

tour de menu

09.03. - 02.04.2017

Eine kulinarische Menüreise durch die besten Restaurants in und um Düsseldorf.

[a]dress kitchen & bar
Agave
Amalfi
AQUA
Brauereiausschank am Zoo
Bruderhaus
Bürgershof
Café de Bretagne
Christen - im Haus Litzbrück!
Christian Penzhorn
Coco & Clay Modern Bistro
DADO Restaurant & Bar
Dave's Marktlokal am Carlsplatz
Die Ente
Dorfschänke
Elfrather Mühle
Essbar - fein & pfiffig
Fritz Essensart
Fritz's Frau Franzi
G.Saitta Restaurant & Winery
Gatto Verde
Gourmet-Bistro Zurheide
Hase + Igel
La Bora
La Galleria
Landgasthaus Kemperdick
Landhaus Freemann
Landpartie im Fachwerk
Lepsy's das Fischrestaurant
Liedberger Landgasthaus
merk.Mahl
Osteria da Remo Rosati
PALIO POCCINO im KÖ-Bogen
Pungshaus
Raphael's Restaurant & Weinbar
Ratatouille
Restaurant Fronhof
Restaurant Golfclub Mettmann
Restaurant Gustus
Restaurant Haus Fabry
Ristorante mo dus
Saltimbocca
Sassafras
Schwan Neuss
S-Raum
Strümper Hof
The View
Vente
VICTORIAN
Wipperaue



AREAL BÖHLER

HERZLICH WILLKOMMEN!

MESSETERMINE 2017

TrauDich! 14.+15.01.2017
Gallery 28.-30.01.2017
Gallery „Evening & Occasion“ 28.-30.01.2017
Platform Fashion 27.-29.01.2017
Rheingolf 03.-05.03.2017
Cabrio & Sportscar Salon 18.+19.03.2017
Cycling World 25.+26.03.2017
Polis – The Convention 17.+18.05.2017
Faszination Heimtierwelt 10.+11.06.2017
Gallery 22.-24.07.2017
Gallery „Evening & Occasion“ 22.-24.07.2017
Platform Fashion 21.-23.07.2017
VeggiWorld 08.-10.09.2017
Paracelsus 08.-10.09.2017
Heldenmarkt 08.-10.09.2017
Chefsache 17.+18.09.2017
Eat & Style 13.-15.10.2017
SUV Salon 21.+22.10.2017
Baumesse Meerbusch 03.-05.11.2017
ArtDüsseldorf 15.-19.11.2017

AREAL BÖHLER . Hansaallee 321
40549 Düsseldorf Meerbusch

www.areal-boehler.de

Vorwort



Gabriela Maria Picariello
Veranstalterin der tour de menu

Liebe Gäste der tour de menu,

die Düsseldorfer Gastro-Landschaft ist vielfältig und im steten Wandel.

Da bietet die tour de menu jedes Jahr aufs Neue die perfekte Gelegenheit, einen Querschnitt dieser schnelllebigen Szene zu erfahren und neue, wie auch alte, Vertreter dieser Kunst auszutesten und zu bewerten.

In diesem Jahr präsentieren wir Ihnen bereits zum 18. Mal einen Mix aus alteingesessenen Tour-Teilnehmern sowie neu- und wiedereröffneten Restaurants. Darunter unter anderem Dave's Marktlokal am Carlsplatz, die Dorfschänke in Niederkassel, Fritz's Frau Franzi im Hotel The Fritz und das VICTORIAN an der Kö.

Auch freue ich mich sehr, dass die teilnehmenden Gastronomen die Gelegenheit nutzen, um sich Ihnen in ganz besonderer Weise zu präsentieren: Mit kreativen Menüs zu tollen Preisen!

Vom 10-jährigen Jubiläums-Menü über exquisite Kompositionen, bis zu prominenten Kooperationen mit TV-Koch Sebastian Lege oder dem stadtbekannten Metzger Peter Inhoven – unsere Köche haben sich wieder speziell für Sie etwas ganz Besonderes einfallen lassen.

Die Veranstaltung läuft vom 09. März bis zum 02. April 2017.

Ich wünsche Ihnen kulinarische Highlights in tollen Restaurants – mit Ihren Liebsten, Geschäftskunden, besten Freunden oder wie auch immer Sie die individuellen Menüs genießen möchten.

Ihre Gabriela Maria Picariello
& das RheinLust-Team

TOUR DE MENU IN DEN SOZIALEN NETZWERKEN

GANZ NEU – follow us on Instagram:
www.instagram.com/agentur_rheinlust

tour de menu – alle Infos auf Facebook:
www.facebook.com/tourdemenu



Haaner Felsenquelle
staatlich anerkannte Heilquelle GmbH
Flurstraße 140
42781 Haan
Tradition seit 1909
www.haanerfelsenquelle.de

Die teilnehmenden Restaurants

V	[a]dress kitchen & bar	8
	Agave	9
	Amalfi	10
	AQUA	11
	Brauereiausschank am Zoo	12
	Bruderhaus	13
V	Bürgershof	14
	Café de Bretagne	15
	Christen - im Haus Litzbrück!	16
	Christian Penzhorn	17
	Coco & Clay Modern Bistro	18
	DADO Restaurant & Bar	19
	Dave's Marktlokal am Carlsplatz	20
V	Die Ente	21
	Dorfschänke	22
V	Elfrather Mühle	24
V	Essbar - fein & pfiffig	25
V	Fritz Essensart	26
	Fritz's Frau Franzi	27
V	G.Saitta Restaurant & Winery	28
	Gatto Verde	29
V	Gourmet-Bistro Zurheide	30
	Hase + Igel	31
	La Bora	38
	La Galleria	39
V	Landgasthaus Kemperdick	40
V	Landhaus Freemann	41
	Landpartie im Fachwerk	42
V	Lepsy's das Fischrestaurant	43
V	Liedberger Landgasthaus	44
V	merk.Mahl	45
	Osteria da Remo Rosati	46
V	PALIO POCCINO im KÖ-Bogen	47
	Pungshaus	48
V	Raphael's Restaurant & Weinbar	50
V	Ratatouille	51
	Restaurant Fronhof	52
	Restaurant Golfclub Mettmann	53
V	Restaurant Gustus	54
	Restaurant Haus Fabry	55
	Ristorante mo dus	56
	Saltimbocca	57
	Sassafras	58
V	Schwan Neuss	59
	S-Raum	60
	Strümper Hof	61
	The View	62
	Vente	64
V	VICTORIAN	65
	Wipperaue	66

Was ist die tour de menu?

Bei der tour de menu nehmen Sie vom **09.03. bis 02.04.2017** an Ihrer ganz persönlichen Menüreise teil.
In dieser Zeit bieten Top-Köche für Sie ein kreatives, individuelles Menü an. Entdecken Sie neue Restaurants, probieren Sie spannende **Menüvariationen** und erleben Sie Ihr persönliches **Geschmackserlebnis**.

