



tour de menu  
gusto

8. September bis 2. Oktober 2016

Testen Sie *kreative Menüs* Ihrer Lieblingsküchen  
aus *Düsseldorf* und Umgebung.

[a]dress kitchen & bar im Hotel Indigo | AMANO Verde | Anthony's Kochschule | BOHAI  
Hafenbrasserie | Brasserie Düsseldorf | Christen - Im Haus Litzbrück! | Christian Penzhorn  
DADO Restaurant & Bar | Die Elfrather Mühle | EssBar - fein & pffig | Flammkuchen  
Manufaktur | Hase + Igel | Landpartie im Fachwerk | Landwirtschaft | Lepsy's Das Fischrestaurant  
Liedberger Landgasthaus | merk.Mahl | Osteria da Remo Rosati | Phoenix Restaurant  
& Bar | POLIS Oberkassel | Ratatouille | Reinhard's Restaurant | Restaurant Fronhof | Restaurant  
Golfclub Mettmann | Restaurant Wasserburg Haus zum Haus | Ristorante Bonalumi | Ristorante mo dus  
Saltimbocca | Sansibar by Breuning | Schälte's Fischrestaurant | Trattoria Zollhof | Weinhof Voosen



# Gönnen Sie sich guten Geschmack

Der „Fuchs-Report 2016“ hat wieder einmal Geschmack bewiesen: Die Tester kürten uns zum „Top-Anbieter im Private Banking 2016“. Seien Sie unser Gast in der Niederlassung im Herzen der Stadt. Gerne erläutern wir Ihnen, aus welchen Zutaten ein exzellentes Vermögenskonzept besteht. Terminvereinbarung per E-Mail an [duesseldorf@walserprivatbank.com](mailto:duesseldorf@walserprivatbank.com) oder unter 0211 506 678-2 93

Walser Privatbank  
Niederlassung Düsseldorf  
Benrather Str. 11  
40213 Düsseldorf



[www.walserprivatbank.com](http://www.walserprivatbank.com)



**WALSER  
PRIVATBANK**  
Mit gutem Grund

# Vorwort

## Veranstalterin Gabriela Picariello



Liebe Gäste und Feinschmecker der tour de menu gusto 2016, schon wieder ist ein Jahr rum – In diesem Herbst laden wir Sie zur 10. tour de menu gusto, in und um Düsseldorf, ein.

Ziel der Tour ist auch in diesem Jahr wieder das Entspannen, Genießen und Ausprobieren toller, kreativer Menüs zu einem besonderen Preis.

„Go healthy!“, „Go spicy!“, „Go wild!“ und „Go maritime!“ sind in diesem Jahr die Kategorien, in denen die Köche ihrer Kreativität freien Lauf lassen konnten.

In den drei Herbstwochen vom 08.09.2016 bis zum 02.10.2016 werden die Restaurants Sie verwöhnen. Genießen Sie den Abend mit der Familie oder Freunden und bewerten die Menükreationen auf dem Gourmet-Pass. Mit Ihrer Bewertung helfen Sie nicht nur Ihrem Lieblingsrestaurant, sondern nehmen gleichzeitig an einem Gewinnspiel teil.

Auch in diesem Jahr können Sie sich wieder auf einige Neuteilnehmer freuen wie Anthony's Kochschule aus Meerbusch, das Ristorante Bonalumi in den Schadow Akaden, die Flammkuchen Manufaktur in Düsseldorf, die Elfrather Mühle in Krefeld, das Phoenix im Dreischeibenhaus, und das Polis in Oberkassel.

Natürlich sind aber auch wieder die bekannten Lieblingsrestaurants dabei.

Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie im sonst so hektischen Alltag die exklusiven Kreationen unserer Küchenchefs.

Ich wünsche Ihnen genussvolle Stunden in unseren teilnehmenden Restaurants – auf eine neue Herbsttour mit vielen neuen Highlights.

Ihre  
Gabriela Picariello

Initiatorin und Veranstalterin der tour de menu gusto und Inhaberin der Agentur RheinLust

# Perlend & Still. Aus dem Bergischen Land.



Das perfekte Paar

# Inhaltsverzeichnis

## go healthy!

- ✓ 8 BOHAI Hafenbrasserie
- 9 Christian Penzhorn
- 10 Die Elfrather Mühle
- ✓ 11 Flammkuchen Manufaktur
- ✓ 12 merk.Mahl
- 13 Reinhardt's Restaurant
- 14 Ristorante mo dus

## go wild!

- ✓ 29 [a]dress kitchen & bar im Indigo Hotel
- 30 DADO Restaurant & Bar
- 31 Landpartie im Fachwerk
- ✓ 32 Landwirtschaft
- ✓ 33 Liedberger Landgasthaus
- 34 Phoenix Restaurant & Bar
- 35 Restaurant Fronhof
- 36 Restaurant Wasserburg Haus zum Haus

## go spicy!

- ✓ 16 AMANO Verde
- 17 Anthony's Kochschule
- ✓ 18 Brasserie Düsseldorf
- 19 Christen - im Haus Litzbrück!
- ✓ 20 EssBar - fein & pfiffig
- ✓ 21 Ratatouille
- 22 Restaurant Golfclub Mettmann
- 27 Weinhof Voosen

## go maritime!

- 38 Hase + Igel
- ✓ 39 Lepsy's Das Fischrestaurant
- 40 Osteria da Remo Rosati
- 41 POLIS Oberkassel
- ✓ 42 Ristorante Bonalumi
- 43 Saltimbocca
- 44 Sansibar by Breuning
- 45 Schälte's Fischrestaurant
- 46 Trattoria Zollhof

### Herausgeber/Veranstalter:

»RheinLust  
Inh. Gabriela Picariello  
Citadellstraße 5  
40213 Düsseldorf  
Tel.: 0211. 8629870  
Fax: 0211. 86298710  
info@rheinlust.de  
www.rheinlust.de

### Team:

Karolyn Kruse, Leoni Römer, Jasmin Pello, Julia Oppenberg

**Titelbild:** © Dani Vincek - Fotolia.com

### Unsere Partner:

**RP ONLINE**



## Was ist die tour de menu?



Die tour de menu ist ein seit dem Frühjahr 2000 jährlich stattfindender, kulinarischer Wettstreit ausgesuchter Gastronomen aus Düsseldorf und Umgebung. Im Vordergrund stehen hierbei keine großen Hauptgerichte, sondern inspirierende Menüs aus mindestens drei Gängen. Die Freude an gutem Essen und der Genuss kreativ zusammengestellter Speisen verzaubert Köche und Feinschmecker der Region gleichermaßen bei dieser Veranstaltung.



Auf Grund der guten Resonanz, gibt es neben der immer im Frühjahr stattfindenden „tour de menu“ seit 2007 auch im Herbst eine Tour: die „tour de menu gusto“.

Anders als im Frühjahr werden die Restaurants im Herbst in vier verschiedene Themenkategorien eingeteilt. Jedes muss sich gegen die anderen Teilnehmer in den Kriterien Ambiente, Preis/Leistung, Qualität und Service durchsetzen, um den Sieg zu erzielen.

### Und so läuft es ab:

Suchen Sie sich Ihr[e] Lieblingsmenü[s] aus und reservieren Sie in dem jeweiligen Lokal einen Tisch unter dem Stichwort „tour de menu gusto“. Lassen Sie sich verwöhnen und bewerten Sie im Anschluss das verspeiste tour de menu gusto-Menü auf dem Gourmet-Pass. Mit Ihrer Bewertung können Sie nicht nur Ihrem Lieblingsrestaurant zum Sieg verhelfen, sondern nehmen auch an einer Verlosung teil. Den Gourmet-Pass finden Sie in der Hefmitte oder in den teilnehmenden Restaurants.

## Hochgenuss für Vegetarier



Sie haben  
die Wahl!

In Zeiten, in denen die gesunde Ernährung einen immer höheren Stellenwert einnimmt, ändert sich mit dem Essverhalten der Gäste, natürlich auch die Tour. Restaurants, die neben ihrem Menü in dieser Broschüre noch ein vegetarisches oder veganes Zweitmenü anbieten, sind mit dem grünen „V“ markiert. Die alternativen Menüs können Sie kurz vor dem Start auf [www.tour-de-menu.de](http://www.tour-de-menu.de) abrufen.

