

„Die besondere Küche des PÉGA besteht darin, zwei Komponenten einzufangen: das internationale Flair der Gäste und das Lokalkolorit des Standortes.“ Küchen-direktor Sönke Höltgen verfolgt ein klares Konzept. Sein Markenzeichen: die moderne Fusion von innovativer Kreativität und regionaler Verankerung.

InterContinental Düsseldorf
Königsallee 59
40215 Düsseldorf-Stadtmitte
Tel.: 0211. 82851220
duesseldorf.gourmet@ihg.com
www.duesseldorf.intercontinental.com

Mo. bis So. 12.00 bis 15.00 Uhr
und 18.00 bis 22.30 Uhr

AMEX, DINERS, EC, JCB,
MASTERCARD, VISA

Platzreservierung wird empfohlen
Nichtraucher-Restaurant

PÉGA - Das Restaurant



49

menu [ab 18.30 Uhr]

Dreierlei vom arktischen Saibling
konfierte Tranche - leicht gebeizt - Tatar
mit mariniertem grünen Spargel

Rheinische Sauerkrautschaumsuppe
an geschmortem Ochsentörtchen

Bio-Kalbstafelspitz, rosa gebraten
an Topinambur, fest-flüssig,
Spitzkohl-Rolls und Süßkartoffelbaumkuchen

Valrhona-Brownie
trifft Himbeeren

EUR 45,00 [4 Gänge]

EUR 70,00 [4 Gänge - inkl. Weinbegleitung]

EUR 39,00 [3 Gänge]

EUR 59,00 [3 Gänge - inkl. Weinbegleitung]