackenem Brot, dürfen nicht fehlen. Wir freuen uns darauf, Sie verwöhnen zu dürfen.

Menü

[ab 18.00 Uhr]

Mediterrane Thunfischröllchen [roh]
gefüllt mit Seewolfpastete an Zitronen-Vinaigrette

Frisches Rinderfiletcarpaccio mit karamellisiertem Birnenschiffchen
gefüllt mit Büffel-Ricotta an Rucola und gehobeltem Parmesan

Handgemachte Tagliolini mit selbstgemachtem Pesto aus Rucola & Kräutern
abgerundet mit Pecorinokäse

Seeteufel Bäckchen an Verdicchiosauce
garniert mit Cocktailtomaten und Kräutern

oder

Kalbsröllchen gefüllt mit Walnüssen, Mandeln, getrockneten Aprikosen und
Mozzarella, gebettet auf jungem, rohem Spinat und auf Apfelweinsauce
serviert

Zabaglione auf Vanilleis und Kaffee

EUR 41,50



Blücherstraße 53
40477 Düsseldorf-Pempelfort
Tel.: 0211. 484404
www.lo-zibellino.de

DI - FR 12.00 bis 14.30 Uhr
DI - SO 18.00 bis 23.00 Uhr
MO Ruhetag

Reservierung ist notwendig
Nur Barzahlung ist möglich

YES
YES
YES

YES YES YES BEDEUTET ...
JAAA ZU KULINARISCHEN GENÜSSEN
SAGEN. DAS WIRKLICH UNGEWÖHNLICHE
SEHEN UND SCHMECKEN.
FREU DICH AUF EIN BESONDERES ERLEBNIS
UND KOMM AUF DEN GESCHMACK — IN DER
GENUSSWELT DER SCHADOW ARKADEN.
WIRF EINEN BLICK AUF DAS, WAS DU SONST
NOCH MAGST: FASHION, STYLE, MARKEN
UND WOHNEN. BEI UNS FINDEST DU
IN ÜBER 60 SHOPS DAS, WAS DU
SCHON IMMER GESUCHT HAST.
GANZ NAH AN DER KÖ.

60 SHOPS.

1.000
PARKPLÄTZE
IM HAUS.



MO.-SA. VON 10 BIS 20 UHR
WWW.SCHADOW-ARKADEN.COM



RAPHAEL'S RESTAURANT & WEINBAR

Die erste Restaurant-Adresse in Monheim am Rhein serviert eine leichte, feine, mit mediterranem und rheinischem Akzent versehene Küchenvielfalt. Familiäre Atmosphäre, ein einzigartiger Rheinblick und das stylische Ambiente sind Garanten für einen Wohlfühlaufenthalt der besonderen Art. Verkehrsgünstig und doch ruhig und idyllisch gelegen, finden Sie Monheims Genussbotschafter Raphael's direkt am Rhein. Ralf Gethmann und das Raphael's-Team freuen sich auf Sie!

Menü

[ab 12.00 Uhr]

Delice von Reh & Rote Bete

Brombeere | Hirschschinken | Steinpilz Consommé

Sorbet von grünem Apfel | Apfelschaumwein

Fasanenbrust in Lardo

Schupfnudeln | Trauben | Marktgemüse | Rosmarinjus
oder

Scheiben von gesottenem Kalbstafelspitz

grüner Spargel | Kerbelschaum | Trüffelpüree
oder

Grüner Spargel -gebraten-

Kerbelschaum | braune Butter | Trüffelpüree

Karamellierter Cheese Cake

Erdbeere | Vanille | cremiges Eis | Espuma

EUR 45,00

EUR 39,90 [ohne Sorbet]

Genießen Sie korrespondierende Weine zum Menü

EUR 12,00 [3-Gang]



An d'r Kapell 6

40789 Monheim am Rhein

Tel.: 02173-3944805

www.raphaelsmonheim.de

MO 18.00 bis 23.00 Uhr

DI - SO 11.30 bis 23.00 Uhr

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich



RATATOUILLE

Im Herzen Düsseldorfs, direkt an der Nordstraße, präsentiert sich das Ratatouille als klassisch französisches Restaurant und Bistro. Inhaber und Küchenchef Sam Keshvari präsentiert die Vielfalt der französischen Küche, kombiniert mit iranischen Einflüssen. Kommen Sie vorbei und genießen Sie einzigartige, kreative Kombinationen – innen im gemütlichen Ambiente oder draußen auf der luftigen Sonnenterrasse.

Menü

[ab 12.00 Uhr]

Vitello Forello mit Nussalat
Harzer Bachforelle [selbst geangelt]
oder
Flammkuchen
Boudin Noir-Äpfel | Speck

Pulpo geschmort
Ratatouille Gemüse | kleine Kartoffeln
oder
Gegrilltes Rinderfilet auf Trüffel
Crème soubise | Egerlinge | Pfifferlinge

Joghurtmousse
Beeren-Ragout | Crémant-Gelee

EUR 39,90



Nordstraße 30
40477 Düsseldorf-Pempelfort
Tel.: 0211. 17933677
www.ratatouille-duesseldorf.de

MO - SO 12.00 bis 23.00 Uhr

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich



RESTAURANT BRASSERIE KAISERHOF

Wir bereiten Ihnen eine frische, jahreszeitlich geprägte Küche unter Verwendung regionaler Rohstoffe der landwirtschaftlichen Erzeuger aus der Region. Vegetarische und vegane Gerichte gehören zum Standardprogramm der Küche. Fisch, Fleisch und Geflügel werden ausschließlich von zertifizierten Betrieben mit Erklärung über Herkunft, Fanggebiet und Zeitnachweis verarbeitet.