### Unsere Veggie-Vorreiter:

[a]dress kitchen & Bar im Indigo Hotel  
AMANO Verde  
BOHAL Hafenbrasserie  
Brasserie Düsseldorf  
EssBar - fein & pfiffig  
Flammkuchen Manufaktur

Landwirtschaft  
Lepsy's Das Fischrestaurant  
Liedberger Landgasthaus  
merk.Mahl  
Ratatouille  
Ristorante Bonalumi

2x in  
Düsseldorf



Nach dem  
**Menü**  
ist vor dem  
Bewusst Fleisch genießen mit  
Premium Selected Quality  
Beef & more ... **Menü**

WWW.DIE-FLEISCHBOUTIQUE.DE

## BOHAI Hafenbrasserie



Hansastraße 14  
41460 Neuss  
Tel.: 0211. 24792460  
www.bohai.de

Di. bis So. 17.30 bis 22.30 Uhr  
Mo. Ruhetag

BAR, EC, MASTERCARD, VISA  
Platzreservierung wird empfohlen

Unkompliziert gut essen im Charme des alten Industriehafens.  
Frische & ehrliche Küche, Fisch & Fleisch vom Grill zu fairen Preisen in einem außergewöhnlichen Ambiente. Raffinierte Teigwarengerichte und vielfältige Beilagen runden das Speisenangebot des Bohai ab. Die Küche zeichnet sich durch frische und schnelle Verarbeitung aus, zaubert kleine Kostbarkeiten auf den Teller und lädt so zum erneuten Besuch an Deck des BOHAI ein.

menu ab 17.30 Uhr

*Go healthy!*

Confierter Kürbis | Baby Feldsalat | Argentinische Wildfeurgarnele

Süppchen von der Erbse | Pancettaschaum | Rote Bete

Französischer Ochse | Thymian | Lila Kartoffel | Karotte | Gesmokter Pfeffer

**oder**

Rote Meerbarbe und Jakobsmuscheln | Thymian | Lila Kartoffel | Karotte | Zitrone

Limonen Schokolade | Karamell-Lakritz | Joghurt Hafercrumble | Yuzu Marshmallows  
Portweinpflaume | Beeren

**Euro 49,90**

**Euro 43,50 [ohne Süppchen]**

Genießen Sie die passenden Weine zum Menü [0,11 pro Glas]

**Euro 9,90**

# Christian Penzhorn



Konrad-Adenauer-Platz 29  
40885 Ratingen  
Tel.: 02102. 3899970  
www.christian-penzhorn.de  
info@cpenzhorn.de

Di. bis Sa. 17.30 bis 22.00 Uhr  
So. 12.00 bis 22.00 Uhr  
Mo. Ruhetag

BAR, EC, MASTERCARD, VISA  
Platzreservierung wird empfohlen

Entspanntes Ambiente, Stil, herzlicher Service und eine köstliche Landhausküche, das alles erwartet Sie im Restaurant „Christian Penzhorn“ in Ratingen-Lintorf.

Die großzügigen Räumlichkeiten bestechen durch einen modernen, klaren Einrichtungsstil.

Christian Penzhorn, er sammelte in verschiedenen TOP-Küchen Erfahrungen und Auszeichnungen, und sein Team verwöhnen Sie mit regionalen, unkomplizierten Gerichten, die selbstverständlich nur mit frischen Zutaten zubereitet werden.

menu ab 17.30 Uhr  
[So. ab 12.00 Uhr]

*Go healthy!*

Healthy – Gesundes Essen

Gesund – Natürlich – Wohlbehalten

Und wo finden wir all diese Eigenschaften ? Zu Hause !!

Drum haben wir einige Highlights aus der heimeligen Küche zusammengetragen.

Alles in kleinen Portionen

- ...Hamburger Labskaus mit Cornichons und gebackenen Schalottenringen...
- ...Hochzeitsuppe mit Pfannkuchenstreifen und Markklößchen...
- ...Pochierte Birne, marinierte Bohne, knuspriger Speck...
  - ...Maultaschen „Schwäbische Art“...
  - ...Leibziger Allerlei mit Krebschwänzen...
- ...Frankfurter Grüne Sauce mit pochierem Bio-Ei...
  - ...Linsen mit handgeschabten Spätzle...
  - ...Kleine Könige in Kapernsauce...
- ...Kabeljau in Senfcreme mit Schmorgurken...
  - ...Rinderroulade wie man sie liebt...
  - ...Bienenstich...stich...stich...
- ...Schokoladenpudding mit Vanillesauce...

**Euro 27,00 [3-Gänge inkl. Dessert]**

Jede weitere Leckerei **Euro 10,00**

## Die Elfrather Mühle



An der Elfrather Mühle 145  
47802 Krefeld  
Tel.: 02151. 7899722  
[www.die-elfrater-muehle.de](http://www.die-elfrater-muehle.de)

Di. bis So. ab 12.00 Uhr  
Mo. Ruhetag

AMEX, BAR, EC, MASTERCARD,  
VISA

Platzreservierung ist notwendig

20 Minuten von der Düsseldorfer Innenstadt entfernt liegt die fast 200 Jahre alte Elfrather Mühle. Dirk Wienen & sein Team begeistern seit Jahren die Gäste mit einer deutsch interpretierten, innovativen Küche. In der kleinen historischen Mühle erwartet das Küchen- & Serviceteam seine Gäste von Dienstag bis Sonntag ab 12.00 Uhr. In den angrenzenden Veranstaltungsräumen können Events von 10 bis 250 Personen ausgerichtet werden. Je nach Wetterlage erwartet Sie eine der schönsten Sonnenterrassen am Niederrhein.

menu ab 12.00 Uhr

*Go healthy!*

### Feld-Wald-Wiese

Marinierte Wildkräuter und Blüten | Grafschafter Schnecken oder glasierte Wachtel  
Rote Rüben und Muskatkürbis

Raviolo von Atlantikkrustentieren | Sud von Verbena

Rosa gebratene Entenbrust -aus heimischer Zucht-  
Cremierter Wirsing im eigenen Blatt | Preiselbeer-Grießknödel | Thymian-Honig-Jus  
**oder**

Geangelter Flusszander „kross“ | Beluga-Balsamessig-Linsen | Rahmsud von Winzersekt

Karamellisierte Krem von Mumbai Curry | Kochbananen mit geeister Passionsfrucht

**Euro 44,00**

Genießen Sie die passenden Weine zum Menü

**Euro 22,00**

# Flammkuchen Manufaktur



Uhlandstraße 38  
40237 Düsseldorf-Düsseltal  
Tel.: 0211. 68873568

Mo. bis Fr. 12.00 bis 14.00 Uhr  
und 17.00 bis 23.00 Uhr  
Sa. 17.00 bis 23.00 Uhr  
So. Ruhetag

BAR, EC, MASTERCARD, VISA

Platzreservierung wird empfohlen

In unserem Restaurant, in gemütlicher Atmosphäre, werden frische Flammkuchen in über 30 Variationen –von original elsässisch über vegetarisch bis hin zu vegan– auf originellen Holzbrettern angeboten. Dazu gibt es Elsässer Weine vom Weingut Bender, kleine Vorspeisen sowie Salate.

Unser Prinzip lautet: „Mit immer frischen Zutaten die Wünsche des Gastes zu erfüllen.“

menu ab 17.00 Uhr

*Go healthy!*

Zwiebelsuppe

Feldsalat mit Granatapfel und Walnüssen

Flammkuchen mit Riesengarnelen  
auf frischem, in Streifen geschnittenem Lauch  
mit frischem Knoblauch abgerundet

**oder**

Flammkuchen mit frischen Pfifferlingen und Lauchzwiebeln  
mit frischen Kräutern vollendet

Flammkuchen mit Apfel und Zimt flambiert



Sie haben  
die Wahl!

**Euro 29,50**

Im Menü enthalten ist 1 Glas Federweißer  
[sofern schon verfügbar, ansonsten 1 Glas Wein]

## merk.Mahl



Freiheitstraße 50  
40699 Erkrath  
Tel.: 0211. 82856921  
www.merkmahl.de

Di. bis Fr. 12.00 bis 14.30 Uhr  
Mi. bis Sa. 18.00 bis 22.00 Uhr  
So. 10.00 bis 17.00 Uhr  
Mo. Ruhetag

BAR, EC, MASTERCARD, VISA  
Platzreservierung wird empfohlen

Idyllisch gelegen in den Düsselauen ist das merk.Mahl für Erkrather nah und aus Düsseldorf und dem Umland in ca. 15 Minuten zu erreichen. Die freundliche Einrichtung mit 55 Sitzplätzen lädt zum Verweilen ein und die kreative, leichte Küche garantiert eine genussreiche Auszeit. Zusammen mit der Außenterrasse und dem separaten Veranstaltungsraum ist das merk.Mahl eine gute Adresse für Feinschmecker, Familienfeiern und besondere Firmenveranstaltungen geworden. Mit der Ausrichtung auf „Pur Nature“ kreiert Küchenchef Akwasi Yeboah mit erstklassigen Zutaten leichte und geschmacksintensive – auch vegetarische – Speisen, die auf hohem Niveau angerichtet werden. Wir sind zum ersten Mal dabei und freuen uns auf Ihren Besuch – der Weg lohnt sich!

menu ab 18.00 Uhr

*Go healthy!*

### **Sashimi vom Australian Beef**

Tomate | Rauke | Pinienkerne

### **Neuseeländischer Kabeljau**

Erbse | Möhre | Dicurea | Chorizo

### **Calamansi Sorbet**

### **48h Sous-vide gegarte Niederrhein-Prime-Hüfte**

Sesam | Zwiebel | Ofen Schlüpfer

### **Banana Arrangement**

Bananen | Petersilie | Ananas

**Euro 39,00**

Genießen Sie die passenden Weine zum Menü

**Euro 17,00**

[Menü wird tischweise angeboten]



Sie haben  
die Wahl!

