

»tour de menu gusto

#### **4. Staffel tour de menu gusto**

**45 Restaurants stehen in den Startlöchern, sie alle haben ihre Menüs entwickelt und warten nun auf zahlreiche Tester, denn vom 10. September bis 3. Oktober 2010 laden die Restaurants bereits zur vierten tour de menu gusto ein. Dabei wird erneut in vier Themenkategorien um den Sieg und die Anerkennung der Gäste gekocht und auch in diesem Jahr will die beste Servicekraft aller teilnehmenden Restaurants gefunden und gekürt werden.**

45 Restaurants lassen es sich auch in diesem Jahr nicht nehmen, sich dem Wettbewerb rund um die tour de menu gusto zu stellen. Dabei treten die 34 Restaurants aus Düsseldorf und elf weitere aus der Umgebung in vier Themenkategorien an, die unterschiedlicher nicht sein können. So mussten sich die Teilnehmer zwischen den Kategorien „Austern, Muscheln & Co.“, „Mediterrane Leichtigkeit“, „Regional, Saisonal – Lecker“ und „Trüffel – exklusiv & fein“ entscheiden. Doch nun sind alle Menüs ausgereift, aufgeschrieben und in der neuen tour de menu gusto Broschüre 2010 zusammen gefasst. Denn die rund 20.000 erwarteten Restaurantbesucher haben auch in diesem Herbst die Qual der Wahl, ihre Lieblingsmenüs aus der Broschüre auszuwählen und auf Leib und Magen zu prüfen.

Die „ManThei sushibars“ auf der Bachstraße fahren in diesem Herbst mit einem 10 Gang Menü zum zehnjährigen Firmenjubiläum auf und zeigen, dass die japanische Esskultur mehr zu bieten hat als nur Sushi. Während das Restaurant „Brand’s Jupp“ sein Tapas-Menü aus dem Jahr 2003 als „Rheinische Tapas Kö-Style“ neu interpretiert. Im „le cheval blanc“ gibt es „Feines vom Hirsch: Rosa gebratener Hirschrücken im Nuss-Crêpesmantel“ und der Meerbuscher „Fronhof“ trumpft mit „Geschmorten Spanferkelbäckchen mit Kartoffel-Trüffel-Püree und Rahmwirsing“ auf.

Das erste Mal mischen nun auch die acht neuen Tour-Teilnehmer im Wettbewerb mit. Besonders die vier Düsseldorfer Neueröffnungen, das „Aqua“ im Melia Düsseldorf, „HU-Restaurant“, „Royal-Bankett“ und „ZIN ZIN“ auf der Königsallee, wollen sich in Düsseldorf und Umgebung einen Namen erkochen. Ebenfalls zum ersten Mal dabei ist das bereits bekannte Restaurant „Schorn“ von der Martinstraße. Nach Inhaberwechsel im letzten Herbst, dürfen nun Anne Schorn [Tochter von Franz Schorn] und Ihr Freund Marcel Schiefer ihr gastronomisches Können beweisen. Mit neuem Namen und neuer Karte erwartet die „Lauren’s OysterBar“ [ehemals Lauren’s Marina] an der Hammer Straße in diesem Herbst einen gewaltigen Besucheransturm, denn auch Sie machen ihrem Namen alle Ehre und servieren ein Fischmenü mit frischen Austern [engl.: Oyster]. Nach Einsatz der „Küchenchefs“ von VOX, ist nun auch das Neusser „Strandgut am Pegel“ bereit für seinen ersten Tour-Einsatz.

Nach einem Großbrand Ende letzten Jahres und Wiedereröffnung im Juli 2010 erstrahlt das denkmalgeschützte „Dycker Weinhaus“ in frischem Glanz und kann sich erneut der tour de menu gusto stellen.

#### Teilnehmer

Die Haaner Felsenquelle unterstützt als Partner der Gastronomie die tour de menu gusto und verleiht dem „Haaner Felsenquelle Service Award“ erneut seinen Namen und belohnt somit die drei besten Servicekräfte mit einem Wochenendtrip.

13 teilnehmende Restaurants schenken während der tour de menu gusto 2010 die Mineralwasser-Marken Bergische Waldquelle und Haaner Felsenquelle Cool Blue aus und halten eine kleine Überraschung für Ihre Gäste bereit. Denn jeder Gast, der das Tour-Menü in einem der im Inhaltsverzeichnis gekennzeichneten Restaurants verspeist hat, erhält einen Gutschein für eine Kiste Bergische Waldquelle.

In Kooperation mit der Stadtparkasse Düsseldorf und den vier Restaurants – „Brasserie 1806“, „La Castagnas“, „La Galleria“ und „Tußmann“ – dürfen sich alle Gäste, die mit den Kreditkarten Visa oder Mastercard bezahlen, auf einen Preisnachlass von 10 % auf das tour de menu gusto Menü [exkl. Getränke] freuen. Auch im Herbst gibt es dazu für jeden Gast, der dieses Angebot in Anspruch nimmt, eine kleine Überraschung.

Die beiden Veranstaltungen ProWein [21. bis 23. März 2010] und hogatec [12. bis 15. September 2010] der Messe Düsseldorf, hegen eine langjährige Partnerschaft mit der tour de menu und dürfen bei der kulinarischen Herbstausgabe durch Düsseldorf nicht fehlen. Die Kombination von exklusiven Menüvariationen und edlen Weinen bilden für jeden Gourmet eine gelungene Symbiose.