Menü

[ab 12.00 Uhr]

Frühlingserwachen in der Brasserie – Restaurant im Kaiserhof

Marinierte und gebratene Riesengarnele auf feinem Carpaccio von der Jakobsmuschel mit frischer Mango

Tranchen vom Rinderrücken
auf Navettengemüse mit grünem Spargel
und getrüffeltem Pommee Mousseline

Parfait von Limonen
mit exotischen Früchten und gebrannter Crème

EUR 39,50

Genießen Sie korrespondierende Weine zum Menü

EUR 17,00



Unterbruch 6
47877 Willich
Tel.: 02154- 87165
www.kaiserhof.org

MO - SO 12.00 bis 24.00 Uhr

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich



RESTAURANT KORFF

Der „Gasthof Korff“ wurde 1792 erbaut und ist der älteste Gasthof Krefelds. Tradition und Regionalität sind elementare Werte und wichtiger Bestandteil unserer Philosophie. Persönlich ausgewählte Produkte mit regionaler Herkunft in erstklassiger Qualität und absoluter Frische sind die Grundlagen unserer Küche. Es werden sowohl rheinische Gerichte mit modernen Akzenten kombiniert als auch internationale Klassiker regional interpretiert.

Menü

[ab 17.30 Uhr]

Wildkräutersalat

Ziegenkäseflocken | Himbeerdressing

Düsseldorfer Senfsuppe

gebratene Jakobsmuschel

Pfeffersteak von Tuna

Kartoffelpüree | Tomaten-Miso-Nage
oder

Böfflamott [geschmorte Rinderschulter]
getrüffeltes Kartoffelpüree | Urkarotten

zwei von der Valrhona-Schokolade

Nougat | Himbeere

EUR 42,50



Kölner Straße 256
47807 Krefeld
Tel.: 02151. 9369411
www.korff1792.de

SO - MO & MI - FR 11.30 bis
14.30 Uhr & 17.30 bis 23.00 Uhr
SA 17.00 bis 23.00
DI Ruhetag

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich



ROB'S KITCHEN

Mit frischen Zutaten aus der Region kreieren wir für Sie qualitativ hochwertige und saisonale Gerichte. Seien Sie herzlich Willkommen in Rob's Kitchen. Sich begegnen, miteinander lachen, kulinarisch genießen und wohlfühlen.

Menü

[12.00 bis 21.30 Uhr]

Artischockensalat

Gelbe Bete | Ziegenkäse | Kümmel

Perlhühner

Pastinaken | Pilze | Trauben

Knusperschnitte

Himbeeren | Vanilleeis

EUR 39,50



Lorettostraße 23
40219 Düsseldorf-Unterbilk
Tel.: 0211. 54357428
www.robs-kitchen.de

MO - DO 12.00 bis 23.00 Uhr
FR - SA 12.00 bis 24.00 Uhr
SO Ruhetag

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich

SALTIMBOCCA

Das kleine Restaurant

Man nennt es auch „das schönste Wohnzimmer“ von Gerresheim.

Hier, im historischen Düsseldorfer Stadtteil, verspricht das familiengeführte Restaurant einen romantischen Abend in südlicher Atmosphäre mit klassisch italienischer Küche.

Menü

[ab 12.00 Uhr]

Carpaccio von geräuchertem Merlin-Fisch nach Art „Hemingway“

Dialog von Ravioli [gefüllt mit frischen Feigen und Parmaschinken in Orangen-Ingwer-Sauce] & Tortelloni [gefüllt mit römischem Pecorino und getrockneten Tomaten, Butter, Salbei]

Royal von Hummerkrebsschwänzen umwickelt mit Zucchinicarpaccio
Madras-Curry-Safran-Sauce | Wildreis

Zitronensorbetto mit Johannisbeerjus

Kalbsfilet | Dijon-Senf süß | Rosmarin | Cognac
Gemüse der Saison

Schokoladen-Mousse-Törtchen mit Santo Domingo-Kakaomasse

EUR 43,50
EUR 38,50 [4 Gänge]



Kölner Tor 40
40625 Düsseldorf-Gerresheim
Tel.: 0211. 296873
www.ristorante-saltimbocca.de

MO & MI - SO
12.00 bis 14.30 Uhr &
18.00 bis 24.00 Uhr
DI Ruhetag

Reservierung ist notwendig
Kartenzahlung ist möglich

STRÜMPER HOF HOTEL & RESTAURANT

Das Traditionshaus Strümper Hof besteht seit 1876 in Meerbusch und wird bereits in der 5. Generation von dem Küchenmeister Johannes Siemes geführt. Die Einrichtung im Brassierestil mit freundlichen, warmen Farben und die Liebe zum Detail, prägen das stimmungsvolle Ambiente und schaffen eine einladende Atmosphäre. Freuen Sie sich auf genussvolle Stunden im Strümper Hof!

Menü

[ab 18.00 Uhr]

Steinbutt und Rotwurst

Bachkressepüree | Trüffelschaum | gebackene Kapuzinerblüte

gratinierter Ziegenkäse

Essenz von gelben Tomaten | Aromen von Ingwer und Curry

Hunsrückter Hirschkalbsnüsschen

frittierter Babyoctopus | Rotweinbutter | Schalotten
Schwarzwurzel | Kerbel | Kartoffelbaumkuchen

Mille feuille

brauner Nougat | Blutorangensorbet | Granatapfelsauce

EUR 44,90



Osterrather Straße 78
40670 Meerbusch
Tel.: 02159. 6253
www.struemperhof.de

DI - DO 18.00 bis 24.00 Uhr
FR - SO 12.00 bis 14.00 Uhr &
18.00 bis 24.00 Uhr
DI - SO Küche bis 21.30 Uhr
MO Ruhetag

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich

Jetzt 2 Wochen kostenlos lesen!