# Reinhardt's Restaurant auf Gut Moschenhof



Am Gartenkamp 20  
40629 Düsseldorf-Ludenberg  
Tel.: 0211. 30337747  
[www.reinhardts-restaurant.de](http://www.reinhardts-restaurant.de)

Mi. bis Fr. 12.00 bis 15.00 Uhr  
und 18.00 bis 23.00 Uhr  
Sa. 12.00 bis 23.00 Uhr  
So. 12.00 bis 21.30 Uhr  
Mo. und Di. Ruhetag

BAR, EC, MASTERCARD, VISA  
Platzreservierung wird empfohlen

Raus aus dem Trubel der Stadt, rein ins Grüne – nach Ludenberg ins Reinhardt's auf Gut Moschenhof. „Einfach [und] lecker!“ Ein Lieblingsplatz für Feinschmecker und für die ganze Familie. Unsere Karte bietet Bodenständiges und Nouvelle Cuisine. Wir servieren Tradition und Trends und verwöhnen Sie mit klassischen Kreationen oder außergewöhnlichen Kompositionen, die deutlich saisonal und regional geprägt sind. Sie schmecken immer Qualität und Frische, zwei kulinarische Merkmale, auf die wir in unserem Team besonderen Wert legen. Bei schönem Wetter gerne auch auf unserer gemütlichen Hofterrasse. Lebensfreude pur. Michael Reinhardt und sein Team freuen sich auf Ihren Besuch!

menu ab 18.00 Uhr

*Go healthy!*

## **Tapas**

Strammer Max von der Wachtel  
Lachs - 1818 Gin gebeizt, Zitonenconfit, gehackte Herbstkräuter  
Ziegenkäse-Camembert mit kaltgerührten Wildpreiselbeeren  
„Hackepeter“ vom Rind mit gebackener Sardine  
Entenleber-Crème brûlée mit Apfel-Ingwer-Chutney

## **Kartoffel-Krustentiercreme**

Blumenkohl und Garnelencroustillant

## **Eismeer Kabeljau unter der Blutwurstkruste**

und gerösteter Pulpo mit „dicken Bohnen“ und Chorizo

## **„Dreimal Kalb“**

Sauerbraten vom Kalbsbäckchen, Wiener Schnitzel und Kalbsfrikadelle  
Röstschalottenpüree, Pilze und wilder Brokkoli

## **Tapas**

Omas Schokoladenpudding mit Kakaosand  
„Wie schmeckt eigentlich Düsseldorfer Luft“  
Moschenhofer Mirabellen mit Brogsitter B-Iced

**Euro 69,00**

## Ristorante mo dus



Schwerinstraße 34  
40477 Düsseldorf-Pempelfort  
Tel.: 0211. 92410585  
01573. 7433811

[www.modus-restaurant.de](http://www.modus-restaurant.de)

Mo. bis Fr. 12.00 bis 15.00 Uhr  
und 18.00 bis 23.00 Uhr  
Sa. 18.00 bis 23.00 Uhr  
So. Ruhetag

BAR, EC, MASTERCARD, VISA

Platzreservierung wird empfohlen

Im Restaurant mo dus stehen Lifestyle & Genuss an erster Stelle.  
mo dus bietet eine Symbiose aus italienischen Spezialitäten, ausgewählten Weinen & einem einzigartigen Ambiente.

menu ab 12.00 Uhr

*Go healthy!*

### **Flusskrebssalat**

auf fein geschnittenen Avocados

### **Taglierini**

mit frischen Trüffeln auf Parmaschinken

### **Dorade [ganzer Fisch]**

gegrillt in feiner Kräutersoße mit Rosmarinkartoffeln und Spinat oder gemischtem Gemüse  
**oder**

### **Kalbsfilet mit einer Black Tiger Garnele XL**

in Orangen-Senf-Soße mit Rosmarinkartoffeln und Spinat oder gemischtem Gemüse

### **Zabaglione mit Vanilleeis**

**Euro 47,50**

CHAMPAGNE

Laurent-Perrier

MAISON FONDÉE  
1812

CUVÉE ROSÉ  
INIMITABLE



# AMANO Verde



Hammer Straße 23  
40219 Düsseldorf-Medienhafen  
Tel.: 0211. 3111913704  
[www.radissonblu.com/de/mediaharbourhotel-duesseldorf](http://www.radissonblu.com/de/mediaharbourhotel-duesseldorf)

Mo. bis So. 18.00 bis 23.00 Uhr

AMEX, BAR, DINERS, EC,  
MASTERCARD, VISA

Platzreservierung wird empfohlen

Erleben Sie die leckersten vegetarischen Gerichte – zubereitet von unserem Küchenchef Dennis Riesen, in enger Zusammenarbeit mit Mutter Natur. Er selbst ist überzeugter Veganer und die vegetarisch/vegane Küche ist seine Passion. Im Amano Verde kann er seine Leidenschaft voll ausleben und alle Gäste mit neuen, kreativen und vielfältigen Gerichten verzaubern. Kochen ohne Knochen – das ist nicht einfach nur ein Trend, sondern eine gesunde, moderne und zeitgemäße Esskultur, die wir aus voller Überzeugung unterstützen.

menu ab 18.00 Uhr

*Go spicy!*

## Amuse Bouche

Topinambur + Zimt + Preiselbeeren + Kräuter

Risotto + Rote Bete + Walnuss + Ziegenkäse

Kartoffeln + Räuchermandel + Beluga Linsen + Cashew + Provenzalisches Gemüse + Weißwein

Karotte + Ingwer + Schokolade + Muskatnuss



Sie haben  
die Wahl!

**Euro 39,00**

# Anthony's Kochschule



Moerser Straße 81  
40667 Meerbusch  
Tel.: 02132. 9851425  
[www.anthonys-kochschule.de](http://www.anthonys-kochschule.de)

Mo., Do. bis Sa. ab 17.00 Uhr  
So. ab 13.00 Uhr  
Di. und Mi. Ruhetag

BAR, EC, MASTERCARD, VISA

Platzreservierung wird empfohlen

Eigentlich wollte Anthony Sarpong eine Kochschule eröffnen, um sein Wissen weiterzugeben. Das es eine Kochschule mit angeschlossenem Restaurant wurde, ist der Größe der Immobilie zu verdanken. Kurzerhand erweiterte er sein Konzept zu dieser ganz besonderen Kombination aus Kochschule und Restaurant. Als Privatkoch hat er die halbe Welt bereist, und war u.a. in Zwei Sterne-Häusern tätig. Die Chefköche des ANTHONY'S Marwan Al Hadithy und Benedikt Wittek können ebenfalls auf Tätigkeiten in Sterne-Küchen zurückblicken und bringen ihr Know-how in die Speisen und Menüs ein.

menu ab 17.00 Uhr  
[So. ab 13.00 Uhr]

*Go spicy!*

Zitronengras, Rotmeergarnele  
Purple Curry

Stubenküken, Artischocke, Saubohne

U.S. Rumpsteak BBQ Style,  
Mais, Süßkartoffel

Chocolate  
Ananas, Chili

**Euro 59,00**

Genießen Sie die passenden Weine zum Menü

**Euro 20,00**

# Brasserie Düsseldorf



Kasernenstraße 48 / GAP 15  
40213 Düsseldorf-Stadtmitte  
Tel.: 0211. 56603580  
[www.deine-brasserie.de](http://www.deine-brasserie.de)

Mo. bis Fr. 11.30 bis 14.30 Uhr  
und 17.00 bis 23.00 Uhr  
Sa. bis So. 17.00 bis 23.00 Uhr

AMEX, BAR, EC, MASTERCARD,  
VISA

Platzreservierung ist notwendig

Bienvenue à la Brasserie – Frankreich im Herzen von Düsseldorf

„Savoir Vivre“ in der Brasserie Düsseldorf am GAP 15. Auf unserer Speisekarte finden Sie zeitlose Klassiker der französischen Küche wie Coq au Vin, Bœuf Bourguignon oder auch das berühmte Croque Monsieur. Zum Dessert verwöhnen wir Sie gerne mit einer Käseauswahl, leckeren Crêpes oder unseren Brasserie-Desserts mit Espresso. Ob Lunch oder Cocktail-Zeit, bei uns finden Sie immer das richtige Angebot.

menu ab 18.00 Uhr

*Go spicy!*

Riesengarnelen in Miso-Butter gebraten  
auf Wakame-Gurkensalat in Limetten-Ingwervinaigrette

„Chilled Berry Cocktail“  
mit Lillet Blanc, Passionsfruchtsorbet und geeisten Himbeeren

Chuck Eye Steak vom Lavasteingrill  
mit geschmorter Shishito-Marmelade  
auf karamellisierten Hokkaido-Kürbis-Spalten und Vitelotte-Kartoffeln  
**oder**

Zarte Doradenfilets in Thymian-Zitronenöl gebraten  
auf Kartoffel-Rucola-Mousse und Parmesananchips

Chambord-Melissen-Parfait  
mit kandierten Granatapfelkernen und Mango-Schaum



Sie haben  
die Wahl!

**Euro 32,50**

# Christen - im Haus Litzbrück!



Bahnhofstraße 33  
40489 Düsseldorf-Angermund  
Tel.: 0203. 997960  
[www.haus-litzbrueck.de](http://www.haus-litzbrueck.de)

Mo. bis So. 12.00 bis 14.30 Uhr  
und 18.00 bis 23.30 Uhr

BAR, DINERS, EC, MASTERCARD,  
VISA

Platzreservierung wird empfohlen

Das Beste erhalten und trotzdem immer neue Wege gehen.  
Eine moderne Küche in einem Traditionshaus. Wunderschöne Räume und freundliche Mitarbeiter machen den Besuch zu einem Fest der Sinne.  
Ankommen, entspannen und genießen...  
Mit Familie Christen, Kai Donnet, Christian Klein und ihren Teams.

menu ab 12.00 Uhr

*Go spicy!*

Jede Küche hat ihre Geheimnisse – entdecken Sie mit diesem Menü einige von unseren.