Suchen Sie sich Ihr[e] Lieblingsmenü[s] aus und reservieren Sie in dem jeweiligen Lokal einen Tisch unter dem Stichwort „tour de menu". Lassen Sie sich verwöhnen und bewerten Sie im Anschluss das verspeiste tour de menu-Menü auf dem Gourmet-Pass.

Mit Ihrer Bewertung verhelfen Sie nicht nur Ihrem Lieblingsrestaurant zum Toursieg, sondern Sie selbst nehmen auch an einer Verlosung teil.
Den Gourmet-Pass und die Preise finden Sie in der Heftmitte.

Hochgenuss auch für Vegetarier



Veggie-Alternative

Immer mehr Restaurants bieten auf Ihrer Speisekarte hochwertige Gerichte für Vegetarier und Veganer an. Auch zur tour de menu werden Sie in einzelnen Restaurants mit einem fisch- und fleischfreien Menü verwöhnt.

Welches Restaurant für Sie ein vegetarisches Menü kocht, entnehmen Sie den mit dem grünen „V" gekennzeichneten Seiten. Alle vegetarischen Menüs finden Sie auf der Seite: www.tour-de-menu.de

Partner der tour de menu

HAANER FELSENQUELLE

THELEN DRIFTE Das Beste für Ihr Zuhause.

RP ONLINE

Impressum

Veranstalter:
»RheinLust
Inh. Gabriela Maria Picariello
Citadellstraße 5
40213 Düsseldorf
Tel.: 0211.8629870
Fax: 0211.86298710
info@rheinlust.de
www.rheinlust.de

Team:
Karolyn Kruse, Julia Oppenberg, Jasmin Pellio, Leoni Römer

Druck:
BROERMANN
Druck + Medien GmbH

Quellennachweis:
Foto/Titelbild: © Iuliia Malivanchuk

THELEN | DRIFTE®

Das Beste für Ihr Zuhause.







Starke Handelspartner und die eigene Manufaktur ermöglichen ganzheitliche Wohnkonzepte mit KomplettService aus einer Hand.

Thelen | Drifte Küchen- und Wohnkonzepte GmbH
Scheurenstraße 24-26 40215 Düsseldorf T +49 (0)211 3111580
www.thelen.de www.facebook.com/THELEN.DRIFTE





[a]dress kitchen & bar

Erlebnisgastronomie 2.0 im [a]dress kitchen & bar. Küchenchefin Anja Dolfus teilt in diesem Jahr Küche und Kochlöffel mit TV-Foodexperte Sebastian Lege und präsentiert ein genussvolles Menü mit Einflüssen aus seinem neuesten Kochbuch. Euch erwarten Klassiker und Lieblingsgerichte aus Eurer Kindheit – regional, gesund und lecker! **Am 10. März 2017** könnt Ihr das junge, unkonventionelle Duo ab 19 Uhr live in Aktion erleben, während Lege den ein oder anderen Do-it-yourself-Tipp verrät.

MENÜ [ab 18.00 Uhr]

5 MINUTEN TERRINCHEN | ZERRUPFTES HUHN
REISNUDELN | WURZELGEMÜSE
oder
HERINGSSALAT | ROTE BETE | APFEL
GEBACKENE ZWIEBEL

KALBS-TAFELSPITZ | SCHNITTLAUCHSAUCE
APFEL-MEERRETTICH-KOMPOTT | RÜBEN-RÖSTI
oder
SCHLEMMERFILET À LA BORDELAISE VOM KABELJAU
BLUBB-SPINAT | GETRÜFFELTER KARTOFFELSTAMPF

MILCHSCHNITTCHEN 2.0 | SCHOKOBISCUIT | MILCHCRÈME
MANDEL-SCHOKO-CROSSIES
oder
OFENKÄSE VON DER BAUERNKÄSEREI STRAETMANSHOF
PREISELBEEREN | BROT AUS DER BÄCKEREI HÜNEMEYER

V Veggie-Alternative

EUR 34,50

Genießen Sie die passenden Weine zum Menü: EUR 15,00

Hotel Indigo Düsseldorf-Victoriaplatz
Kaiserswerther Straße 20 | 40477 Düsseldorf-Pempelfort
Tel.: 0211. 4999922 | www.indigoduesseldorf.com
MO - SO 12.00 bis 1.00 Uhr
AMEX | BAR | DINERS | EC | MASTERCARD | VISA
Reservierung wird empfohlen





Agave

Im Ristorante Agave an der Neusser Straße, unweit von Hafen und Altstadt, wird mit Liebe und frischen Zutaten gekocht. Die moderne, italienische Küche bietet Gerichte für jeden Geschmack: großes Pasta-Angebot, wechselnde Fisch- und Fleischgerichte, köstliche Abendmenüs, frische Salate sowie Pizza aus dem Steinofen. Der freundliche, aufmerksame Service ergänzt die schlichte aber gemütliche Atmosphäre, sodass man sich gleich wohlfühlt. Wer einmal da war, bleibt meist Stammgast.

MENÜ [ab 18.00 Uhr]

Sauerampfercrèmesuppe mit Black Tiger Garnele

Grüner Spargel mit Parmesan gratiniert
dazu San-Daniele-Schinken

Champagner-Sorbet

Steak vom weißen Heilbutt an Pommerysenf-Sauce
mit Safranrisotto und Spinat
oder
Argentinisches Rinderfiletsteak an Barolosauce mit Drillingen
und feinem Gemüse

Crêpe Suzette mit Grand Marnier flambiert
dazu eine Kugel Vanilleeis

EUR 38,50

Genießen Sie die passenden Weine zum Menü: EUR 18,50

Neusser Straße 47 | 40219 Düsseldorf-Unterbilk
Tel.: 0211. 308455 | www.agave-restaurant.de
MO - FR 12.00 bis 14.30 Uhr und 18.00 bis 23.00 Uhr
SA 18.00 bis 23.00 Uhr | SO Ruhetag
AMEX | BAR | EC | MASTERCARD | VISA
Reservierung wird empfohlen





Amalfi

Im Ristorante Amalfi verwöhnt Küchenchef Pasqualino Palmieri seine Gäste mit traditionell italienischer Küche.
Erleben Sie die Vielfalt der Küche der Amalfiküste und genießen Sie die angenehme, stilvolle Atmosphäre!

MENÜ [ab 18.00 Uhr]

Grüße aus der Amalfi-Küche

Mozzarella in Carrozza und Burattina

Kalbsbries und Kalbsmaulsalat auf einem Salatbouquet

Große gefüllte Ravioli
dazu in Mangoldblätter eingerolltes Doradenfilet
serviert mit Mies- und Venusmuscheln in eigenem Sud

Kalbsmedaillons umhüllt mit Bresaola und bedeckt mit
Zitronenblättern in einer Amalfi-Weißweinsauce
dazu eine Teigtasche gefüllt mit frischem Gemüse

Pastiera [Osterkuchen] auf einer Amalfi-Limoncello-Crème

EUR 45,00
Preis pro Person | [Menü wird ab 2 Personen angeboten]

Ulmenstraße 122 | 40476 Düsseldorf-Derendorf
Tel.: 0211. 329411 | www.amalfi-ristorante.com
MO - FR 12.00 bis 14.30 Uhr und 18.00 bis 23.00 Uhr
SA 17.30 bis 23.00 Uhr | SO nur an Messetagen und Veranstaltungen
AMEX | BAR | DINERS | EC | JCB | MASTERCARD | VISA
Reservierung wird empfohlen





AQUA

Saborea la vida

Unsere leckeren Neuinterpretationen mediterraner Kochkunst, diesmal mit der Fusion spanischer Spezialitäten, kreiert von Ihrem Gastgeber Küchenchef Wolfgang Wiechert und seinem Team. Das Restaurant AQUA im MELIÃ Düsseldorf überzeugt Sie im stylischen Ambiente am Hofgarten!