Die Rheinische Post digital

- ✓ Unbegrenzter Online-Zugang zu allen Nachrichten aus Ihrer Region
- ✓ Einmal anmelden, überall lesen – auf Ihrem Smartphone, PC und Tablet
- ✓ Exklusive Nachrichten rund um die Uhr, auch am Wochenende
- ✓ Artikel auch in großer Schrift verfügbar
- ✓ Werbefreie Nutzung von RP Online



Einmal
anmelden,
überall
lesen.

Jetzt unverbindlich testen!

www.rp-online.de/digital-testen oder 0211 505-1111



HALLO DÜSSELDORF
LUST AUF GENIESSEN?

+++ ÜBER 5.000 ARTIKEL IN BIO-QUALITÄT +++ ÜBER 5.000 ARTIKEL IN BIO-QUALITÄT +++ ÜBER 5.000



OBST & GEMÜSE



FLEISCH & WURST



KÄSE & ANTIPIASTI



WEIN & BIER



BROT & BACKWAREN



DELI & CAFÉ



NATUR KOSMETIK

PRO PERSON*
15,-
STATT 20,-

GUTSCHEIN KÄSE-WEIN-ABEND

Vereinbaren Sie einen individuellen Termin in Ihrem TEMMA Markt und kommen Sie mit Ihren Freunden vorbei. Wir freuen uns auf Sie!

*Pro Person und Tag nur ein Gutschein einlösbar. Nicht mit anderen Aktionen kombinierbar. Barzahlung nicht möglich.



2 095033 1534064

TEMMA
DER BIO GENUSS-MARKT

DÜSSELDORF-BENRATH · HAUPTSTRASSE 47 / CÄCILIENSTRASSE
DÜSSELDORF-PEMPELFORT · NORDSTR. 41

UNS GIBT ES AUCH IN KÖLN

TEMMA.DE  

ein Unternehmen der REWE Group

THE VIEW SKYLOUNGE & BAR

Im Restaurant THE VIEW auf der 16. Etage des INNSIDE Hotels Düsseldorf Hafen überrascht Küchenchef Markus Streiber die Gäste mit außergewöhnlichen Produktkombinationen und begeistert mit feinsten Speisen auf höchstem, qualitativen Niveau. Die Weine renommierter Winzer sowie der atemberaubende Blick auf ganz Düsseldorf runden die kulinarischen Genüsse perfekt ab.
Freuen Sie sich auf einen besonderen Abend!

Menü

[ab 18.00 Uhr]

Büffelmozzarella | Tomatenmarmelade | Rucola | Filo | Pinienkerne

Saltimbocca vom Seeteufel

Erbsencreme | Safranschaum | Trüffel

Surf & Turf

Rinderfilet | Riesengarnele | Selleriemousseline | Gemüse
Amarenakirschtjus

Cheesecake | Pandan-Crêpe | Walnuss | salziges Karamelleis

EUR 59,00

EUR 49,00 [3-Gang Menü]

Genießen Sie korrespondierende Weine zum Menü

EUR 20,00



Speditionstraße 9
40221 Düsseldorf-Medienhafen
Tel.: 0211. 447170
www.theview-duesseldorf.de

MO - SA 18.00 bis 22.30 Uhr
SO Ruhetag

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich

TRATTORIA AL DENTE

Ganz im Sinne einer typisch mediterranen Trattoria ist das Al Dente Ihr gemütliches Zuhause für ein ungezwungenes Zusammensein bei gutem Essen und ausgewählten Weinen. Offenheit und höchste Qualität unserer Küche sowie eine familiäre Atmosphäre bilden unser wichtigstes Gut. Gerne nehmen wir auch Ihre Wünsche bei der Variation Ihres Gerichtes entgegen.

Menü

[ab 18.00 Uhr]

Rinder-Carpaccio

Rucola | Parmesan | gebratene Steinpilze

Ravioli

Steinpilzfüllung | Trüffel-Sauce

Surf & Turf

Arg. Rumpsteak | Riesengarnele | Pfeffer-Rahm-Sauce

Dessert alla Küchenchef

EUR 34,90



Talstraße 2a
40217 Düsseldorf-Friedrichstadt
Tel.: 0211. 99459591
www.trattoria-aldente.com

MO - FR 12.00 bis 15.00 Uhr &
18.00 bis 24.00 Uhr
SA 17.00 bis 24.00 Uhr
SO ab 17.00 Uhr

Reservierung ist notwendig
Kartenzahlung ist möglich

TRATTORIA LUISA



Gemütliches, typisch italienisches Restaurant mit authentischer, traditioneller Küche. Das familiengeführte Restaurant erwartet Sie in uriger, einladender Atmosphäre – wie eine echte Trattoria sein sollte. Wir würden uns freuen, Sie bei uns kulinarisch verwöhnen zu dürfen.
Familie Zito-Buon Appetito

Menü

[ab 18.00 Uhr]

Baby Calamaris [kurz gebraten]
aus der Pfanne auf Rucola Salat

Rumpsteak
an Rotwein-Balsamico-Sauce
mit Rosmarinkartoffeln und Beilagengemüse
oder