Herbstlicher Salat mit Waldpilzen und Pinienkrokant  
erkennt eine verdeckte Begleitung am Chiliduft

Ragout von Meerestischen mit Wasabi  
**oder**  
vom Tafelspitz  
erhält unerwarteten Besuch

Moscow Mule – irgendwie anders

Kalbsfilet in Kerbelsahne trifft verborgene Freuden unter der Haube  
dazu in Butter gebräuntes Gemüse

Walnusseis in gepfeffelter Vollendung

**Euro 39,90**

Genießen Sie die passenden Weine zum Menü

**Euro 17,90**

# EssBar - fein & pfiffig



Pionierstraße 24  
40215 Düsseldorf-Friedrichstadt  
Tel.: 0211. 1579305  
www.hm-essbar.de

Mo. bis Fr. 11.30 bis 14.00 Uhr  
und 18.30 bis 22.00 Uhr  
Sa. 18.30 bis 22.00 Uhr  
So. Ruhetag

BAR, EC

Platzreservierung wird empfohlen

WOW – 1. Platz im tour de menu-Frühjahr 2016.

Nochmals **vielen Dank** an alle Gäste die bei uns waren und für uns abgestimmt haben. Getreu dem Motto „go spicy“ wird es bei uns **Würziges** und **Leckeres** auf dem Teller geben. Also schauen Sie vorbei und entdecken Sie unser kleines aber feines Restaurant mit hohem Wohlfühlfaktor. Wir freuen uns auf Sie!

menu ab 18.30 Uhr

*Go spicy!*

## *Surf & Turf*

Würziges Rindertatar mit Schalotten-Crème fraîche & gebackener Garnele auf Guacamole, Kräutersalat

## Kartoffel-Kokos-Curry-Suppe & Crostini

Kross gebratene Dorade, Krustentierschaum, Peperonata & Chorizorisotto  
**oder**

Geschmorter Kalbstafelspitz, Kaffeejus, Vanille-Möhrrchen & Parmesanpüree

## *Schokolade – Ananas – Chili*

Schokoladen-Gâteau, Ananascarpaccio, Ananas-Chilisorbet & kleine Praline

Espresso – eiskalt mit Muskat



Sie haben  
die Wahl!

**Euro 37,50**

# Ratatouille



Nordstraße 30  
40477 Düsseldorf-Pempelfort  
Tel.: 0211. 17933677  
[www.ratatouille-duesseldorf.de](http://www.ratatouille-duesseldorf.de)

Mo. bis So. 12.00 bis 24.00 Uhr

BAR

Platzreservierung ist notwendig

Metzgermeister Peter Inhoven zu Gast im Ratatouille.

Erleben Sie in diesem Jahr das Zusammenspiel aus edler, französischer Kochkunst und solidem Fleischerhandwerk. Küchenchef Sam Keshvari hat sich für die diesjährige tour de menu gusto Verstärkung mit an Bord geholt. Die „Menage a trois à Peter Inhoven“ bietet erlesenen Fleischgenuss mit besonderer Würze. Überzeugen Sie sich am 08. September 2016 selbst, wenn der Metzgermeister von 12.00 bis 15.00 Uhr & ab 18.00 Uhr live am Show-Grill steht.

menu ab 12.00 Uhr

*Go spicy!*

Menage a trois du Peter Inhoven

Champagner-Kerbelwurzelsuppe  
mit Ziegenkäsepraline

**oder**

Hausgemachte Steinpilzravioli  
mit Reggiano-Trüffelsauce

Gegrilltes Charolais-Rinderfilet mit Calvados-Erdapfel-Millefeuille  
an Cassis-Noir-Sauce

**oder**

Flammbierte Wildfang-Riesengarnelen mit Pernod  
an Wildkräutersalat & Safrandressing

Crème brûlée von der Tonkabohne und Valrhonaschokolade

**Euro 38,90**

Genießen Sie eine Champagnerbegleitung von Laurent-Perrier

**Euro 19,90**

## Restaurant Golfclub Mettmann



Obschwarzbach 4a  
40822 Mettmann  
Tel.: 02058. 895681  
www.gc-mettmann.de  
treiber@gcmettmann-restaurant.de

Di. bis So. ab 10.30 Uhr  
Mo. Ruhetag

BAR, EC

Platzreservierung wird empfohlen

Mitten im Grünen auf dem schönen Golfplatz in Mettmann Obschwarzbach lassen Sie sich verwöhnen in behaglicher Atmosphäre und Idylle. Das Ehepaar Treiber bietet Ihnen deutsche Küche mit einer abwechslungsreichen Karte mit marktfrischen und saisonbezogenen Produkten. Genießen Sie im Sommer die Ruhe auf der Terrasse und lassen den Tag beim legendären Sonnenuntergang ausklingen.

menu ab 12.00 Uhr

*Go spicy!*

### Amuse Bouche

Champagner-Sauerkrautsuppe | Senfschaum | Blutwurst-Apfelcroustillant

Kürbisravioli | Rote Bete gebeizter Lachs | Rucola | Wasabiespuma

Krosser Spanferkelrücken | Ingwerwirsing | Kartoffelspecksoufflé

Gratinierte Blutorangenmousse | Sauerrahm-Chilieis

**Euro 34,00**

Genießen Sie die passenden Weine zum Menü

**Euro 15,00**

## Erklärung

Dokumentieren Sie mit diesem *Gourmet-Pass* die einzelnen Stationen Ihrer persönlichen Menüreise. Bewerten Sie das verspeiste „tour de menu gusto“-Menü und verhelfen Sie so Ihrem Lieblingsrestaurant zum Sieg!

Schon mit **einer** Bewertung nehmen Sie an der Verlosung [siehe Gewinnspiel] teil und gehören mit etwas Glück auch zu den freudigen Gewinnern!

### Und so wird es gemacht:

1. Wählen Sie Ihr Restaurant aus und genießen Sie das Menü.
2. Lassen Sie den *Gourmet-Pass* vom Restaurant abstempeln.
3. Bewerten Sie anschließend das „tour de menu gusto“-Menü in den Kriterien „Ambiente, Preis/Leistung, Qualität und Service“ mit den Schulnoten von 1 [sehr gut] bis 6 [ungenügend].
4. Nennen Sie uns das beste Serviceteam Ihrer besuchten Restaurants. Tragen Sie bitte den Namen des Restaurants unter dem „HAANER Service Award“ ein.
5. Geben Sie Ihren ausgefüllten *Gourmet-Pass* direkt im Restaurant ab, oder senden ihn per Post an RheinLust [Citadellstraße 5, 40213 Düsseldorf], per Fax [0211. 86298710] oder geben diesen bei RheinLust [s.o.] ab.

**Einsendeschluss ist Montag, 10. Oktober 2016.**

Gastro-Tipps, Szene-News und mehr  
auf **www.TONIGHT.de**



**TONIGHT**

# Gourmet-Pass

Anmerkung

---

---

---

---

Stempel

Ambiente	1	2	3	4	5	6
Preis/Leistung	1	2	3	4	5	6
Qualität	1	2	3	4	5	6
Service	1	2	3	4	5	6

Anmerkung

---

---

---

---

Stempel

Ambiente	1	2	3	4	5	6
Preis/Leistung	1	2	3	4	5	6
Qualität	1	2	3	4	5	6
Service	1	2	3	4	5	6

Anmerkung

---

---

---

---

Stempel

Ambiente	1	2	3	4	5	6
Preis/Leistung	1	2	3	4	5	6
Qualität	1	2	3	4	5	6
Service	1	2	3	4	5	6

Anmerkung

---

---

---

---

Stempel

Ambiente	1	2	3	4	5	6
Preis/Leistung	1	2	3	4	5	6
Qualität	1	2	3	4	5	6
Service	1	2	3	4	5	6

## Bewertungssystem:

1 = sehr gut | 2 = gut | 3 = befriedigend | 4 = ausreichend | 5 = mangelhaft | 6 = ungenügend

## HAANER Service Award

Sie waren mit dem Service im Rahmen der tour de menu gusto besonders zufrieden?  
Dann nennen Sie uns das Restaurant mit dem besten und aufmerksamsten Serviceteam.

# Gourmet-Pass

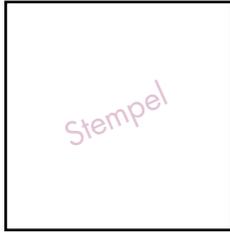
Anmerkung

---

---

---

---



Ambiente	<input type="checkbox"/>					
Preis/Leistung	<input type="checkbox"/>					
Qualität	<input type="checkbox"/>					
Service	<input type="checkbox"/>					

Anmerkung

---

---

---

---



Ambiente	<input type="checkbox"/>					
Preis/Leistung	<input type="checkbox"/>					
Qualität	<input type="checkbox"/>					
Service	<input type="checkbox"/>					

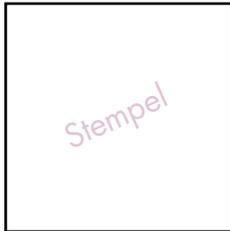
Anmerkung

---

---

---

---



Ambiente	<input type="checkbox"/>					
Preis/Leistung	<input type="checkbox"/>					
Qualität	<input type="checkbox"/>					
Service	<input type="checkbox"/>					

Anmerkung

---

---

---

---



Ambiente	<input type="checkbox"/>					
Preis/Leistung	<input type="checkbox"/>					
Qualität	<input type="checkbox"/>					
Service	<input type="checkbox"/>					

---

Name/Vorname

---

Straße

---

PLZ/Ort

---

Email [Wir nehmen Sie dann gerne in unseren Newsletter der Agentur RheinLust mit auf.]