MENÜ [ab 18.00 Uhr]

Aperitivo | Gewürzbissen

Lammfilet | wilder Rosmarin | Orangenöl | dreierlei Bete
Quesos de cabra | Honig

Violette Süßkartoffelsuppe | Seeteufel-Lardo-Spieß
Avocadoschaum

Surtido vom Iberico Schwein [Spanferkel] | Steinpilz-Duxelle
Manchego | Rauchpaprika | Chorizoschaum | Trüffelpüree

Sorbete de pomelo | Aquavit

EUR 34,50

Genießen Sie die passenden Weine zum Menü: EUR 15,00

MELIÃ Düsseldorf
Inselstraße 2 | 40479 Düsseldorf-Pempelfort
Tel.: 0211. 522842505 | www.melia.com
MO - SO 18.00 bis 23.00 Uhr
AMEX | BAR | EC | MASTERCARD | VISA
Reservierung wird empfohlen





Brauereiausschank am Zoo

Traditionell und doch modern – das ist das „BAZ".
Füchschen Alt und spritziger Aperol gesellen sich zu typisch Düsseldorfer Brauhausspeisen oder frischen Köstlichkeiten. Alles hausgemacht und von bester Qualität. Ob an kühlen Tagen im gemütlich-rustikalen Ambiente oder im Sommer auf der großen Sonnenterrasse – hier kommen Jung und Alt zusammen.

MENÜ [ab 17.00 Uhr]

Steckrübencrèmesüppchen mit einem Bacon-Bonbon

Gebeiztes Rinderfilet an Gemüse-Tatar und gelber Tomatensalsa

Mediterran gebratener Lammrücken
an Kartoffel-Karotten-Sellerie-Püree und Gemüsesugo
oder
In Butter und Kräutern gebratener Zander
unter einer Parmesan-Kräuter-Kruste
an Blumenkohl-Kartoffel-Stampf und Dijon-Senf-Sauce

Hausgemachtes Weiße-Schokolade-Macadamia-Parfait
mit einer Karamellsauce

EUR 37,90

Graf-Recke-Straße 103 | 40239 Düsseldorf-Düsseltal
Tel.: 0211. 93079605 | www.baz-duesseldorf.de
MO - FR 16.00 bis 1.00 Uhr | SA 15.00 bis 1.00 Uhr
SO 12.00 bis 1.00 Uhr
BAR | EC
Reservierung wird empfohlen





Bruderhaus

Das Bruderhaus in Düsseldorf Hamm ist schon lange kein Geheimtipp mehr. Marcel Schiefer und sein Küchenchef Dennis Glowacki servieren eine Mischung aus klassischer rheinischer Küche, die modern und zeitgemäß interpretiert wird. Ergänzt wird das Angebot durch eigene Kreationen, die man auch in Form kleiner Tapas genießen kann. Erlesene Weine oder ein frisches Füchschen vom Fass runden den Besuch ab.

MENÜ [ab 17.00 Uhr]

Mild geräucherter Lachs
mit Rote Bete-Gazpacho, eingelegtem Rettich und Meerrettichcrème

Gratinierte Zwiebelsuppe

Geschmorte Entenkeule
mit Ofengemüse, Kartoffelkrapfen und eingelegten Samthauben

Marillenknödel
mit Topfenvanilleschaum, Aprikosen-Gel und Muscovado-Parfait

EUR 44,00

Fährstraße 237 | 40221 Düsseldorf-Hamm
Tel.: 0211. 43636353 | www.zum-bruderhaus.de
MI - SA 17.00 bis 23.00 Uhr | SO 12.00 bis 23.00 Uhr
MO & DI Ruhetag
BAR | EC | MASTERCARD | VISA
Reservierung wird empfohlen





Bürgershof

Unser Bürgershof, der seit 1567 im Herzen von Lintorf steht, besitzt eine angenehme Atmosphäre mit abwechslungsreichen Speisen und erlesenen Weinen. Die Bürgershof-Crew bietet Ihnen, in ihrem aufopferungsvollen Bestreben, nur das Beste aus der modernen deutschen Küche.
Wir freuen uns, Sie bald in unserem Hause begrüßen zu dürfen.

MENÜ [ab 12.00 Uhr]

Frühlingssalat
schwarze Tomate | Parmesan

Saltimbocca mit Seeteufel
oder
Saltimbocca mit Kalbsfilet

Shiitake-Risotto | Champagner-Schaum

Das Trio
Crème Brûlée | Panna Cotta | Mousse au Chocolat

EUR 35,00

V
Veggie-
Alternative

Lintorfer Markt 24 | 40885 Ratingen
Tel.: 02102. 31234 | www.bürgershof.com

MO - SO 12.00 bis 22.00 Uhr
AMEX | BAR | DINERS | EC | MASTERCARD | VISA
Reservierung wird empfohlen





Café de Bretagne

Bretonische Spezialitäten – im Bistro genießen! Wir bieten das, was in der Bistroküche Frankreichs so beliebt ist: feine, geschmackvolle Speisen aus dem Meer. Einfach, echt und ehrlich. Zu guten Preisen in lockerer Atmosphäre. Im Mittelpunkt stehen die Produkte selbst: Austern, Muscheln, Garnelen, Krebse und Hummer. Außerdem täglich frisch: warme Fischgerichte, Galettes und andere Kleinigkeiten. Herkunft, Güte und absolute Frische: hier dürfen Sie Spitzenqualität erwarten.

MENÜ [ab 12.00 Uhr]

Amuse Bouche

Lauwarmer Linsen-Salat
Radicchio | Granatapfel | Jakobsmuschel
salade de lentilles avec coquille St. Jacques
oder
Meeresschnecken-Crèmesuppe
soupe de bulots et bigorneaux

Steinbutt unter Kartoffelkruste
an Zucchini-Apfel-Ziegenkäse-Gratin
turbot en croute de pommes de terre
gratin de courgette, pomme et fromage de chèvre
oder
Seeteufel
Estragon-Beurre Blanc | vergessene bunte Gemüse
lotte avec des legumes d'origine oubliés estragon beurre blanc

Târte au citron meringuée

EUR 36,50
Genießen Sie die passenden Weine zum Menü: EUR 18,00

Benrather Straße 7 | 40213 Düsseldorf-Carlstadt
Tel.: 0211. 56940775 | www.cafe-de-bretagne.de
DI - DO 11.00 bis 22.00 Uhr | FR & SA 10.00 bis 23.00 Uhr
SO 12.00 bis 21.00 Uhr | **Zur tour de menu montags ab 18.00 Uhr**
BAR | EC | MASTERCARD | VISA
Reservierung wird empfohlen





Christen - im Haus Litzbrück!