Nach einer erfolgreichen Premiere der Antenne Düsseldorf-Aktion „Mamma Mia Marschall“ bei der letzten tour de menu gusto, testet sich Tanja Marschall in diesem Jahr durch alle Restaurants der Kategorie „Trüffel – exklusiv & fein“. Die Testergebnisse können sowohl im Radio als auch in Ihrem eigenen Blog verfolgt werden.

Ebenfalls kann auf [www.antenneduesseldorf.de](http://www.antenneduesseldorf.de) in diesem Jahr erneut die tour de menu gusto Broschüre heruntergeladen werden und der Gourmet-Pass online ausgefüllt werden. Unter allen Teilnehmern wird hier ein Koch der Tour verlost, der für den Gewinner und einige Freunde zum exklusiven und privaten Dinner einlädt.

Auch im vierten Jahr der tour de menu gusto stehen nicht die Preise sondern die Geschmacksnerven im Vordergrund. Trotzdem ist die Preisspanne in diesem Jahr besonders groß, denn das günstigste Menü vom „Royal Bankett“ verspricht ein chinesisches 3 Gang Menü nach Wahl für 21,80 Euro, während die Restaurants in der Trüffelkategorie preislich bei 39,50 bis 89,00 Euro liegen.

Themenkategorien 2010:

**„Austern, Muscheln & Co.“**  
**„Mediterrane Leichtigkeit“**  
**„Regional, Saisonal – Lecker“**  
**„Trüffel – exklusiv & fein“**

**Haaner Felsenquelle  
Service Award**

**Stadtparkasse Düsseldorf**

**ProWein/hogatec**

**Antenne Düsseldorf**

**Kategorien**

Jeder Gast der tour de menu gusto darf sich nicht nur über ein besonderes Tour-Menü zu einem Aktionspreis freuen, sondern hat mit dem Einreichen des Gourmet-Passes [bereits ab einem Stempel], die Chance auf großartige und kulinarische Gewinne. So lädt zum Beispiel das Melia Düsseldorf zwei Personen für ein Wochenende in das neue Hotel am Hofgarten ein. Das InterContinental bittet zum Gabelfrühstück und die Haaner Felsenquelle sponsert ein Jahr lang Mineralwasser.

Die fleißigen Tour-Liebhaber, die acht Mal essen waren und somit acht Stempel in Ihrem Gourmet-Pass vorweisen können, dürfen aufhocken. Denn in diesem Jahr schicken wir den Gewinner der Sonderverlosung gemeinsam mit Condor und dem Fremdenverkehrsamt Teneriffa für eine Woche nach Teneriffa in das luxuriösen 4 Sterne Hotel Jardín Tropical inkl. exklusiver Weinprobe.

Das Restaurant „Am Zault“ an der Gerresheimer Landstraße in Düsseldorf lädt in diesem Jahr zu einem Eröffnungsabend zur tour de menu gusto ein. Mit Ihrem Menü rund um „Die Früchte des Sommers“ und ausgewählten Weinen des Weingutes Schloss Reinhartshausen wollen sie ein großes Sommerfest mit Live-Musik feiern. Preis pro Personen inkl. Menü, Aperitif, Mineralwasser und Weinbegleitung 63,00 Euro. Um rechtzeitige Reservierung wird gebeten, direkt im Restaurant „Am Zault“ telefonisch unter 0211. 20940.

Die Broschüre ist ab sofort in allen teilnehmenden Restaurants und bei RheinLust erhältlich. Download der Broschüre unter [www.rp-online.de/tourdemenu](http://www.rp-online.de/tourdemenu), [www.antenneduesseldorf.de](http://www.antenneduesseldorf.de) und [www.rheinlust.de](http://www.rheinlust.de) möglich. Bei Postzustellung bitte einen frankierten Rückumschlag mit 1,45 Euro versehen [Format DIN A5] an RheinLust, Citadellstraße 5 in 40213 Düsseldorf senden.

Der Gourmet-Pass kann ebenfalls unter [www.rp-online.de/Voting2010](http://www.rp-online.de/Voting2010) ausgefüllt werden.

## Teilnehmer:

Allgäuer Hof | AMIDA Restaurant | Am Zault Dorfstube & Wirtschaft | Aqua | Arte Culinaria Italiana im Bauenhaus | Brand's Jupp | Brasserie „1806“ | Caruso | Caruso Meerbusch | Christen | D'VINE | Das Dycker Weinhaus | Die Ente | Don Sancillo | El Pescador - Das Düsseldorfer Fischhaus | Fronhof | Gallo Nero | Gatto Verde | Haus Stenberg anno 1864 | HU-Restaurant | La Castagnas | La Galleria | La Piazzetta | Landsknecht | Lauren's „OysterBar“ | le cheval blanc | Malkasten | ManThei sushibars | Menuett | mönchenwerth | Monkey's South | Pasta e Musica | PÉGA - Das Restaurant | Positano | Raphael's Restaurant & Weinbar | Ratingia in der DumeklemmerHalle | Rosati | Royal Bankett | Saltimbocca | Schorn | Strandgut am Pegel | Tußmann | Victorian Restaurant | Williams im Holiday Inn | ZIN ZIN

## Presseinformation

### Gewinnspiel

### Sonderaktionen

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an:

»RheinLust  
Gabriela Maria Picariello  
Citadellstraße 5  
D – 40213 Düsseldorf

Ihr Ansprechpartner:  
Susanne Heger  
heger@rheinlust.de

Fon 0211. 86 29 87-0  
Fax 0211. 86 29 87-10  
Mobil 0172. 88 60 624  
Email info@rheinlust.de

**Abdruck frei,  
Belegexemplar erbeten.**