

Küchenchef Christoph Suhre und Restaurantleiter und Sommelier Antonios Askitis entführen ihre Gäste immer wieder zu neuen kulinarischen Entdeckungsreisen. Dieses Mal soll es im schicken Restaurant D'VINE regional und saisonal zugehen. Wie immer gibt es zum Menü die passende, manchmal außergewöhnliche Weinbegleitung - auf Wunsch auch per Glas.

Lorettostraße 23
40219 Düsseldorf-Unterbilk
Tel.: 0211. 54357428
www.d-vine.de

Mo. bis Sa. ab 11.00 Uhr
So. Ruhetag

AMEX, EC, MASTERCARD, VISA

Platzreservierung wird empfohlen
Nichtraucher-Restaurant

D'VINE



23

menu [ab 18.30 Uhr]

Regional/Saisonal

Nordseemakrele in Variationen,
grüner Apfel und Estragon

Wachtel,
Blumenkohl, Linsen und Gänseleber

Kabeljau,
Blutwurst, Graupen, Spinat und Pinot Noir

Kleine Erfrischung

Buntes Bentheimer Schwein von vorne bis hinten
und Feldfrüchte

Rhabarber in Texturen,
Vanille und Ziegenquark

EUR 79,00 [inkl. Aperitif]
EUR 124,00 [inkl. Weinbegleitung]