Das Beste erhalten und trotzdem neue Wege gehen.
Genießen Sie eine moderne Küche in einem Haus mit Tradition.
Wunderschöne Räume und freundliche Mitarbeiter machen den Besuch zu einem Fest der Sinne. Aus unseren Lieblingsgerichten haben wir unser Menü zusammengestellt und dazu ein paar tolle Winzerweine ausgesucht. Es freuen sich auf Sie Familie Christen,
Kai Donnert und Christian Klein mit ihren Teams.

MENÜ [ab 12.00 Uhr]

Trio von Land und Meer
Burrata im Serranomantel gebraten
Lachs in Saphire Gin gebeizt
Kalbstatar auf grünem Spargel

Weißes Rahmsüppchen von Wildgarnelen
mit Kirschtomatenröster

Joghurt-Lavendel-Sorbet

Kleines Rinderfilet trifft Roulade nach Oma Theodoras Rezept
dazu Petersilienstampf und Vanillemöhren

Himbeeren in altem Geist mariniert
auf Schoko-Chili-Crème

EUR 39,90

Genießen Sie die passenden Weine zum Menü: EUR 17,90

Bahnhofstraße 33 | 40489 Düsseldorf-Angermund
Tel.: 0203. 997960 | www.haus-litzbrueck.de

MO - SO 12.00 bis 14.30 Uhr und 18.00 bis 23.30 Uhr
BAR | DINERS | EC | MASTERCARD | VISA
Reservierung wird empfohlen





Christian Penzhorn

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.

AMUSE-BOUCHE-MENÜ [ab 17.30 Uhr]

Gänseleber in 5 Varianten
Pochierter Dim Sum mit Waldpilzcrème | Minimagnum mit Five-Spice-Cashews | Terrine mit geräucherter Entenkeule | Praline mit Mandarinengelee | Maccaron mit Gewürzfeige

Allerlei Süppchen
Parmesanschaumsüppchen mit getrockneter Cocktailtomate | Rote Bete-Crème mit Gelbe Bete-Confit | Velouté mit Artischocken-Kartoffelpüree | Liaison von Topinambur & Trüffel

Dreierlei aus dem Wasser
Fjordlachs in brauner Butter confiert, mit Petersilienöl & Pastinakenpüree | Jakobsmuschel mit Karotte hoch drei | Rauchforelle mit Sauerkrautmousse, Apfelgelee & Flönzcracker

Muh & Co. in seiner schönsten Form
Krosser Schweinebauch mit Brotcrème & Sellerie-Staude-Knolle | Perlhuhnkeule geschmort mit Salatherzen & Sardellenschaum | Rosa Eifelrind mit Trüffeljus & karamellisiertem Blumenkohl

Süße Klassiker & mehr
Birne Helene | Black Forrest | Piña Colada | Steirischer Kürbis | Grasgrüner Apfel

EUR 59,00
EUR 50,00 [ohne Gänseleber]

Konrad-Adenauer-Platz 29 | 40885 Ratingen
Tel.: 02102. 3899970 | www.christian-penzhorn.de
DI - SA 17.30 bis 22.00 Uhr | SO 12.00 bis 22.00 Uhr | MO Ruhetag
BAR | EC | MASTERCARD | VISA
Reservierung wird empfohlen
[Menü wird nur tischweise angeboten]





Coco & Clay Modern Bistro

Coco & Clay Modern Bistro in Kaiserswerth.

Im lässig eleganten Ambiente genießt man internationale Crossover-Küche mit asiatisch-orientalischen Einflüssen.

MENÜ [ab 18.00 Uhr]

Orientalische Karotten-Ingwer-Suppe | Marokkanische Minze

Tempura-Garnele & -Gemüse | asiatische Saucen & Pasten

Limettensorbet | Sake | Passionsfrucht

Rinderfilet-Scheiben | Wakame Algen | gelbe Linsen | Teriyaki

Kokos Ice Cream | Mangokompott

EUR 38,90

Niederrheinstraße 333 | 40489 Düsseldorf-Kaiserswerth
Tel.: 0211. 54474492 | www.cocoandclay.com

DI - SA 18.00 bis 24.00 Uhr | MO Ruhetag
AMEX | BAR | EC | MASTERCARD | VISA
Reservierung wird empfohlen





DADO Restaurant & Bar

Quadratisch, praktisch, DADO
Das hauseigene Restaurant des INNSIDE Hotels am Seestern, 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.

MENÜ [ab 18.00 Uhr]

Yellowfin-Thunfisch-Tatar
Wasabimayo | Sprossensalat

U.S. Rinderfilet
Trüffelhaube | Kartoffel-Gratin | Babygemüse

Valrhona Schoko-Tarte
Himbeere | Schaum von Tahiti-Vanille

EUR 59,00

Niederkasseler Lohweg 18a | 40547 Düsseldorf-Seestern
Tel.: 0211. 52299555 | www.dado-restaurant.de

MO - SA 18.00 bis 22.00 Uhr | SO Ruhetag
AMEX | BAR | EC | MASTERCARD | VISA
Reservierung wird empfohlen





Dave's Marktlokal am Carlsplatz

Sehr, sehr lecker! TV-Koch Dave Hänsel [WDR/NDR] kocht auf dem Carlsplatz in Düsseldorf. Tagsüber gibt es frische Markt-Küche. Zur tour de menu können Sie auch Do. & Fr. & Sa. abends Leckeres genießen. Besonders romantisch und ausgefallen ist das Kerzenschein-Menü am Freitag, samstags geht es mit DJ und Wein gemütlich ins Wochenende. Das alles direkt auf dem überdachten Carlsplatz.

MENÜ [ab 19.00 Uhr]

Jakobsmuschel
Ashanticrème | allgemeines Algen-Allerlei

Erbsenschaumsüppchen

Maispoularde in Yamakisauce mariniert
Beluga Linsen | Gemüse | Matcha-Joghurt

Hausgemachtes Nougateis
selbstgemachter Eierlikör | Schokoladeninferno

EUR 38,00

Carlsplatz [gegenüber von Bittner] | 40213 Düsseldorf-Carlstadt
Tel.: 0172. 2627002 | www.facebook.com/marktlokal/
DI - SA 11.00 bis 16.30 Uhr | DO - SA ab 17.00 Uhr
SO & MO Ruhetag
nur Barzahlung
Reservierung ist notwendig



Die Ente

Zeit für Genuss!
In unseren gemütlichen Stuben verwöhnen wir Sie mit regionalen Schmankerln und internationalen Spezialitäten.
Ausgesuchte Weine und vier Biere frisch vom Fass laden zum Verweilen ein.
Wir freuen uns auf Sie. Ihr Enten-Team.