Seewolf [aus dem Ofen]
mit Rosmarinkartoffeln und Beilagengemüse

Hausgemachte Panna Cotta
mit frischer Waldbeeren-Sauce

EUR 34,50



Luisenstraße 7
40215 Düsseldorf-Friedrichstadt
Tel.: 0211. 3858134
www.trattoria-luisa.de

MO - FR 12.00 bis 14.30 Uhr &
18.00 bis 23.00 Uhr
SA 18.00 bis 23.00 Uhr
SO Ruhetag

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich



TREIBERS - DEIN RESTAURANT IM GOLFCLUB METTMANN

Mitten im Grünen, auf dem schönen Golfplatz in Mettmann Obscharzbach. Lassen Sie sich verwöhnen in behaglicher Atmosphäre und Idylle. Die Familie Treiber bietet Ihnen deutsche Küche mit einer abwechslungsreichen Karte mit marktfrischen und saisonbezogenen Produkten. Genießen Sie im Sommer die Ruhe auf der Terrasse und lassen den Tag beim legendären Sonnenuntergang ausklingen.

Menü

[ab 12.00 Uhr]

Graupen-Grünkohlrisotto

Jakobsmuscheln | Gamba | Safran-Vanillesauce

Macchiato vom Steinpilz

Enten-Preiselbeertasche

Wildschweinschnitzel in Kräuterpanade

Honig-Balsamico-Jus | glacierte Schwarzwurzeln | Mohnschupfnudeln

Törtchen von Grand Cru Schokolade

Zwetschgen | Rotwein-Buttereis

EUR 39,00

Genießen Sie korrespondierende Weine zum Menü

EUR 13,00



Obscharzbach 4a
40822 Mettmann
Tel.: 02058. 895681
www.treibers-deinrestaurant.de

DI - SO ab 10.30 Uhr
MO Ruhetag

Reservierung wird empfohlen
EC-Kartenzahlung ist möglich

VENTE



Das Vente liegt idyllisch in einer kleinen Gasse im Herzen der Düsseldorfer Altstadt. In der offenen Küche kreiert unser Küchenteam mediterrane Köstlichkeiten sowie eine internationale Auswahl an Tapas. Auserlesene Weine und ein leckeres Füschesen Alt runden den Abend in einer gemütlichen Atmosphäre ab.

Menü

[ab 18.00 Uhr]

Im VENTE wird's orientalisch

Paprikaessenz | Sucuk-Grieß-Klößchen

2015 „Green Up Düsseldorf“, Weißburgunder Weingut Tesch, Nahe, Deutschland

Gefüllte Sepiatube | Kichererbsenpüree | Granatapfel | Minze

2016 Grauburgunder „Aufwind“, Weingut Hensel, Bad Dürkheim, Deutschland

zerlei vom Lamm

Hüfte rosa gebraten | Lammkeule in Rotwein geschmort
„Marokkanische Aubergine“ | Bulgur | Mandelblätter | Joghurt

2012 Calle Principal, Bodegas Vinedos Contralto, Spanien

Trio

Mousse vom türkischen Honig | Baklava | Mangosorbet
Espresso, Mirabelle, Elsass

EUR 46,00

Genießen Sie korrespondierende Weine zum Menü

EUR 20,00



Lambertusstraße 10
40213 Düsseldorf-Altstadt
Tel.: 0211. 5669063
www.vente-event.de

DI - SA 18.00 bis 23.00 Uhr
SO 17.00 bis 22.00 Uhr
MO Ruhetag

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich

WEINBUNT

weinbunt steht für die Farbpalette der Weine – von weiß über grasgrün, rosé, orange, bis zu granat oder purpur. Die frischen, saisonalen Kräuter-, Gemüse- und Obstsorten sowie Gutes aus dem Wasser, von der Weide sowie vegetarische und vegane Gerichte werden in der offenen Küche „bunt“ kredenzt. Die Marketingexpertin und Sommelière Verena Roegels hat den alten Güterbahnhof mit viel Liebe zum Detail in einen Wohlfühlplatz verwandelt.

Menü

[ab 17.00 Uhr]

weinbunte Süppchen

Weißer Tomate | Kokos-Mais | Erbse-Minze

Duck Surprise

Grünkohl | hausgemachter Senf

Pulpo

Kichererbsen | Chorizo | Pimientos

oder

Flapsteak

Süßkartoffel | bunte Bohnen | Holunderjus

Schoko-Fudge

Avocado | Blutorange | Chili

EUR 47,00

Genießen Sie korrespondierende Weine zum Menü

EUR 20,00



Bahnhofsallee 9

40721 Hilden

Tel.: 02103. 2536763

www.weinbunt.de

MO - SA 17.00 bis 22.30 Uhr

SO Ruhetag

Reservierung wird empfohlen

Kartenzahlung ist möglich





PERFEKT AUSGEWOGEN

LA CUVÉE

CHAMPAGNE

Laurent-Perrier

MAISON FONDÉE
1812

BRUT

UNSER NEUES HIGHLIGHT
FÜR DIE MITTAGSZEIT!

tour de menu
Quick Lunch







Fischmarkt Düsseldorf 2018

08.04. | 06.05. | 03.06. | 01.07.
09.09. | 14.10. | 04.11.2018

www.rheinlust.de

Neue Rufnummer!
0211. 43 63 33 00

 RheinLustAgentur
 agentur_rheinlust

Wir
verwenden
natürliches
Steinsalz

HAUSGEMACHT

Fleisch- und Feinkost-Spezialitäten von regionalen Erzeugern in Naturverbund-Qualität – fair und nachhaltig. Von hauseigenen Wurstspezialitäten bis zu erlesenen Fleischerzeugnissen – lactose- und glutenfrei.