Wir versichern, dass Ihre Daten nur zur Auswertung der tour de menu gusto und zur Aussendung unseres Veranstaltungsnewsletters genutzt und keinesfalls an Dritte weitergeleitet werden. **Falls Sie dies nicht wünschen, geben Sie bitte keine Email-Adresse an.**

# Gewinnspiel

1. Platz Das Radisson Blu Hotel in Hamburg bietet dem Gewinner und einer Begleitperson 2 Nächte [inkl. Frühstück] einen modernen Komfort. Von Hamburgs größtem Businesshotel aus genießen Sie einen atemberaubenden Blick über die Hansestadt und erreichen in wenigen Gehminuten den angrenzenden Botanischen Garten und das vielseitige Angebot der Innenstadt. <http://radissonblu.com/hotel-hamburg>
2. Platz Gewinnen Sie ein luxuriöses Wochenende für 2 Personen [2 Nächte, inkl. Frühstück] im Hotel Indigo Düsseldorf – Victoriaplatz. Erleben Sie Fashion, Farbe, Lifestyle und Deli-Food inmitten von Düsseldorf, im Hotspot der Modebranche, der Kaiserswerther Straße. [www.indigoduesseldorf.com](http://www.indigoduesseldorf.com)
3. Platz Die Haaner Felsenquelle versorgt einen glücklichen Gewinner mit einem Jahresvorrat Mineralwasser [still, medium oder klassisch]. [www.haanerfelsenquelle.de](http://www.haanerfelsenquelle.de)
- 4-5. Platz Gewinnen Sie eine 1,5 l Flasche Champagner von Laurent-Perrier und lassen Sie sich von der Ausgewogenheit der Aromen und den feinen Perlen begeistern. Dieser Wein, der den Genießer an den Esprit von Laurent-Perrier heranführt, bringt Reinheit, Frische und Eleganz zum Ausdruck. [www.laurent-perrier.de](http://www.laurent-perrier.de)
- 6-7. Platz Die Fleischboutique, bekannt für feinstes Premium Fleisch, verwöhnt die Gewinner in den Shops an der Luegallee und der Grunerstraße in Düsseldorf mit einem 50,00 Euro Gutschein für Qualitätsfleisch plus einer Flasche exklusiven Wein. Lassen Sie sich von dem Warenangebot beeindrucken! [www.die-fleischboutique.de](http://www.die-fleischboutique.de)
- 8-10. Platz Gewinnen Sie ein exklusives Kaffee-Paket von Bazaar Caffé – dem Mekka für Espressonisten aus aller Welt. Entdecken Sie Ihre Leidenschaft für exquisite Röstkaffees mit einer Auswahl an 4 verschiedenen individuellen Kaffeesorten aus eigener Röstung und 2 Cappuccino Tassen. [www.bazaar.de](http://www.bazaar.de)
- 11-12. Platz Die Weinfreunde Düsseldorf stellen für die Verlosung 6 verschiedene Flaschen der Weingüter Tina Pfaffmann, Metzger und Daniel Mattern zur Verfügung. [www.facebook.com/weinfreunde-duesseldorf](http://www.facebook.com/weinfreunde-duesseldorf)
13. Platz Das Restaurant Golfclub Mettmann lädt den Gewinner und eine Begleitperson zu einem entspannten Ausflug ins Grüne ein. Genießen Sie das freitags stattfindende 7-Kleinigkeiten Menü – Stellen Sie sich aus 2 Vorspeisen, 3 Hauptgängen und 2 Desserts Ihr individuelles 3-Gang Menü zusammen [exkl. Getränke]. [www.gc-mettmann.de/gastronomie](http://www.gc-mettmann.de/gastronomie)
- 14-17. Platz Best Of: Lassen Sie sich noch einmal von einem unserer vier Sieger-Restaurants verwöhnen. Angeboten wird für Sie und eine Begleitperson ein exklusives 3-Gänge-Menü [exkl. Getränke].
18. Platz Gewinnen Sie ein exklusives „Trüffel und andere Edelpilze“-Buch von Ralf Bos: Dieses Werk besticht mit seinem Wissen rund um die „Diamanten der Küche“. Sowohl die verschiedenen Eigenschaften der Edelpilze, als auch besondere Rezepte erwarten den Gewinner. [www.bosfood.de](http://www.bosfood.de)
19. Platz Gewinnen Sie eine Kollektion exklusiver Premium Fleischsaucen der Fleischboutique, der ersten Adresse für PREMIUM SELECTED QUALITY BEEF & MORE! [www.die-fleischboutique.de](http://www.die-fleischboutique.de)

# Weinhof Voosen Restaurant und Weinbar



Voosen 51a  
41179 Mönchengladbach  
Tel.: 02161. 581027  
[www.weinhof-voosen.de](http://www.weinhof-voosen.de)

Mi. bis Sa. 17.00 bis 21.30 Uhr  
So. 12.00 bis 14.30 Uhr  
und 17.00 bis 20.30 Uhr  
Mo. und Di. Ruhetag

BAR, EC

Platzreservierung wird empfohlen

Gute Freunde und guter Wein haben etwas gemeinsam, sie werden mit der Zeit immer wertvoller. Küchenchef Denny Neumann und seine Lebensgefährtin und Restaurantleitung Judit Nora Toth haben den Weinhof Voosen Restaurant & Weinbar wiedereröffnet. Der Weinhof steht für traditionelle, regionale und saisonale Küche. Sie unterstützen die Landwirte, Metzger und Produzenten, die „in und um Mönchengladbach“ herstellen. Den Fisch beziehen sie fangfrisch von der Nord- und Ostsee, sowie dem europäischen Atlantik. Überzeugen Sie sich bei einem Besuch in der Küche, die Tür steht offen und Sie sind jederzeit herzlich willkommen.

menu ab 12.00 Uhr

*Go spicy!*

## **Warm Up**

### **Veef Tatar**

Paprika | Rauch | Kresse | Graubrot

### **Ein Tag am Meer**

Makrele | Auster | Meeresfrüchte | Algen | Salz

### **Txogitxu Rind und Karotte**

### **Kürbis**

Süß | Sauer | Scharf | Knusprig

**Euro 49,00**

Genießen Sie die passenden Weine zum Menü

**Euro 20,00**



**düsseldorf  
festival!**

**14.9. – 3.10.2016**



**Musik  
Theater  
Neuhaus  
Zirkus  
Tanz**

[www.duesseldorf-festival.de](http://www.duesseldorf-festival.de)



# [a]dress kitchen & bar im Hotel Indigo



Kaiserswerther Straße 20  
40477 Düsseldorf-Pempelfort  
Tel.: 0211. 4999922  
www.indigoduesseldorf.com

Mo. bis So. 18.00 bis 22.30 Uhr  
[Bar bis 1.00 Uhr]

AMEX, BAR, DINERS, EC, JCB,  
MASTERCARD, VISA

Platzreservierung wird empfohlen

Ein Erlebnis aus Genuss und Design findest Du im [a]dress kitchen & bar.

Wie der Name schon sagt, dreht sich dort alles rund um das Thema Mode. Von der Speisekarte, über Schaufensterpuppen mit farbenfrohen Kleidern – für Modeliebhaber genau die richtige [a]dresse. Hier kreiert man lokale und frische Gerichte.

Besuche die [a]dress TRAGBAR am Mittag, für gesunde, schnelle Küche und genieße abends Bar-Klassiker oder stelle Dir Dein eigenes Menü zusammen – frisch, lokal und lecker!

menu ab 18.00 Uhr

*Go wild!*

Essenz von Waldpilzen | Wildkräuter-Flädle

**oder**

Herbstsalat | Quitten-Walnuss-Vinaigrette | Zarte Tranchen vom Kaninchenrücken

Ossobuco vom Hirsch | Cranberries | Pfifferlinge | Kartoffelpüree

**oder**

Filet vom Wildlachs | Kräuterkruste | Zitronenbutter | Mangold-Wildreis

„[a]dress Schokobär 2016“

Schokoladentörtchen | Blaubeer-Creme | Brombeer-Kompott | Himbeerknusper



Sie haben  
die Wahl!