MENÜ [ab 17.30 Uhr]

Gruß aus der Küche

Badisches Bärlauchsüppchen
mit feinen Wildlachsklößchen

Teigsäckchen
gefüllt mit Birne und Gorgonzola in Trüffelsauce

Skrei-Filet mit dreierlei Linsen
in Aceto-Balsam, Kartoffelgratin, Rote Bete- und Senf-Espuma
oder
Geschmorter Rinderbraten vom Sauerländer Höhenrind
in Rotweinsauce mit Kartoffelstampf und Omas Rahmwirsing

Unser Mandelparfait
auf Himbeermarkspiegel mit Früchten

EUR 39,00

V Veggie-Alternative

Rathelbeckstraße 319 | 40627 Düsseldorf-Unterbach
Tel.: 0211. 202748 | www.dieente.info

DI - SO 17.30 bis 24.00 Uhr | MO Ruhetag
BAR | EC
Reservierung ist notwendig





Dorfschänke

Tradition trifft auf Innovation.
Die Dorfschänke ist wieder zurück, es wurde fleißig renoviert und verjüngt. Ihr alter Charakter ist geblieben, Gemütlichkeit ist Trumpf.
Eine ehrliche und kreative deutsch-französische Landhausküche erwartet Euch mit sorgfältig ausgesuchten Speisen. Und am Ende ist es so wie es immer ist, die Teller sind leer gegessen und die Tafel verwüstet.
Ein famoses Gelage für das man dringend reservieren sollte.

MENÜ [ab 18.00 Uhr]

„Essen und Lieben, Singen und Verdauen, das sind die vier Akte der Opera, die man das Leben nennt. Wer es dahinschwinden lässt, ohne es zu genießen, ist ein Narr!" - Gioachino Rossini [1792-1868]

Topinambursuppe
mit Puy-Linsen & Trüffel

Salade Nicoise Nouveau
mit Sekt-Vinaigrette und Tataki vom Yellowfin Tuna

Steakflight
Drei unterschiedliche Prime Steak Cuts à 80 g
[vom Weiderind, im Holzkohleofen gegrillt]
mit grünem Spargel, karamellisierten Drillingen & abgestimmten Saucen

Gateau von Valrhona Schokolade
mit Nougat-Halbgefrorenem & Grand-Marnier-Sauce

EUR 42,00
Genießen Sie die passenden Weine zum Menü: EUR 17,00

Alt Niederkassel 49 | 40547 Düsseldorf-Niederkassel
Tel.: 0211. 95425010 | www.dorfschaenke.tv
DI - DO 17.00 bis 24.00 Uhr | FR & SA 17.00 bis 1.00 Uhr
SO 12.00 bis 20.00 Uhr | MO Ruhetag
BAR | EC
Reservierung wird empfohlen



Was nicht auf TONIGHT ist,

hat auch nicht stattgefunden.



PARTY. FASHION. GASTRO. MUSIK. GAMES. KINO. LIFESTYLE.

www.TONIGHT.de

CESARI

fine wines of Verona

CAVAION VERONESE

LUGANA DOC CENTO FILARI

Spitzen Lugana aus der Einzellage Cento Filari

Dieser hell goldfarbene Wein vom Südufer des Gardasees ist ein Stern unter den Weißweinen des Veneto. Er zeichnet sich durch eine besondere Struktur aus: 13 % der Turbiana-Trauben wurden getrocknet und lassen einen kraftvollen, eleganten Wein entstehen. Er bezaubert mit einem dezenten Aroma von hellen, saftigen Früchten begleitet durch florale Noten und mineralischen Nuancen.



BRAND COMPENDIUM WEIN.COM-PANION 10 JAHRE

Ihr Ansprechpartner:

BRAND COMPENDIUM GMBH

info @brand-compendium.de

04221-1238435





Elfrather Mühle

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 und den angrenzenden Veranstaltungsräumen können Events von 10 bis 250 Personen ausgerichtet werden. Je nach Wetterlage erwartet Sie eine der schönsten Sonnenterrassen am Niederrhein.

MENÜ [ab 12.00 Uhr]

Saibling & Lachsforelle vom Fischer Peschke
erste Frühlingskräuter | Rauch | Meerrettich

Royal & heißer Aufguss vom Sauerampfer
gebeizter Rücken vom Simmentaler OX

2x Heidschnucken aus Krefelder Privatzucht
Schmortunke | junger Bärlauch
oder
Knuspriger Bauerngockel
cremiger Spinat | gebackenes BIO-Ei

Gedanken zum Rhabarber 2017
Crisp | Krem | Eis | Auflauf

EUR 49,00

V
Veggie-
Alternative

An der Elfrather Mühle 145 | 47802 Krefeld
Tel.: 02151. 7899722 | www.elfrather-muehle.de

MI - SO 11.00 bis 23.00 Uhr | MO & DI Ruhetag
AMEX | BAR | EC | MASTERCARD | VISA
Reservierung ist notwendig





EssBar - fein & pfiffig

Herzlich Willkommen in unserem kleinen, feinen Restaurant. Von Montag bis Samstag verwöhnen wir Sie mit einer deutsch-französischen Küche mit asiatischen Einflüssen. Frisch, saisonal und soweit es geht auch regional. Schauen Sie bei uns vorbei, wir freuen uns auf Sie. Erneut möchten wir uns bei unseren Gästen bedanken. Dank Ihnen haben wir es auf den 1. Platz der „tour de menu gusto" geschafft. Merci beaucoup!!!

MENÜ [ab 18.30 Uhr]

Vitello tonnato -mal anders-
Thunfisch à la plancha mit Kalbstatar,
leichter Soja-Ingwercrème & Frühlingssalat

Velouté von der Schwarzwurzel
mit geröstetem Tramezzinibrot & mildem Schalotten-Aufstrich

Kurz gebratene Eismeer-Lachsforelle, Apfelschaum,
süß-saurer Lauch & eigens abgehangener Naturjoghurt

oder

Sauerbraten vom irischen Ochsenbäckchen,
Spitzkohl à la Crème, Paprika-Kürbis-Chutney
& pommes mousseline

Apfel-Mandel-Strudel, kalte Schokoladensauce
& hausgemachtes Eis von der weißen Schokolade

Petite fours

EUR 38,50

Veggie-Alternative

Pionierstraße 24 | 40215 Düsseldorf-Friedrichstadt
Tel.: 0211. 1579305 | www.hm-essbar.de
MO - FR 11.30 bis 14.00 Uhr und MO - SA 18.30 bis 22.00 Uhr
SO Ruhetag
BAR | EC
Reservierung wird empfohlen



Fritz Essensart

Zeit für Genuss! Küche wie im eigenen Wohnzimmer, das bietet Nikoleta Borg in ihrem kleinen, gemütlichen Restaurant. Stets an lokalen sowie saisonalen Angeboten orientiert, werden die kulinarischen Kreationen des Chefkochs Jens Lommel zu einem einzigartigen Erlebnis. Zu jedem Gang werden korrespondierende Weine aus der handverlesenen, exklusiven Auswahl gereicht.
Nikoleta Borg und ihr Team des Fritz Essensart freuen sich auf Sie!