HELMUS – Qualität ist unsere Leidenschaft.

HELMUS

FLEISCHEREI & FEINKOST

Cheruserstr. 107 | 40545 Düsseldorf
Tel.: 0211.55 20 88 | www.fleischerei-helmus.de
info@fleischerei-helmus.de



Vom Feinschmecker
ausgezeichnet:
„Die besten Metzger
in Deutschland“

ÄPELSCHLAAT

Unser Restaurant besticht durch seine gemütliche und familiäre Atmosphäre. Regionalität, Nachhaltigkeit und Persönlichkeit stehen bei uns im Vordergrund.

Das Motto lautet „komme als Gast und gehe als Freund“.

Ihr liebt die Kartoffel (=Ähdäpel) und wollt sie mal auf andere Art genießen?

Dann lernt uns kennen und kommt auf ein Quicklunch-Menü vorbei.

Quicklunch-Menü

[12.00-15.00 Uhr]

Crèmesuppe von der Ähdäpel mit britischem Cheddar Käse

Ähdäpel mit 24 Stunden Sous-vide gegartem Schweinebauch
glasiert mit Thymian und Honig an gerahmten Saubohnen

oder

Ähdäpel mit gebratenen Champignons, Sauerkraut, rotem Zwiebelconfit
und Pumpernickel-Croûtons

EUR 12,00



Friedrichstraße 120
40217 Düsseldorf-Friedrichstadt

Tel.: 0211. 17122399
www.aepelschlaat.de

MO - DO 12.00 bis 21.00 Uhr
FR - SA 12.00 bis 21.30 Uhr
SO 15.00 bis 21.00 Uhr

BABA GREEN

Baba Green ist ein junges Gastro-Konzept mit orientalischen Speisen.

In unseren „Fast Good“-Restaurants bieten wir feinsten Kebab,
liebevoll zubereitete Falafel und besten Hummus an.

Quicklunch-Menü

[12.00-15.00 Uhr]

Hummus | Super Salad
Falafel | gegrilltes Gemüse

Joghurt | Granatapfelkerne | Honignüsse

hausgemachte Limetten-Minz-Limonade

EUR 14,00



Am Wehrhahn 23
40211 Düsseldorf-Stadtmitte

Tel.: 0211. 54571390
www.babagreen.de

MO - FR 12.00 bis 22.00 Uhr
SA 12.30 bis 22.00 Uhr
SO Ruhetag

BIRDIE & CO. DELI CAFÉ

There is no love sincerer than the love of food and drinks
BIRDIE & CO. ist ein modernes Deli und Specialty Coffee Bar.
Hier steht die Liebe zu frischen, natürlichen und hochwertigen
Speisen sowie Kaffeespezialitäten und Getränken im
Mittelpunkt.

Quicklunch-Menü

[12.00-15.00 Uhr]

Crunchy Avocado-Bite

Quinoasalat

Edamame | Stremellachs | Zitronen-Sojadressing

Cranberry-Espresso-Smoothie

EUR 15,90



Marc-Chagall-Straße 108
40477 Düsseldorf-Pempelfort

Tel.: 0211. 51434444
www.birdieco.de
facebook.com/birdieco

MO & MI - FR. 8.00 bis 18.00 Uhr
SA - SO 10.00 bis 18.00 Uhr
DI Kreativpause

BISTRO ERMINIG

Die authentisch bretonische Crêperie in Düsseldorf

Das Bistro Erminig ist in Düsseldorf einzigartig. Hier werden sowohl klassische
Crêpes, als auch herzhaftes Galettes mit bretonischer Leidenschaft zubereitet.

Quicklunch-Menü

[MO - FR 12.00-14.00 Uhr]

Mittagsmenü mit Galette Complète oder Galette des Tages

Crêpe mit hausgemachtem, salzigem Butterkaramell

Ein Getränk zur Wahl [in der Auswahl des Mittagsmenüs]

EUR 12,50



© Robin HartschenTHE DORF

Mutter-Ey-Straße 5
40213 Düsseldorf-Altstadt
gegenüber Neustraße 10

Tel.: 0211. 56940830
www.erminig.de

MO - MI 11.30 bis 14.30 Uhr &
18.30 bis 21.30 Uhr
DO - SA 11.30 bis 21.30 Uhr
SO 11.30 bis 19.00 Uhr

FLECKENSTEINS

Meat. Food. Deli. Wine

Täglich frischer Mittagstisch, Weinbar/Weinhandel, Fleisch, Aufschnitt, Käse und Feinkost. Mieten Sie unsere Räume für kleine Feiern. Nutzen Sie unser Catering oder buchen Sie unsere Kegelbahn der anderen Art.

Quicklunch-Menü

[12.00-15.00 Uhr]

Feine Blattsalate

mit karamellisierten Pecannüssen und Orangen-Wildkräuter-Dressing

Hausgemachte Pasta mit Salsiccia und frischen Gemüsen in Tomatenbegleitung
oder

Hausgemachte Pasta mit reichlich frischen Gemüsen in Tomatenbegleitung

EUR 13,50



Schloßstraße 40
40477 Düsseldorf-Pempelfort

Tel.: 0211. 15203090
www.fleckensteins.de
facebook.com/fleckensteins

MO - FR 10.00 bis 19.00 Uhr
SA 10.00 bis 16.00 Uhr

FLURKLINIK

Zu Gast bei Freunden

Die Flurklinik ist eine urbane Oase für junge und jung gebliebene Menschen rund um den Stadtteil Flingern.

