

»tour de menu 2010

**tour de menu – die kulinarische Menüreise geht in die elfte Runde!**

**Am 26. Februar 2010 werden noch einmal die Tischdecken glattgestrichen, die Gläser poliert und das Silberbesteck zurechtgelegt und dann geht's los – die tour de menu beginnt! Bis zum 23. März 2010 kredenzen 51 Restaurants aus Düsseldorf und Umgebung für rund 35.000 Gourmets und „Tour-Fans“ abwechslungsreiche und genussvolle Menüs. Insgesamt 26 Tage lang kochen und kämpfen die Küchenteams und Servicekräfte um einen Platz auf dem Siegertreppchen der tour de menu.**

Unter der Schirmherrschaft von Jean Claude Bourgueil haben sich bereits zum elften Mal 51 Restaurants aus Düsseldorf und Umgebung [u.a. Erkrath, Hilden, Neuss und Ratingen] zur kulinarischen Menüreise zusammengefunden und kreieren in diesem Zeitraum köstliche und ideenreiche Menüs in ihren Küchen. Insgesamt 26 Tage lang [26. Februar bis 23. März 2010] glühen die Herdplatten auf Hochtouren. Neben zahlreichen altbekannten Restaurants, die schon als Tour-Klassiker bezeichnet werden können, wie z.B. die Restaurants „Bellevue“ und „Liedberger Landgasthaus“, freuen sich die Veranstalter der tour de menu besonders über die zahlreichen Neulinge. Der mehrfache Tour-Gewinner Enrico De Angelis [Saltimbocca] kocht auch in diesem Jahr außer Konkurrenz und nimmt somit nicht am Wettbewerb der tour de menu teil.

Insgesamt 15 Restaurants feiern in diesem Jahr ihre Premiere, u.a. „architektur & esskultur“ [Düsseldorf], „Klopotoskis Restaurant“ [Hilden], „Klosterhof – Bistro im Maxhaus“ [Düsseldorf] und „La Cucina Toscana“ [Mettmann]. Zudem sind unter Ihnen zugleich fünf Neueröffnungen dabei. Mit seinem neuen und zweiten Restaurant „AMIDA Restaurant“ [Haan] präsentiert sich Gregor Marx erstmalig der Öffentlichkeit und auch die seit Ende des letzten Jahres bestehenden Restaurants wie das „Caruso in Meerbusch“, „Osteria Italiana“ und die „Spoerl Fabrik“ wollen die Gäste von der Qualität der neuen Lokalitäten überzeugen.

Auch im elften Jahr der tour de menu können die Veranstalter auf starke und konstante Sponsoren und Kooperationspartner zurückgreifen. Als Partner der Gastronomie ist die METRO Cash & Carry auch 2010 als Förderer der tour de menu mit an Bord. Bereits seit 2005 verleiht sie dem METRO Gourmet-Pass, der als Stimmzettel über Sieg oder Niederlage der Restaurants in den drei Preiskategorien fungiert, ihren Namen. Im vergangenen Jahr wurden über 7.500 METRO Gourmet-Pässe bei der Agentur RheinLust eingereicht. Nach den Kriterien „Preis/Leistung“, „Qualität“ und „Service“ werden die 50 Restaurants, die in den Tour-Wettbewerb gehen, von den Gourmets bewertet.

**Neue Teilnehmer**

**METRO Gourmet-Pass**

Die Feinschmecker können mit ihrer Stimme nicht nur dem Restaurant zum Sieg verhelfen, sondern auch in diesem Jahr wieder einen der attraktiven Preise gewinnen, u.a. eine „Champagner Nacht am Rhein“ im Rheinhof Vier Jahreszeiten, Gutscheine für den Onlineshop von OTTO Gourmet oder Geschenksets der Sektkellerei Geldermann. Die Genießer, die in den 26 Tagen gleich achtmal an der Tour teilgenommen haben, werden zusätzlich belohnt. Im Zusammenarbeit mit Almond Resorts und Condor schickt die Agentur RheinLust den glücklichen Gewinner plus einer Begleitperson für eine Woche inkl. Flug nach Barbados ins Almond Casuarina Beach Resort.

Bereits zum vierten Mal in Folge wird bei der tour de menu der Service noch einmal gesondert hervorgehoben. Die König-Brauerei verleiht nun seit zwei Jahren den König Pilsener Service Award, der die beste Servicekraft der Tour auszeichnet. Auch in diesem Jahr erhalten die besten drei Servicekräfte attraktive Preise aus dem Hause König Pilsener. Zudem erhält der Beste eine kostenlose Jahresmitgliedschaft im VSR Düsseldorf. Erstmals können auch die Gäste, die ihre Stimme für den König Pilsener Service Award abgeben, etwas gewinnen. Unter allen Einsendern werden Karten für das GOP-Variété in Essen verlost.

Einen glorreichen Abschluss findet die tour de menu erneut mit der ProWein, die Fachmesse der Messe Düsseldorf für Weine und Spirituosen, die vom 21. bis 23. März 2010 wieder zahlreiche Besucher aus aller Welt nach Düsseldorf lockt. Alleine 2009 kamen 35.000 Fachbesucher, die bei den 3.180 Ausstellern neue Weine und Trends entdeckten.