MENÜ [ab 18.00 Uhr]

Cappuccino von La Ratte Kartoffeln und ABB-Senf
Sauerampfer-Schaum | Kartoffel-Parmesankrapfen

Riesengarnelen mit zweierlei Melone
Speckgel | Bresaola | Kräutersalat

Rhabarber-Frappé mit Erdbeer-Espuma

Weißer Heilbutt in Macadamia-Butter gebraten
Bärlauch-Ricotta-Risotto | Zuckerschoten | Erbsenpüree
oder
Kalbsfilet mit Kerbelhaube und
Sauerbraten vom Kalbsbäckchen
Kohlrabi-Spaghetti | getrüffelte Kartoffel-Cannelloni

Limetten-Frischkäse-Küchlein
karamellisierte Ananas | Kokoskrokant | Mango-Sorbet

V Veggie-Alternative

EUR 53,00
Genießen Sie die passenden Weine zum Menü: EUR 33,00

Bachstraße 141 | 42781 Haan
Tel.: 02129. 377921 | www.fritzessensart.de
MI - SA 18.00 bis 23.00 Uhr
SO 12.00 bis 15.00 Uhr und 18.00 bis 23.00 Uhr | MO & DI Ruhetag
BAR | EC | MASTERCARD
Reservierung wird empfohlen





Fritz's Frau Franzi

FRITZ's FRAU FRANZI bietet eine innovative Form von Kulinarik. Küchenchef Benjamin Kriegel hat gemeinsam mit Sternekoch Robert J.K. Kranenborg eine „Weltküche mit experimentellem Touch" entwickelt, die die Gäste mit-experimentieren lässt: Weg von exquisiten Fine-Dining-Konzepten zeigt die Karte eine große Auswahl an Speisen und saisonalen Kreationen auf höchstem, internationalem Niveau.

MENÜ [ab 18.00 Uhr]

Signature Aperitif

Kraut und Rüben
roh geriebene Karotten mit mariniertem Spitzkohl,
frischem Koriander und fermentiertem Karottensaft

Ahrenhorster Waller
in brauner Butter confiert, mit Blumenkohlcrème, roh mariniertem Blumenkohl und Kapern

Duroc Schweinebauch
36 Stunden gegart, mit Kartoffelpüree,
gebratenen Waldpilzen und Pilzsud

Schokolade
Eiskrem, Haselnussparfait mit Gewürzpuder, Hippenblätter und Haselnusserde

EUR 55,00
Genießen Sie die passenden Weine zum Menü: EUR 27,00

Adersstraße 8 | 40215 Düsseldorf-Friedrichstadt
Tel.: 0211. 370750 | www.fritzsfraufranzi.de

DI - SA 18.00 bis 22.30 Uhr | MO & SO Ruhetag
AMEX | BAR | EC | MASTERCARD | VISA
Reservierung wird empfohlen





G.Saitta Restaurant & Winery

G.Saitta ist ein Restaurant und zugleich Winery mit italienischen Wurzeln. Inhaber und Küchenchef Mario Saitta bietet ein Zusammenspiel von modernen bis hin zu klassischen, italienischen Speisen an. Ein umfangreiches Angebot an besonderen Weinen rundet das Angebot ab.

MENÜ [ab 12.00 Uhr]

Jakobsmuschel-Sashimi | Granatapfelkerne
Zitronenminzöl | Spinat-Salat

Topinambursuppe | Bresaola

Irisches Rinderfilet im Pistazienmantel
violettes Kartoffelpüree | Jus
oder
Steinbuttfilet in Lavendelbutter aromatisiert | Trüffelrisotto

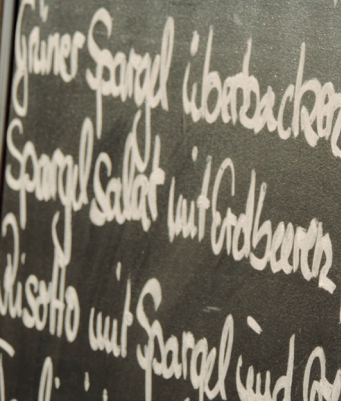
Apfel-Crostata | Vanillekrokanteis

EUR 59,00

V
Veggie-
Alternative

Heinrichstraße 83 | 40239 Düsseldorf-Mörsenbroich
Tel.: 0211. 66963720 | www.saitta-restaurants.de

MO - SA 11.30 bis 15.00 Uhr und 17.00 bis 24.00 Uhr | SO Ruhetag
BAR | DINERS | EC | JCB | MASTERCARD | VISA
Reservierung wird empfohlen





Gatto Verde

Seit über zehn Jahren ist das Gatto Verde in Unterrath Anlaufstelle für die Feinschmecker italienischer Spezialitäten. In dem freundlich eingerichteten Restaurant mit einer authentischen Küche werden Ihnen nicht nur die passenden Weine offeriert, sondern auch zahlreiche Grappa-Sorten. Im Sommer lädt Sie unsere großzügige, italienische Terrasse zum kulinarischen Kurzurlaub ein!

MENÜ [ab 12.00 Uhr]

In Limettensaft marinierte Garnelen
Avocado | Chili | Mango | Blattsalate

Taglierini
mit frisch gehobeltem Trüffel

Wolfsbarschfilet
Risotto | Frühlingsgemüse | Fenchelcrèmesauce
oder
Zart geschmortes Kalbsfleisch
Steinpilzsauce | Rosmarin-Kartoffeln | frisches Marktgemüse

Joghurtmousse
Edelfrüchte | Fruchtspiegel

EUR 39,00

Genießen Sie die passenden Weine zum Menü: EUR 18,00

Hamborner Straße 40 | 40468 Düsseldorf-Unterrath
Tel.: 0211. 461817 | www.gatto-verde.de
MO - FR 11.30 bis 15.00 Uhr und 17.30 bis 22.00 Uhr
SA 17.30 bis 22.00 Uhr | SO Ruhetag [außer an Messetagen]
AMEX | BAR | DINERS | EC | JCB | MASTERCARD | VISA
Reservierung wird empfohlen





Gourmet-Bistro Zurheide

Das Gourmet-Bistro Zurheide bietet mit seinem offenen Küchenkonzept ein außergewöhnliches Ambiente. Für das Küchenteam um Anton Pahl stehen Frische und Qualität im Vordergrund. Hier können Sie nicht nur mittags eine schnelle Gaumenfreude genießen, sondern es sich auch abends mit unserem Menü und einer passenden Weinbegleitung gut gehen lassen. Gerne bieten wir auch eine vegetarische Alternative zu unserem Menü an, welches außerdem komplett laktosefrei zubereitet ist!