Quicklunch-Menü

[12.00-18.00 Uhr]

Süßkartoffel-Basilikum-Süppchen

Königsberger Klopse mit Kartoffelpüree und Rote Bete

Sesam-Milchreispraline mit Karamellpfirsich

EUR 14,90



Flurstraße 14
40235 Düsseldorf-Flingern

Tel.: 0211. 41604988
www.flurklinik.de

SO - DO 10.00 bis 24.00 Uhr
FR - SA 10.00 bis 1.00 Uhr

FOOD YARD FLINGERN

Food Yard Flingern – vertreten durch Burger Boy

Ein überdachtes Außengelände, frisches und hochwertiges American Food, gemütliches Sitzen, eine schöne Atmosphäre, viel Grün und ein nettes Team!

Quicklunch-Menü

[12.00-14.00 Uhr]

Süßkartoffelsuppe mit Kokoscrème und Süßkartoffel-Chips

Pulled Beef mit BBQ-Sauce und Folienkartoffel
Trüffel-Crème fraîche | Waldorfsalat

oder

Geröstetes, mediterranes Gemüse und Folienkartoffel
Trüffel-Crème fraîche | Waldorfsalat

Mousse au chocolat mit Orangenfilets und Koriander-Schaum

EUR 17,90

LES HALLES ST. HONORÉ

Begrüßt werden Sie in unserem Restaurant von einem authentischen und herzlichen Team. Jedes unserer Mitglieder trägt ein Stück Frankreich in seinem Herzen und lässt Sie es mit jedem Bissen wissen.

Somit entsteht ein Streifzug durch unsere Spezialitäten.

Bon appetit !

Quicklunch-Menü

[11.00-15.00 Uhr]

Eier in Meurette-Sauce

7-Stunden gekochte Lammkeule & Coquillettes

EUR 13,00



Fichtenstraße 21
40233 Düsseldorf-Flingern

Tel.: 0176. 81233034
facebook.com/FoodYardFlingern

DI - SA 12.00 bis 14.00 Uhr &
18.00 Uhr bis 22.00 Uhr
SO - MO Ruhetag



Nordstraße 31
40477 Düsseldorf-Pempelfort

Tel.: 0211. 91314965
www.les-halles-st-honore.de

SO - DI 10.00 bis 22.30 Uhr
MI - FR 10.00 bis 24.00 Uhr
SA 9.00 bis 24.00 Uhr

LINA'S COFFEE – BREW BAR & DELI

Organic Food Restaurant mit internationalen Frühstücks- und
Lunchangeboten.
Leichte Küche, auch für Veganer und Vegetarier.

Quicklunch-Menü

[MO - FR 12.00-15.30 Uhr]

Lunch Bowl

Rote Bete | Quinoa | Kichererbsen | Wildkräutersalat
Falafel | Avocado | Hummus

White-Choc-Chia

EUR 16,50



Fürstenplatz 1
40211 Düsseldorf-Friedrichstadt

Tel.: 0174. 2575153
facebook.com/Linas-Coffee

MO - DI 8.00 bis 18.00 Uhr
MI - FR 8.00 bis 22.00 Uhr
SA 9.00 bis 22.00 Uhr
SO 9.00 bis 18.00 Uhr

PASTALICIOUS

The fastest fresh pasta in town

Jeden Tag wird die Pasta direkt in der

Pastaboutique am Carlsplatz hergestellt. Wähle aus klassischen und saisonal
wechselnden Saucen aus. Runde Dein Gericht mit verschiedenen Toppings ab.

Quicklunch-Menü

[MO - FR 11.00-14.30 Uhr]

Rucolasalat | Cherrytomaten | gebrannte Walnüsse | Parmesanspäne
Granatapfeldressing

Tomatentagliatelle | hausgemachtes Basilikumpesto | Pinienkerne | Garnele
oder

Dinkelspaghetti | Bolognese | Balsamico-Tomate | Büffelmozzarella
frischer Basilikum

Eine Praline der besonderen Art & Fritz Limonade

EUR 12,90



Carlsplatz 1
40213 Düsseldorf-Carlstadt

Tel.: 01590. 1401692
facebook.com/pastalicious.eu

MO - SA 11.00 bis 19.30 Uhr
SO Ruhetag

SCHLÖSSER QUARTIER BOHÈME

Restaurant & Konzerthalle – Club & Brauchtums-Location

Im Schlösser Quartier Bohème hat die Vielfalt ein neues Zuhause gefunden.

Hier, wo frisch-würziges Schlösser Alt den Geschmack bestimmt
ist Platz für Vieles & und etwas mehr

Quicklunch-Menü

[DI-FR 12.00-15.00 Uhr]

Brokkoli-Cappuccino | Mandelschaum

Steakhüfte | Kartoffelbaumkuchen | glacierte Möhren

Mangosorbet | Fruchtsauce

EUR 16,50



Ratinger Straße 25
40213 Düsseldorf-Altstadt

Tel.: 0211. 15976150
www.quartierboheme.de

DI - DO & SO 11.00 bis 13.00 Uhr

FR - SA 11.00 bis 17.00 Uhr

MO Ruhetag

SPATZ UP

Handgemachte Spätzle nach Großmutter's Originalrezept

SpatzUP bietet leckere schwäbische Küche [auch als „take away“]

aus natürlichen, regionalen Produkten, mit Leidenschaft
für Sie frisch gekocht.