**Euro 32,50**

Genießen Sie die passenden Weine zum Menü:

**Euro 15,00**

## DADO Restaurant & Bar



Niederkasseler Lohweg 18a  
40547 Düsseldorf-Seestern  
Tel.: 0211. 52299555  
[www.dado-restaurant.de](http://www.dado-restaurant.de)

Mo. bis Fr. 18.00 bis 22.00 Uhr  
Sa. und So. Ruhetag

AMEX, BAR, DINERS, EC,  
MASTERCARD, VISA

Platzreservierung wird empfohlen

Quadratisch, praktisch, DADO! Das hauseigene Restaurant des INNSIDE Hotel am Seestern, DADO, ist mehr als das und spiegelt das Konzept des gesamten Hauses wieder. Extravagant und trendig! Das DADO bietet die aufregendste Küche der Stadt und ist ein Refugium für die Sinne. Die Küchencrew, unter der Leitung des Chefs Frank Pleus, lebt sich kreativ aus und das Ergebnis auf den Tellern spiegelt pure Lebensfreude wieder. Vielfalt und Frische – das ist es, was den Charakter der DADO-Küche ausmacht. Ob bei Kerzenschein und Begleitung am Flügel oder auf der sonnigen Terrasse, die Küche des DADO können Sie nur genießen.

menu ab 18.00 Uhr

*Go wild!*

### **Luftgetrocknetes U.S. Prime Beef**

#### **Jakobsmuschel**

Butternut-Kürbis | Gartenkresse

#### **Wildkaninchen**

Steckrübe | Wurzelspinat | Perlzwiebeln

#### **Ragout von Pflaume**

Buttermilcheis | Crumble

**Euro 59,00**

## Landpartie im Fachwerk



Marktstraße 9-11  
40721 Hilden  
Tel.: 02103. 55900  
[www.landpartie-im-fachwerk.de](http://www.landpartie-im-fachwerk.de)

Di. bis Fr., So. 12.00 bis 15.00 Uhr  
und 17.30 bis 22.00 Uhr

Sa. ab 17.30 Uhr

Mo. Ruhetag

BAR, EC, MASTERCARD, VISA

Platzreservierung wird empfohlen

Genießen Sie frische Landhausküche im Herz von Hilden.

Ob zum Mittag mit unserem Stammessen oder zum Abend mit einem stetig wechselnden Angebot für Genießer. Eine Weinkarte mit deutschen Gewächsen und frisch gezapftes Alt oder Pils runden unser Angebot ab. Luftig im Wintergarten, urig in der Schwemme oder sonnig in unserem Biergarten, hier findet jeder seinen Lieblingsplatz. Sonntags begeistern wir Sie mit einem 3 Gang Überraschungsmenü [EUR 19,90]. Das Landpartie-Team heißt Sie herzlich Willkommen.

menu ab 12.00 Uhr

*Go wild!*

Sekt küsst Cassis

Johannisbeersaft & Winzersekt auf Eis

Lauwarm eingelegtes Filet von der wilden Lachsforelle mit kleinem Pflücksalat  
in aromatischer Vinaigrette von Aprikosen und Holunderblütenssig

Riesling „Tradition“ mit edler Restsüße, Mülheimer Elisenberg, Weingut Bauer, Mosel 0,1l

Waldpilzrahmsuppe mit frischer Petersilie und Filet vom Wildkaninchen am Spieß

Spätburgunder Weißherbst Kabinett, Bockenheimer Schlossberg, Weingut Kohl, Pfalz 0,1l

Kotelett vom Hirsch in Pinienkern-Thymiankruste mit Rotweinjus  
und einem Ragout von Süßkartoffeln, Stangenbohnen und getrockneten Moosbeeren

„Aufwind“ Cuvée, Weingut Thomas Hensel, Pfalz 0,1l

Aus Cabernet Sauvignon und Saint Laurent kreiert der Winzer diese feine Komposition!

Tiramisu von Streuobstwiesen-Äpfeln  
mit Calvados, Nougat und Brüsseler Schokolade

Gewürztraminer Auslese feinherb, Bockenheimer Vogelsang, Weingut Kohl, Pfalz 0,1l

**Euro 39,90**

Genießen Sie die passenden Weine zum Menü

**Euro 19,90**

# Landwirtschaft



Klosterweg 32  
47877 Willich  
Tel.: 02154. 4868630  
[www.berderhof-landwirtschaft.de](http://www.berderhof-landwirtschaft.de)

Mi. bis Fr. ab 15.00 Uhr  
Sa. und So. ab 10.00 Uhr,  
[Küche: Mi. bis Sa. ab 18.00 Uhr,  
So. ab 17.00 Uhr]  
Mo. und Di. Ruhetag

BAR, EC, MASTERCARD, VISA  
Platzreservierung wird empfohlen

Natur und [Ess-]Kultur, Tradition und neue Ideen, altes Gemäuer und modernes Interieur gehen seit 2012 in der ehemaligen Scheune des 500 Jahre alten Berderhofs in Willich-Schiefbahn erfolgreich eine Symbiose ein: Das Restaurant & Café „Landwirtschaft“ der Familie Heyes bietet kreative, regionale Speisen aus hochwertigen heimischen Produkten im modernen Ambiente. Frisches Obst & Gemüse, hofeigenes Rindfleisch, eigener Spargel, Wild aus befreundeten Jagden... alles kommt ohne Umwege zur Zubereitung in die offene Küche.

menu ab 18.00 Uhr  
[So. ab 17.00 Uhr]

*Go wild!*

**Wildlachs mit Limetten-Ingwer-Marinade**  
auf geschmorten Vanille-Auberginen & Gartenkresse

**Wildkräutersuppe**  
mit Taubenravioli & Gewürz-Croûtons

**2erlei vom Eifler Hirsch**  
–Sauerbraten & Rückenfilet–  
mit Kürbispüree, Holunderchutney & Süßkartoffeltaler

**Karamellisiertes Blaubeertörtchen**  
mit weißem Schoko-Sauerrahmsorbet & Macadamianuss

# Liedberger Landgasthaus



Landstraße 19  
41352 Korschenbroich  
Tel.: 02166. 87294  
[www.llgh.de](http://www.llgh.de)

Di. bis So. ab 11.00 Uhr  
Mo. Ruhetag

BAR, EC, MASTERCARD, VISA

Platzreservierung wird empfohlen

Streifen Sie mit uns zu den Feldern, Flüssen und Gärten der Region.  
Farben und Düfte inspirieren uns.  
Herbstzeit ist Erntezeit; leuchtende Kürbisse, Kartoffeln, Kräuter und Gemüse machen uns neugierig auf mehr – mehr Möglichkeiten der Zubereitung und des Genusses.  
Nehmen Sie die Wärme und Kraft des Sommers auf und lassen Sie sich überraschen, was unsere heimische Speisekammer zu bieten hat!

menu ab 12.00 Uhr

*Go wild!*

### **Marinierte Blattsalate**

mit mild geräuchertem Lachs, Estragonvinaigrette  
und rohen, gehobelten Champignons

### **Parmesancremesuppe**

mit grünen, fluffigen Gnocchis

### **Hirschfilet auf Holunderjus**

mit Kartoffelstrudel und Kürbiscreme

### **Karamellbirnen**

gebraten in milder, salziger Butter mit süßer Mandelpolenta  
und unserem hausgemachten Vanillecremeeis

**Euro 39,50**

**Euro 35,00 [ohne Suppe]**

**Euro 34,00 [ohne Salat]**



Sie haben  
die Wahl!

## PHOENIX Restaurant & Bar



Dreischeibenhaus  
40211 Düsseldorf-Stadtmitte  
Tel.: 0211. 30206030  
[www.phoenix-restaurant.de](http://www.phoenix-restaurant.de)

Mo bis Fr. 12.00 bis 14.30 Uhr  
und 18.00 bis 22.30 Uhr  
Sa. 18.00 bis 22.30 Uhr  
So. Ruhetag

AMEX, BAR, EC, MASTERCARD, VISA

Platzreservierung ist notwendig

Das Phoenix Restaurant & Bar im Dreischeibenhaus hat sich seit der Eröffnung Ende 2015 als kulinarischer Hotspot etabliert. Mittags und abends werden unter der Leitung des Küchenchefs Florian Hartmann modern interpretierte Klassiker und saisonale Gerichte in höchster Qualität angeboten – das gute Produkt steht dabei im Fokus. Neben einer ansprechenden Weinauswahl kann der Gast exzellente Cocktails und Drink-Kreationen an der hauseigenen Bar genießen. Im Phoenix Restaurant & Bar finden bis zu 50 Gäste Platz.

menu ab 18.00 Uhr

*Go wild!*

Hausgebackenes Brot und Aufstrich

Rote Wildwassergarnele | Bouillabaisse | Calamaretti

Wildconsommé | Kräuterseitlinge

Wildsandorn-Joghurt-Sorbet

Wildschwein -Rücken-Spareribs-Schinken- | Süßkartoffel, Quitte

Wilde Cranberries | Zuckerrübe | Granola

Petit Fours

**Euro 59,00**

Genießen Sie die passenden Weine zum Menü

**Euro 29,00**

# Restaurant Fronhof



Hauptstraße 20  
40668 Meerbusch  
Tel.: 02150. 207741

Di. bis Sa. ab 18.00 Uhr  
So. 12.00 bis 15.00 Uhr  
und ab 18.00 Uhr  
Mo. Ruhetag

BAR, EC, MASTERCARD

Platzreservierung ist notwendig

Der Fronhof – Alpiner Flair direkt vor der Tür

Wer nicht immer die 764 Kilometer bis nach Kitzbühel fahren will, der macht einen kleinen Abstecher nach Meerbusch-Lank, öffnet die Tür zum Fronhof und ist schon mitten in der alpinen Region. Sabine und Frank Winzen präsentieren kulinarische Gaumenfreuden aus hochwertigen, immer frischen Produkten. Unter dem Motto: „Liebesgrüße aus Kitzbühel“ gibt es feine Küche mit leicht rustikalem Touch. Das Gute liegt so nah!