MENÜ [ab 17.00 Uhr]

Gänseleberterrine
Macadamia | Quitte | Grenadine
Chapin & Landais, Crémant de Loire Blanc Brut

Apfel-Wasabi-Schaumsuppe
Lachs | Zitrone
Schloss Vollrads, Riesling Kabinett feinherb, 2015

Kalbsbäckchen-Ravioli im Trüffelsud
Lardo-Schaum | geschmorte Möhre
Weingut Heinrich, Chardonnay Leithaberg DAC, 2013

U.S. Rinderfilet mit gebratenen Buchenpilzen
Kartoffel-Nussbutter-Crème | glasierter, grüner Spargel
Poliziano, „Asinone" Vino Nobile di Montepulciano DOCG, 2013

Joghurtmousse an Kalamansi-Sorbet
Salzkaramell-Erde | Himbeere
Weingut Sven Leiner, Gewürztraminer Auslese, 2011

Veggie-Alternative

EUR 44,90
Genießen Sie die passenden Weine zum Menü: EUR 20,00

Nürnberger Straße 40-42 | 40599 Düsseldorf-Reisholz
Tel.: 0211. 74965808 | www.gourmet-tage.de

MO - SA 8.00 bis 22.00 Uhr | SO Ruhetag
AMEX | BAR | EC | MASTERCARD | VISA
Reservierung wird empfohlen





Hase + Igel

Beton-Chic-Ambiente trifft auf viel Kunst an den Wänden. Holzdielen und weiches Licht runden das Interieur ab. 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, Küchenchef im Hase + Igel liebt es klassisch. Er und sein Team bringen eine saisonale und produktfokussierte Küche auf den Teller, gern mit mediterranen und asiatischen Einflüssen.

MENÜ [ab 18.00 Uhr]

Rindertatar
Pommerysenfeis | Rauchpaprikacrème

Filet von der Fjordforelle
Sesamspinat | Reisvinaigrette | Zitronengrasschmelze

Kalb – rosa gebraten & geschmort
gebratene Artischocken | Bärlauchgraupen | Gremolatajus

H&I Cheesecake im Glas
Rhabarbereis | süßes Melissenpesto

EUR 52,00
EUR 39,50 [ohne Forelle]

Genießen Sie die passenden Weine zum Menü:
EUR 22,50 | EUR 17,50 [ohne Forelle]

Erkrather Straße 226 / Schwanenhöfe, Gebäude 8
40233 Düsseldorf-Flingern
Tel.: 0211. 98962077 | www.haseundigel.eu
MO - FR ab 12.00 Uhr | SA ab 18.00 Uhr | SO Ruhetag
AMEX | BAR | EC | MASTERCARD
Reservierung wird empfohlen

Fischmarkttermine

schon jetzt vormerken!









Fischmarkt Düsseldorf

am Tonhallenufer | Sonntags, 11.00-18.00 Uhr

9. April | 14. Mai | 4. Juni

6. August | 20. August

10. September | 1. Oktober

5. November 2017

Fischmarkt Ratingen

in der Ratinger Innenstadt | Sonntag, 10.00-18.00 Uhr

25. Juni 2017

Alle Infos unter:
www.rheinlust.de | 0211. 86 29 87 0

Erklärung

Dokumentieren Sie mit dem Gourmet-Pass die einzelnen Stationen Ihrer persönlichen, kulinarischen Menüreise. Bewerten Sie das verspeiste tour de menu-Menü und verhelfen Sie so Ihrem Lieblingsrestaurant zum Toursieg! Schon mit einer Bewertung nehmen Sie an der Verlosung [siehe Gewinnspiel] teil und gehören mit etwas Glück zu den freudigen Gewinnern!

Gourmet-Pass – so wird es gemacht:

1. Tisch im gewünschten Restaurant reservieren und dort tour de menu-Menü genießen
2. Gourmet-Pass vom Restaurant abstempeln lassen
3. tour de menu-Menü auf dem Gourmet-Pass bewerten
4. Bestes Serviceteam „Ihrer" Tour unter dem „HAANER Service Award" eintragen
5. Gourmet-Pass per Post, Fax oder persönlich bei RheinLust abgeben
6. Bereits mit einem Stempel nehmen Sie am Gewinnspiel teil – welche Preise Sie erwarten, lesen Sie auf den nächsten Seiten

Besuchen Sie uns persönlich oder schicken Sie uns Ihren Gourmet-Pass bis **Freitag, 07. April 2017**. Persönlich/per Post: RheinLust, Citadellstraße 5, 40213 Düsseldorf, per Fax: 0211. 86298710 oder Mail: event@rheinlust.de.

Preiskategorie

Kategorie I [EUR 24,90 bis EUR 38,90]
[a]dress kitchen & bar | Agave | AQUA | Brauereiausschank am Zoo | Bürgershof | Café de Bretagne | Coco & Clay Modern Bistro Dave's Marktlokal am Carlsplatz | EssBar - fein & pfiffig | Ratatouille Restaurant Golfclub Mettmann | La Bora | La Galleria | Landgasthaus Kemperdick | Schwan Neuss | VICTORIAN

Kategorie II [EUR 39,00 bis EUR 45,00]
Amalfi | Bruderhaus | Christen - im Haus Litzbrück! | Die Ente | Dorfschänke | Gatto Verde | Gourmet-Bistro Zurheide | Landhaus Freemann Landpartie im Fachwerk | Liedberger Landgasthaus | merk.Mahl | PALIO POCCINO im KÖ-Bogen | Raphael's Restaurant & Weinbar | Restaurant Fronhof | Restaurant Haus Fabry | Sassafras | Strümper Hof | Vente

Kategorie III [EUR 45,50 bis EUR 69,00]
Christian Penzhorn | DADO Restaurant & Bar | Elfrather Mühle | Fritz Essensart | Fritz's Frau Franzi | G.Saitta Restaurant & Winery | Hase + Igel | Lepsy's das Fischrestaurant | Osteria da Remo Rosati | Pungshaus Restaurant Gustus | Ristorante mo dus | Saltimbocca | S-Raum | The View | Wipperaue

Gourmet-Pass

Stempel

Restaurant

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

Stempel

Restaurant

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

Stempel

Restaurant

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

Stempel

Restaurant

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

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

HAANER Service Award

Sie waren bei der tour de menu in einem Restaurant mit dem Service besonders zufrieden? Dann nennen Sie uns „Ihr" **bestes** und **aufmerksamstes Serviceteam** der tour de menu.

Restaurant: _____

Gourmet-Pass

Stempel

Restaurant

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

Stempel

Restaurant

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

Stempel

Restaurant

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

Name/Vorname

Straße

PLZ/Ort

Email [Bitte nur, wenn Sie den Newsletter der Agentur RheinLust erhalten möchten.]