Quicklunch-Menü

[MO-FR 12.00-19.00 Uhr]

Frühlings-Salädle

oder

Herrgottsbscheißerle im Süppchen

Frische Kässpätzle mit Pilzen und Kräutern

Hausgemachter Grießbrei mit Kiwi-Apfelmus und Kokusblütenzucker

EUR 12,50



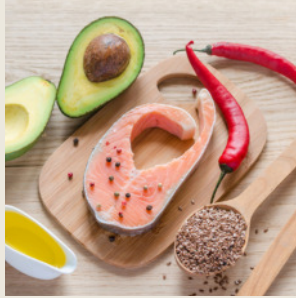
Mertensgasse 23
40213 Düsseldorf-Altstadt

Tel.: 0160. 8567613
www.spatzup.de

MO - FR 12.00 bis 19.00 Uhr

SA - SO & Feiertage

13.00 bis 19.00 Uhr



»RheinLust empfiehlt



»RheinLust empfiehlt



Mündelheimer Weg 6
40472 Düsseldorf

0211. 942940

Mo-Mi 11.00-15.00 Uhr
Do-Fr 9.00-17.00 Uhr

albersfoodshop.de

ALBERS FOOD

Eine Frage der Haltung: Fleischqualität – spürbar, sichtbar & vor allem schmeckbar!

Original Kobe, prämiertes Wagyu, bestes US Beef oder 100% Ibérico - ultimativer Genuss für Feinschmecker und Fleischliebhaber!

BAUERNGARTEN BENNINGHOVEN

Die Bäckerei ist eine feste Größe für Feinschmecker aus der Region. Traditionelles Backhandwerk, beste Zutaten und vielfältige, frische Produkte garantieren leckere Backwaren, die zur gesunden Ernährung beitragen.



Mauerweg 3
40882 Ratingen

02102. 134750

Mo-Fr 8.30-18.30 Uhr
Sa 8.30-18.00 Uhr
So 9.00-18.00 Uhr

bauernbaeckerei-benninghoven.de



Grünstr. 24c
40667 Meerbusch

02132. 1390

Tel.: Mo-Do 9.00-18.00 Uhr
Fr 9.00-17.00 Uhr

Mo-Fr 9.00-18.00 Uhr

bosfood.de

BOS FOOD

Wer auf der Suche nach hochwertigen Delikatessen, exotischen Lebensmitteln und Spitzen-Hardware aus der Welt der Kulinarik ist, kommt an BOS FOOD nicht vorbei. Denn BOS FOOD ist Deutschlands Delikatessenhändler Nr. 1.

FLEISCHEREI HELMUS

Das moderne Ladengeschäft am Belsenplatz bietet Fleisch und Wurst in Natur-Qualität!

Im eigenen Meisterbetrieb wird nur Bestes verarbeitet. Zudem finden Sie feine Salate, frische Mittagsmenüs, Käse und zahlreiche Delikatessen.



Cheruserkerstr. 107
40545 Düsseldorf

0211. 552088

Mo-Fr 8.00-18.30 Uhr
Sa 7.00-13.00 Uhr

fleischerei-helmus.de

»RheinLust empfiehlt



gruenhochzwei.com

Achtung:
Nur Onlineverkauf

Sparen Sie 5% bei
Ihrem ersten Einkauf:

ghzgtldm5

GRÜNHOCZHWEI

Gesund leben? Kein Problem dank GrünHochZwei!
Testen Sie jetzt die Premium-Superfoods
und holen das Maximum aus Ihrem Körper:
Energie, Leistung und Gesundheit!

100% vegan, 100% glutenfrei, 100% bio - 110% lecker!

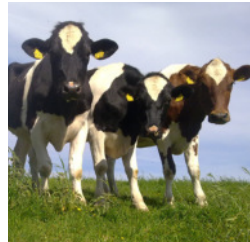
HIELSCHER HOF

„Mit der Kuh per Du“

Bei uns wird die Milch in der hofeigenen Käserei
zu verschiedenen Spezialitäten verarbeitet, u.a.

Dickmilch, Trinkmilch, Quark und Joghurt.

Im Hofladen bieten wir diese und andere Leckereien
an. Neben an [Bauernhofgastronomie] kann man im
gemütlichen Ambiente [im Sommer im
Biergarten] essen und trinken.



Krähwinkel 4
42799 Leichlingen

Hofladen 02174. 748677
Mo-Sa 9.00-18.30 Uhr
So 10.00-18.30 Uhr

Café 02174. 748612
Di-Fr ab 11.30 Uhr
Sa,So,Feiertage ab 9.00
hielscher-hof.de



Stromstr. 47
40221 Düsseldorf

0211. 95770774

kochschule-
medienhafen.de

KOCHSCHULE IM MEDIENHAFEN

Die Kochschule befindet sich in Mitten des
Szenebezirks Medienhafen. Wunderbare Kochkurse
mit viel Herz, guter Laune, lieben Menschen
und natürlich leckerem Essen.

Hier werden Privat- und Firmenveranstaltungen
zu einem kulinarischen Event.

LAMBACHTALER FORELLENZUCHT

Lachs-, See-, Regenbogen- und Bachforellen –
die Spezialitäten aus dem Bergischen Land werden
von Familie Kamp seit Jahren mit Erfolg gezüchtet.
Die Forellen wachsen in naturbelassenen Erdteichen
mit frischem Felsquellwasser auf.

Das sorgt für den einzigartigen Geschmack.