Insbesondere im Rahmen der tour de menu darf die Kombination von hochwertigen Getränken und erstklassigem Essen nicht fehlen. Aus diesem Grund präsentiert sich die Sektkellerei Geldermann aus dem Hause Rotkäppchen Mumm erneut bei der tour de menu und kredenzt nicht nur als Aperitif, sondern auch passend zum Menü den richtigen Sekt.

Als Wegbegleiter durch die Krise zeigt sich die Stadtparkasse Düsseldorf, die den Feinschmeckern in ausgewählten Restaurants, bei Bezahlung mit MASTERCARD oder VISA gleich 10 Prozent Rabatt auf das Menü ermöglicht und sie zudem mit Schürze und Pastaset auf den Heimweg schickt. Auch die Besucher der Restaurants, in denen die Produkte der Haaner Felsenquelle ausgeschenkt werden, gehen nicht mit leeren Händen nach Hause. Als Andenken an einen schönen Abend werden sie mit einer speziellen tour de menu Überraschung ausgestattet. Die Haaner Felsenquelle unterstützt nach erfolgreicher Premiere auch 2010 die tour de menu und präsentiert in den Restaurants ihre umfangreiche Produktpalette. Mit einer kleinen König-Pilsener Tulpe [0,11] wird jeder Besuch in einem der König Pilsener geführten Häuser abgerundet, die die Tulpen an die Tour-Gäste verteilen und daheim zu minimierten Hochgenuss einladen.

Nach dem großen Erfolg von „Mamma Mia Marschal“ bei der tour de menu gusto testet Antenne Düsseldorf Moderation Tanja Marschal auch bei dieser Tour wieder die teilnehmenden Restaurants. Dieses Mal werden die sieben Neulinge aus Düsseldorf unter die Lupe genommen und von ihr anschließend im Antenne Düsseldorf Blog bewertet. Auch das Abstimmen der verspeisen Tour-Meüs auf [www.antenneduesseldorf.de](http://www.antenneduesseldorf.de) ist möglich.

## Presseinformation

### Gewinnspiel

### König Pilsener Service Award

### ProWein/Hogatec

### Sektkellerei Geldermann

### Sonderaktionen der Stadtparkasse Düsseldorf, Haaner Felsenquelle und König Pilsener

### Mamma Mia Marschal auf Tour!

Die Zusammenarbeit mit RP-Online, die bereits seit Jahren die Broschüre auf der Homepage als Download anbieten, wurde ausgebaut und erstmalig kann man in diesem Jahr auf [www.rp-online.de/voting2010](http://www.rp-online.de/voting2010) online abstimmen. Unter allen Gästen die ihre Stimme über die Homepage von RP-Online abgegeben haben, werden 5 Magnum Flaschen [1,5l] der Jubiläumsflasche Mouton Cadet verlost, die in diesem Jahr 80jähriges Firmenjubiläum feiern.

Allgäuer Hof [Ratingen] • Altes Fischerhaus [Düsseldorf] • AMIDA Restaurant [Haan] • architektur & esskultur [Düsseldorf] • Brasserie „1806“ [Düsseldorf] • Bellevue [Meerbusch] • Benkay [Düsseldorf] • Bénoa [Düsseldorf] • Bistro im Victorian [Düsseldorf] • Bottaccio [Düsseldorf] • Brand's Jupp [Düsseldorf] • Caruso in Meerbusch [Meerbusch] • Christen! Im Haus Litzbrück [Düsseldorf] • Die Ente [Düsseldorf] • D'VINE [Düsseldorf] • El Pescador – Das Düsseldorfer Fischhaus [Düsseldorf] • Fehrenbach – das kleine Restaurant [Düsseldorf] • Gallo Nero [Düsseldorf] • Gatto Verde [Düsseldorf] • Gerard's [Düsseldorf] • Grevenmühle – Das Restaurant [Ratingen] • Hopmanns Olive [Erkrath] • Jean Claude's [Düsseldorf] • Klopotoskis Restaurant [Hilden] • Klosterhof – Bistro im Maxhaus [Düsseldorf] • La Castagnas [Düsseldorf] • La Cucina Toscana [Mettmann] • La Galleria [Düsseldorf] • La Piazzetta di Positano [Düsseldorf] • Lavanta – Das Weinrestaurant [Ratingen] • Liedberger Landgasthaus [Korschenbroich] • Limoneto [Neuss] • Mangold [Düsseldorf] • Osteria Italiana [Düsseldorf] • NERO Restaurant Nesselrode [Essen] • PÉGA – Das Restaurant [Düsseldorf] • Pigage [Düsseldorf] • Positano [Düsseldorf] • Pungshaus Hilden [Hilden] • Ratingia in der DumeklemmerHalle [Ratingen] • Regalido [Meerbusch] • Restaurant Hummelbachau [Neuss] • Restaurant Schloss Morsbroich [Leverkusen] • Saltimbocca [Düsseldorf] • Spoerl Fabrik [Düsseldorf] • Tafelspitz 1876 [Düsseldorf] • Tristan [Düsseldorf] • Tußmann [Düsseldorf] • VENTE [Düsseldorf] • Verdi im Bauhenhaus [Düsseldorf] • Weinhaus Tante Anna [Düsseldorf]

Für die Unterstützung im Rahmen der tour de menu danken wir besonders:



## Presseinformation

### RP-Online

### Teilnehmerübersicht 2010

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an:

»RheinLust  
Gabriela Maria Picariello  
Citadellstraße 5  
D – 40213 Düsseldorf

Ihr Ansprechpartner:  
Julia Schöpp  
schoepp@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.**