

Sternstunden
im Alten Fischerhaus

Markus Schulte gewährt
Ihnen zusammen mit seinem
ehemaligen Auszubildenden
und heutigem Sternekoch
Daniel Dal-Ben Einblicke in
die Sterneküche. Zusammen
haben die Beiden für Sie
ein Menü kreiert, bei dem
Sie sich auf hohem Niveau
verwöhnen lassen können.
Überzeugen Sie sich selbst:
www.altes-fischerhaus.de

Am Alten Rhein 83
40593 Düsseldorf-Urdenbach
Tel.: 0211. 714597
www.altes-fischerhaus.de

Di. bis Fr., So. 12.00 bis 14.00 Uhr
und 18.00 bis 23.00 Uhr
Sa. 18.00 bis 24.00 Uhr
[Menü: Di. bis Sa. ab 18.00 Uhr]
Mo. Ruhetag

EC

Platzreservierung wird empfohlen
Nichtraucher-Restaurant

Altes Fischerhaus



9

menu [ab 18.00 Uhr]

Aufgeschlagene Büffelbutter aus Saviagno mit Moldon Seasalt
Kräuterfrischkäse von Sauerländer Kühen
Drei Sorten Brot

Perlhuhn-Guacamole und Forellenkaviar im Knuspercornet

Vitello tonnato „falsch herum“:
Sashimi vom Gelbflossen-Thunfisch mit Kalbsbriescreme

Gänseleberpraline mit Charentais-Melone
Gänselebereis auf Schnittlauchbaumkuchen

Düsseldorf/Delhi: Langostino-Velouté mit ABB-Senf
Langostino-Cappuccino mit indischen Gewürzen

Geeiste Seeluft

Sous Vide gegarter Tafelspitz vom Nebraskarind
Brunnenkresse-Meerrettich-Air
Haselnuss-Graupenrisotto

Auswahl von süßen Köstlichkeiten aus der Sterneküche
oder

Variation französischer Käse vom Affineur Waltmann aus Erlangen

EUR 49,00