menu ab 18.00 Uhr

*Go wild!*

## **Herzhaftes Brot vom heimischen Landbäcker**

mit schmackhaftem Grammerlschmalz

## **Feines gebranntes Kräutersüppchen**

## **Kitzbüheler Spinatknödel**

## **Zarte Hirschmedaillons**

mit Rahmspätzle

**oder**

## **Geschmorter Rinderbraten**

vom roten Höhenvieh mit Kartoffelstampf und Sabines Rahmwirsing

## **Marillenknödel**

mit hausgemachtem Vanilleeis

**Euro 42,00**

Genießen Sie die passenden Weine zum Menü

**Euro 20,00**

## Restaurant Wasserburg Haus zum Haus



Haus zum Haus 8  
40878 Ratingen  
Tel.: 02102. 22586  
[www.wasserburg-ratingen.de](http://www.wasserburg-ratingen.de)

Di. ab 18.00 Uhr  
Mi. bis Sa. 12.00 bis 15.00 Uhr  
und 18.00 bis 22.00 Uhr  
So. 12.00 bis 22.00 Uhr  
Mo. Ruhetag

BAR, EC, MASTERCARD, VISA

Platzreservierung wird empfohlen

Wir heißen Sie herzlich willkommen im Restaurant Wasserburg Haus zum Haus in Ratingen. Lassen Sie sich verzaubern von einer mittelalterlichen Burg aus dem 12. Jahrhundert, im Herzen des Angertals. Eine gemütliche Auszeit mit kulinarischen Genüssen erwartet Sie. Genießen Sie unser 4- oder 5-Gang Menü in einmaliger Atmosphäre. Hinter denkmalgeschützten Mauern verbirgt sich ein Refugium der Gastfreundschaft von klassisch, zeitloser Modernität. Wir freuen uns auf Sie! Herzlichst Ihr Gerd Jakob

menu ab 12.00 Uhr

*Go wild!*

Mousse von der Entenleber  
mit Kürbiskrokant und Kürbis-Aprikosen-Chutney

Essenz von Wildgeflügel mit altem Sherry

Sorbet von der Baumatome

Kartoffel-Lauch-Creme mit Liebstöckel  
und warm geräuchertem Seesaibling aus dem Tegernsee

**oder**

Brust von der Barbarie-Ente mit Lavendel-Cassis-Sauce, feinem Rotkohl und Maisblini

Törtchen vom Hokkaido Kürbis mit weißem Schokoladeneis

**oder**

Eifeler Ziegenkäse mit Herrenspeck und schwarzen Nüssen

**Euro 55,00**

## Hase + Igel



Erkratherstraße 226  
Schwanenhöfe, Gebäude 8  
40233 Düsseldorf-Flingern  
Tel.: 0211. 98962077  
[www.haseundigel.eu](http://www.haseundigel.eu)

Mo. bis Fr. ab 12.00 Uhr  
Sa. ab 18.00 Uhr  
So. Ruhetag

AMEX, BAR, EC, MASTERCARD

Platzreservierung wird empfohlen

Im Restaurant Hase + Igel trifft ungezwungenes Beton-Chic-Ambiente auf viel Kunst an den Wänden. Ein großzügiger Außenbereich und eine Dachterrasse mit wunderbarer Aussicht auf das Industrie-Areal laden zu entspannten Abenden ein. Eines der Herzstücke ist die Küche. Norman Wegner, seit November 2015 Küchenchef im Hase + Igel, liebt es klassisch. Er und sein Team bringen saisonale, klare und produktfokussierte Gerichte auf den Teller – gern mit mediterranen und asiatischen Einflüssen.

menu ab 18.00 Uhr

*Go martime!*

### **Heilbutt -mit Zitrusaromen gebeizt-**

Passe-Pierre Algen | Sojacreme | Kroepoek | Zitronengras-Ingwer-Granitée

### **Bouillabaisse Hase + Igel**

### **Gebratenes Zanderfilet**

Rotes Zwiebelconfit | Kartoffel-Rauchfisch-Espuma | Bohne | Speck

### **Traube & Nuss**

Nougatganache | Mandelmilch-Panna Cotta | hausgemachte Rosinen | Rieslingtrauben  
Nusserde | Walnusseis

**Euro 49,00**

**Euro 38,50 [ohne Bouillabaisse]**

Genießen Sie die passenden Weine zum Menü

**Euro 22,50**

**Euro 17,50 [ohne Bouillabaisse]**

# Lepsy's Das Fischrestaurant



Bahnstraße 62  
47877 Willich  
Tel.: 02154. 9535151  
[www.lepsys.de](http://www.lepsys.de)  
[www.facebook.com/lepsys](https://www.facebook.com/lepsys)

Mo. bis Sa. 17.00 bis 22.00 Uhr  
So. Ruhetag

BAR, EC

Platzreservierung wird empfohlen

Das Lepsy's in Willich: die Adresse für alle Fischfans und solche, die es gerne werden möchten. In neu gestalteten Räumen mit behaglicher Atmosphäre bewirten Martina und Peter Lepsy ihre Gäste höchstpersönlich – der Garant für unvergesslichen Fischgenuss. Egal ob traditionell oder raffiniert neu interpretiert: im Lepsy's wartet eine frische und feine Küche auf ihre Gäste. Unser Team freut sich wieder, Sie mit unserem Menü zu erfreuen. Genießen Sie ein paar schöne Stunden im Lepsy's.

menu ab 17.00 Uhr

*Go martime!*

## Gruß aus der Küche

### Pikantes Mirabellensüppchen

mit Garnelen-Gröstl

### Meeresfrüchtespieß

Stampf vom Ofenkürbis | Apfel-Lauch-Gemüse | geröstete Haselnüsse

### Wolfsbarschfilet

Bohnenragout mediterraner Art | Kartoffelpüree

### Pistazien-Safraneis

Beerensauce, frische Früchte



Sie haben  
die Wahl!

**Euro 45,00**

## Osteria da Remo Rosati



Luegallee 13  
 40545 Düsseldorf-Oberkassel  
 Tel.: 0211. 95592282  
 0172. 2933329  
 www.osteria-daremo.de  
 Mo. bis Fr. 12.00 bis 14.30 Uhr  
 Mo. bis Sa. 18.00 bis 22.30 Uhr  
 So. Ruhetag  
 AMEX, BAR, DINERS, EC,  
 MASTERCARD, VISA  
 Platzreservierung wird empfohlen

Kleine, beliebte und feine Osteria mit ständig wechselnder und kreativer Küche.

menu ab 18.00 Uhr

### *Go maritime!*

#### **Insalata Marinara Costa Smeralda**

Meeresfrüchte-Salat

oder

#### **Carpaccio di Manzo Boscaiola**

Warmes Rindercarpaccio mit gegrillten Pilzen

#### **Coda di Rospo alla Genovese**

Seeteufelfisch mit Basilikumschaum auf Gemüse

oder

#### **Filetto di Manzo con Porcini**

Rinderfiletmedaillons mit Steinpilzen

#### **Fantasia di Dolce della Casa**

Dessertteller aus Crème und Beeren

**Euro 35,50**

## POLIS Oberkassel



Dominikanerstraße 8  
40545 Düsseldorf-Oberkassel  
Tel.: 0211. 56387589  
[www.polis-oberkassel.de](http://www.polis-oberkassel.de)

Di. bis Sa. 17.00 bis 23.00 Uhr  
So. 12.00 bis 23.00 Uhr  
Mo. Ruhetag

BAR, EC

Platzreservierung wird empfohlen

Im Herzen Oberkassels präsentiert das Restaurant „Polaris“ die Vielseitigkeit der griechischen Küche in ihrer authentischsten Art – Gerichte mit frischem Fisch, Fleisch und Gemüse, die mit hochwertigem Olivenöl zubereitet werden. Kombiniert mit einem hellenischen Ambiente, das an Insel und Urlaub erinnert, stellt „Polaris“ einen Genuss für alle Sinne dar.

menu ab 17.00 Uhr

### *Go maritime!*

#### **Gebratene Zucchini**

mit Skordalia

[bestehend aus Kartoffeln und Knoblauch]

#### **Gegrillter Calamares**

gefüllt mit Garnelen und Muschelfleisch

begleitet von schwarzem Zaziki und Gemüse

#### **Joghurt-Eis**

oder

#### **Schokomousse-Torte**

**Euro 27,50**

# Ristorante Bonalumi



Schadowstraße 11  
40212 Düsseldorf-Stadtmitte  
Tel.: 0211. 78179977  
www.Bonalumi.de

Mo. bis So. 8.00 bis 24.00 Uhr

AMEX, BAR, DINERS, EC,  
MASTERCARD, VISA

Platzreservierung wird empfohlen

Im Bonalumi lebt die große Tradition der familiär geprägten italienischen Kochkunst. Hier entdecken und erschmecken Sie Bewährtes und Besonderes aus allen Regionen Italiens. Zubereitet von Menschen, die sich als Bewahrer ihres mediterran geprägten Lebensgefühls sehen und sich für die exzellente Qualität und ausgesuchte Herkunft unserer Produkte [die fast ausnahmslos aus Italien zu uns kommen] verbürgen. Willkommen im Bonalumi!

menu ab 18.00 Uhr  
[So. ab 12.00 Uhr]

*Go maritime!*

Risotto

mit Limettenblättern und Steinbutt

Costa d'Amalfi Bianco, Terre Saracene' 0,2l

Geschmorte Kalbsbäckchen

auf Kartoffel-Salbei-Püree und schwarzem Trüffel

Costa d'Amalfi Rosso, Terre Saracene' 0,2l

Crème brûlée

von der Bergamotte

[Weine aus dem Hause Ettore Sammarco begleiten das Menü:

An den Steilhängen der Amalfiküste angebaut, verleiht die Wildheit des Meeres dem Wein sein einzigartiges Aroma]



Sie haben  
die Wahl!