Bauernmärkte:
Friedensplätzchen
40219 Düsseldorf
Fr 9.00-18.00 Uhr

Kolpingplatz
40477 Düsseldorf
Sa 8.00-14.00 Uhr

forellenzucht-kamp.de

»RheinLust empfiehlt



Vertriebspartner:
Obsthof Mertens
Niederlörickerstr. 61
40667 Meerbusch

02132. 659617

Mo-Fr 8.30-18.30 Uhr
Sa 8.30-16.00 Uhr

lecker-und-liebe.de

LECKER&LIEBE

Vor drei Jahren mit der ExtraBratwurst gegründet von Ernährungsfachfrau Dani von Zittwitz, umfasst die Produktpalette mittlerweile 15 Positionen. Von Bärlauch-, über Chili-, Wild- und Extra-TrüffelBratwurst bleiben die verbindenden Elemente fast fettfreie Produkte (immer unter 5%) und Nachhaltigkeit bei allerbestem Geschmack.

MARCHAND DES BELLES CHOSES

Händler der schönen Dinge bietet zeitloses Wohndesign, Möbel, Objekte und Accessoires, auch zum Thema Küche. Ständig für Euch unterwegs auf Märkten, Messen und Déballages in Frankreich, Belgien und Holland um einzigartige Stücke zu finden. Willkommen in der entspannten Atmosphäre im Marchand!



Bürgerstr. 4
40219 Düsseldorf

0176. 45837149

Di & Fr 12.00-18.00 Uhr
Sa 10.00-16.00 Uhr



Ds. Jan Scharpstraat
298 3011 GZ Rotterdam

+31 (0) 302346486

Marktstände:
Mo-Sa 10.00-21.00 Uhr
So 12.00-18.00 Uhr

markthal-rotterdam.de

MARKTHAL ROTTERDAM

Ein besonderer Geheimtipp, der einen Ausflug wert ist: die futuristische Markthalle in Rotterdam. In dem architektonisch spektakulären Gebäude locken rund 80 Händler mit kulinarischen Spezialitäten und einzigartiger Atmosphäre.

NORDKLINGE

Nordklinge bietet Ihnen hochwertige Kochmesser aus Skandinavien. Unsere Messer werden in Finnland aus Karbonstahl handgeschmiedet und von einem deutschen Meister nachgeschliffen und veredelt. Purer Schneidgenuss.



0211. 78176925

nordklinge.de

Achtung:
Nur Onlineverkauf

»RheinLust empfiehlt



02154. 886286

spirit-of-spice.de

Achtung:
kein Ladenlokal –
Abholung nach Bestel-
lung im Netz möglich
oder bei ausgewählten
Händlern!

SPIRIT OF SPICE

Spirit of Spice steht seit 2015 für hochwertige
Gewürze & Gewürzmischungen,
nachhaltig produziert in Willich. Von Anis bis Zimt
von Gewürz Risotto bis zum Geschenkset –
die Auswahl ist riesig.

STAUTENHOF

Die Geschichte des Stautenhofes begann bereits 1856.
Der hofeigene Laden verfügt über Metzgerei,
Käsetheke, Bäckerei, Obst- und Gemüsebereich
sowie ein Bistro und bietet ausschließlich Produkte
aus ökologischem Landbau zum Verkauf an.



Darderhöfe 1a
47877 Willich

02156. 109383

Di-Fr 9.00-18.30 Uhr
Sa 8.00-14.00 Uhr

stautenhof.de



Hauptstr. 47 [Benrath]
Mo-Do, Sa 7.00-20.00
Fr 7.00-22.00 Uhr
0211. 712639

Nordstr. 41 [Pempelfort]
Mo-Do 7.00-21.00 Uhr
Fr & Sa 7.00-22.00 Uhr
0211. 51361968

temma.de

TEMMA – DER-BIO-GENUSS-MARKT

Persönlich, ursprünglich, genüsslich - bei TEMMA
erwartet Sie ein Einkaufserlebnis der besonderen Art.
Konsequent in bester Bio-Qualität, mit Produkten
von Landwirten aus der Nachbarschaft sowie
ausgesuchten Köstlichkeiten aus der ganzen
Welt des guten Geschmacks.

WELCHER-WEIN

Welcher-Wein bietet eine große Auswahl an
ausgesuchten und exklusiven Weinen, welche vor dem
Kauf verkostet werden können. Beratung, Service und
Freude sind selbstverständlich inklusive! Rot-, Weiß-
und Rosé-Weine, Crémant und Champagner gehören
zum Sortiment.



Grünstr. 36
40667 Meerbusch

02132. 9147310

Do-Fr 15.00-20.00 Uhr
Sa 11.00-18.00 Uhr

welcher-wein.com



Gönnen Sie sich guten Geschmack

Die mehrfach ausgezeichnete Walser Privatbank ist eine erste Adresse für nachhaltige Vermögensplanung. In einem ausführlichen Gespräch gehen wir auf Ihre persönlichen finanziellen Wünsche ein und erläutern Ihnen, aus welchen Zutaten ein ausgezeichnetes Anlagekonzept besteht. Seien Sie unser Gast in der Niederlassung im Herzen der Stadt. Terminvereinbarung unter 0211 506 678-293 oder per E-Mail an: duesseldorf@walserprivatbank.com

Walser Privatbank AG | Niederlassung Düsseldorf
Benrather Straße 11 | 40213 Düsseldorf



www.walserprivatbank.com



**WALSER
PRIVATBANK**
Mit gutem Grund