**Euro 39,50**

[inkl. Weinbegleitung und Tafelwasser]

## Saltimbocca



Kölner Tor 40  
40625 Düsseldorf-Gerresheim  
Tel.: 0211. 296873

Mi. bis Mo. 12.00 bis 14.30 Uhr  
und 18.00 bis 24.00 Uhr  
Di. Ruhetag

AMEX, BAR, DINERS, EC, JCB,  
MASTERCARD, VISA

Platzreservierung ist notwendig

Das kleine Restaurant – man nennt es auch „das schönste Wohnzimmer“ von Gerresheim. Hier, in dem historischen Düsseldorfer Stadtteil, verspricht das familiengeführte Restaurant einen romantischen Abend in südlicher Atmosphäre mit klassisch italienischer Küche.

menu ab 12.00 Uhr

## *Go martime!*

Bunter Salat,  
gekrönt mit Schrimps, frittiert in einer Pastella mit frischen Kräutern und Safran

Rettangoli gefüllt mit St. Peter-Fisch in einer Hummercreme-Sauce  
**oder**

Casarecci mit Kräuterseitlingen in einer Pesto-Sauce

Cassolette von Wildlachs und Hummerkrebsschwänzchen in einer Hummer-Sauce mit Wildreis

Sorbetto venezianischer Art

Zanderfilet gratiniert mit feinen Kräutern, dazu Gemüse  
**oder**

Rinderfilet auf einer Caponata sizilianischer Art mit Gemüse

Waldbeer-Joghurt-Eis  
mit Creme von kalter Zabaglione und Waldbeeren mit frischer Minze

**Euro 43,50**

**Euro 36,50 [4-Gänge]**

# Sansibar by Breuninger



Kö-Bogen / Königsallee 2  
40212 Düsseldorf-Stadtmitte  
Tel.: 0211. 566414650  
[www.sansibarbybreuninger.de](http://www.sansibarbybreuninger.de)

Mo. bis Sa. 11.00 bis 24.00 Uhr  
So. Ruhetag

AMEX, BAR, DINERS, EC, JCB,  
MASTERCARD, VISA

Platzreservierung ist notwendig

Nordischer Charme, kulinarischer Genuss und eine Prise Seeluft.

Die Sansibar by Breuninger, im 1. Obergeschoss des Breuninger Departement Stores im Kö-Bogen, lädt zum Verweilen und Genießen ein. Zusätzlich zur Tageskarte mit küstenfrischem Fisch werden hier Insel-Klassiker wie Sylter Austern, die berühmte Sansibar Currywurst oder beste US Steaks angeboten. Auch Weinliebhaber kommen bei über 350 ausgewählten Weinen auf ihre Kosten.

menu ab 18.00 Uhr

*Go martime!*

## **Label Rouge Lachs in Teriyaki-Sauce**

mit Wakame, Wasabicreme und gebackenem Wan Tan

## **Sylter Fischsuppe**

mit Sauce Rouille

## **Surf & Turf**

### **Rumpsteak vom Black Angus Rind und gebratene Garnele**

mit Kürbisrisotto und Trüffeljus

## **Karottenkuchen**

mit Rübeneis und Vanille-Espuma

**Euro 59,00**

**Euro 49,00 [ohne Suppe]**

Genießen Sie die passenden Weine zum Menü

**Euro 20,00**

**Euro 16,00 [ohne Suppe]**

# Schälte's Fischrestaurant



Düsseldorfer Straße 90  
42697 Solingen  
Tel.: 0212. 88193146  
www.schaelte.de

Mi. bis Sa. 11.30 bis 14.30 Uhr  
und 18.00 bis 21.30 Uhr  
So. 17.00 bis 21.00 Uhr  
Mo. und Di. Ruhetag

BAR, EC, MASTERCARD, PAYPAL,  
VISA

Platzreservierung wird empfohlen

Der Bogen von Tradition zur Moderne zeigt sich im Schälte's perfekt: Fischgrätparkett von 1906 trifft auf klare, topmoderne Elemente und erzeugt so eine außergewöhnliche, stilvolle und gemütliche Atmosphäre. Das Restaurant bietet 40 Plätze. Die Gäste erwartet eine hochwertige und exklusive Auswahl an Speisen und Getränken. Lassen Sie sich begeistern. Egal ob Sie zu einem entspannten Mittagessen oder einem geselligen Dinner bei uns vorbei schauen.

menu ab 12.00 Uhr

*Go martime!*

## Eine kleine Weltreise...

### Karibik

Thunfisch-Poke | Sojareduktion | Limette | Kokos | Melone

### Spanien

Gazpacho [kalte Gemüsesuppe] | Serranoschinken

### Thailand

Goldbarsch auf der Haut gebraten | Thai-Wok-Gemüse | Polenta

## Zuletzt von allem etwas...

Sorbet | Orange | Brownie | Vanillesauce

**Euro 45,00**

## Trattoria Zollhof



Hammer Straße 6  
40219 Düsseldorf-Medienhafen  
Tel.: 0211. 3083650  
[www.trattoria-zollhof.de](http://www.trattoria-zollhof.de)

So. bis Do. 11.00 bis 24.00 Uhr  
Fr. und Sa. 11.00 bis 1.00 Uhr

AMEX, BAR, EC, MASTERCARD,  
VISA

Platzreservierung wird empfohlen

Ein kleines Stück Italien im Düsseldorfer Medienhafen!

Erleben Sie wie echte italienische Gastfreundschaft und authentisch italienische Küche mit rheinischer Gemütlichkeit in Symbiose treten. In erstklassiger Lage mit Blick auf die Gehry-Bauten können Sie bei uns zur tour de menu gusto allerlei Köstlichkeiten aus dem Meer genießen. Lassen Sie sich verwöhnen!

Bei schönem Wetter gerne auch auf unserer großzügigen Sonnenterrasse.

menu ab 18.00 Uhr

*Go martime!*

Gegrillter Pulpo und Sepia und Erbsen-Minze-Kompott  
mit gerösteten Crostini und Zitronenmarinade

Maispoulardenbrust gefüllt mit Flusskrebs-Fas auf  
Pistazienpüree an einer leichten Currysauce

oder

Timbale vom Steinbutt an Zucchiniblüte in  
Safransauce

„Ciokobis“

Variation von Schokoladen-Mousse auf Erdbeercarpaccio

**Euro 38,50**

60x

Mode, Marken,  
Leben und Kulinarik.  
Die „Vielvielfalt“ unter  
einem besonderen  
Dach.

21°

Alles  
schön warm hier!  
Schöner shoppen  
ohne Schal und  
Regenschirm!

1.000  
Parkplätze  
im Haus!

100 m  
von der  
Kö.

Lieber hell,  
sicher und  
schön parken!  
:-)

Köstlich!  
16x kulinarische  
Versuchung.

„Live!“

Mo.-Sa. von  
10 bis 20  
Uhr!



# AREAL BÖHLER

## MESSETERMINE 2016/17

**Platform Fashion** 22.07 – 24.07.2016

**Gallery** 22.07 – 25.07.2016

**RedCarpet** 24.07 – 26.07.2016

**Karrieretag** 08.09.2016

**SUV Salon** 24.+25.09.2016

**eat&STYLE** 01. – 03.10.2016

**NEOCOM** 12.+13.10.2016

**VeggieWorld** 21. – 23.10.2016

**Baummesse Meerbusch** 04. – 06.11.2016

**Second Home International** 11. – 13.11.2016

**TrauDich** 14.+15.01.2017

**Gallery** 27. – 30.01.2017

**Platform Fashion** 27. – 29.01.2017

**RedCarpet** 29. – 31.01.2017

**Rheingolf** 03. – 05.03.2017

**Cycling World** 25.+26.03.2017

**Cabrio & Sportscar Salon** 29.+30.04.2017

**POLIS Convention** 17.+18.05.2017

**SECOND  
HOME  
MESSE**

Handwerksteller aus Deutschland  
und umherliegend



**CYCLINGWORLD**

DUSELDOOF

**polis**

THE CONVENTION

*Red Carpet*

**Veggie  
World**



Die Deutsche Golfmesse

**PLATFORM  
FASHION**

**SUV  
SALON**

DUSELDOOF

**TrauDich!**

Die Hochzeitsmesse

*Gallery*

**CABRIO  
SPORTSCAR  
SALON**

DUSELDOOF



baubau messe

**NEOCOM**



*Karrieretag*

AREAL BÖHLER . Hansaallee 321 . 40549 Düsseldorf Meerbusch

[www.arenal-boehler.de](http://www.arenal-boehler.de)