Wir versichern, dass Ihre Daten nur zur Auswertung der tour de menu 2017 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. Preis



Gewinnen Sie und eine Begleitperson 5 Nächte im INNSIDE Hotel New York NoMad, mitten imHerzen des Big Apple. Nur 1,5 Blocks entfernt vom Broadway, bieten der INNSIDE Deluxe Room und das reichhaltige Frühstück den perfekten Ausgangspunkt für ausgiebige Shoppingtouren. www.melia.com/Innside/New_York

2. Preis

Die Haaner Felsenquelle versorgt einen glücklichen Gewinner mit einem Jahresvorrat Mineralwasser [still, medium oder klassisch]. www.haanerfelsenquelle.de

3. Preis

Gewinnen Sie eine 6 Wochen Premium-Kurzmitgliedschaft im Essensio für Fitness, Kurse & Sauna inklusive Trainerbetreuung. www.essensio.de

4. Preis

Werden Sie Teil des monatlich stattfindenden Gourmet-Abends im Gourmet-Bistro Zurheide. Genießen Sie und eine Begleitperson ein exklusives, themenbezogenes Menü inkl. Weinbegleitung. www.gourmet-tage.de

5. Preis

Kochen mit Franco: Lernen Sie und Ihre Begleitung bei Franco Calicchia, Küchenchef und Inhaber des Restaurants La Galleria hochwertigen Frischkäse herzustellen. www.ristorante-la-galleriade

6. Preis

Gewinnen Sie ein exklusives Geschenkpaket mit 3 hochklassigen Weinen des italienischen Weingutes Cesari. www.brand-compendium.de

7. Preis

Das Restaurant Schwan in Neuss lädt den Gewinner und eine Begleitperson zu einem exklusiven Abendessen im Wert von 40,00 EUR ein. www.schwan-restaurant.de/neuss_am_markt

8. Preis

Das Momentum Spa lädt Sie und eine Begleitung ein: Verbringen Sie einen zweistündigen Aufenthalt in Düsseldorfs exklusivstem Spa und genießen Sie die Saunalandschaft sowie die wohlige Wärme des Salzwasserpools. Einzulösen an einem Mi., Do., Fr. nach Voranmeldung und Verfügbarkeit. www.momentum-spa.de

9.-13. Preis

Gewinnen Sie eine von fünf personalisierten Qupon-Mitgliedschaftskarten und sparen Sie fortan ein Jahr lang dauerhaft in folgenden Kategorien: Gastronomie, Wellness & Beauty, Sport, Hotels & Reisen, Freizeit und Shopping. www.qupon.de





La Bora

Liebhaber der mediterranen Küche sind bei uns genau richtig. Unser Konzept lautet: „Qualität zu erschwinglichen Preisen bei ausgesprochen edlem Ambiente". La Bora ist mitten im Herzen von Düsseldorf. An sieben Tagen die Woche geöffnet, bieten wir Ihnen in gemütlicher Atmosphäre Fisch-, Fleisch-, Pizza- und Pasta-Spezialitäten sowie eine Auswahl an mediterranen Gerichten. Alle Speisen werden stets frisch zubereitet und durch saisonale Angebote auf der Tageskarte ergänzt.

MENÜ [ab 18.00 Uhr]

Thunfisch Carpaccio
an Zitronen Vinaigrette mit Flusskrebsen und Chicorée
oder
Rinder Carpaccio „Classico"
mit Rucola und Parmesan an Olivenöl-Balsamico-Marinade

Kross gebratenes Doradenfilet
mit frischen Kräutern auf Ananasgemüse in Safransauce
oder
Lammkarree vom Grill
in Pfefferkruste mit buntem Gemüse & Kartoffeln an Portweinsauce

Tartufo Scuro
oder
Tartufo Limoncello

EUR 24,90

Hüttenstraße 30 | 40215 Düsseldorf-Friedrichstadt
Tel.: 0211. 15799187 | www.restaurant-labora.de

MO - FR 12.00 bis 24.00 Uhr | SA & SO 15.00 bis 24.00 Uhr
AMEX | BAR | DINERS | EC | JCB | MASTERCARD | VISA
Reservierung ist notwendig



La Galleria

Regionale Produkte und Innovation sind unser Erfolgsrezept.
In den letzten Jahren haben wir uns auf Catering sowie Grill- und Koch-Events, Messeveranstaltungen und Hochzeiten spezialisiert.

MENÜ [ab 12.00 Uhr]

Amuse Bouche

Mozzarella-Röllchen
von der Weidemilch aus Himmelgeist

Hobelfleisch von Trüffelschwein und Hirsch
an Pilzsauce

Seeteufelmedaillon
Distelknospen | Bergminz-Espuma
oder
Das Beste vom italienischen Rind
an Kräuter-Pfeffersauce | Polenta-Taler | buntem Gemüse

Dessertvariation
Ricottina | Zwergorangen | Mangosorbet

EUR 32,00
EUR 27,00 [3 Gänge]

Kaiserstraße 27 | 40479 Düsseldorf-Pempelfort
Tel.: 0211. 4930124 | www.ristorante-la-galleria.de
MO - FR 12.00 bis 15.00 Uhr und 18.00 bis 22.00 Uhr
SA 18.00 bis 22.00 Uhr | SO Ruhetag
BAR | EC | MASTERCARD | VISA
Reservierung wird empfohlen





Landgasthaus Kemperdick

Bei uns im Kemperdick genießen Sie, in alten Gemäuern, die neue, moderne, deutsche Küche. Stadtnah zu Düsseldorf und trotzdem im schönen Neanderland gelegen, bieten wir Ihnen neben klassischen auch raffiniert und modern interpretierte Gerichte.

genießen – entspannen – feiern – Kontakte pflegen

MENÜ [MI - SO ab 18.00 Uhr]

Legierte Brunnenkresse-Suppe
mit Kernöl und Streu

Sous vide gegarte Rinderbäckchen
in Burgundersauce umlegt Kartoffel-Sellerie-Stampf
und kandierte Kräutersaitlinge
oder
Gebratenes Rote Bete-Schnitzel
umlegt Kartoffel-Sellerie-Stampf und kandierte Kräutersaitlinge

Grapefruit Tonic Parfait
mit frischen Cranberries, echter Schlagsahne und Mandelsplitter

EUR 33,00
[Menü wird nur tischweise angeboten]

V
Veggie-
Alternative

Kemperdick 1 | 40699 Erkrath
Tel.: 02104. 934740 | www.landgasthaus-kemperdick.de
DI - SA ab 17.00 Uhr | SO 12.00 bis 15.00 Uhr und ab 17.00 Uhr
MO Ruhetag
BAR | EC | MASTERCARD | VISA
Reservierung wird empfohlen





Landhaus Freemann

Wir sitzen im Düsseldorfer Norden und kochen regionale & internationale Landhausküche. Wir sind 10 Min. von der Messe oder 15 Min. vom Kö-Bogen entfernt. Das LF vereint die Gemütlichkeit, Frische und Großzügigkeit des Landes mit dem Modernen & Urbanen der City. Unter einem Dach finden Sie Weinhandel, Bistro, Restaurant, Eventsaal, Biergarten & Kinderspielplatz.
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

MENÜ [ab 17.00 Uhr]

Handwerkliches Landhausmenü

Alt & Neu
Von Landhausterrine bis Quinoa
Metzger, Blanc de Noir 2015, 0,1l

Vom Feld
Kräuterschaumsüppchen | BIO-Ei
Metzger, Grauburgunder 2015, 0,1l

Handwerk am Tisch
Butcher's Cut vom Beefwagen
Kartoffelstampf | gebratene Salatherzen
Metzger, „Kleiner Schwarzer" 2014, 0,1l

Ach! Ich kann mich nicht entscheiden
Süßes & salziges vom Frischkäse
Kerner, Trockenbeerenauslese, 0,05l

EUR 44,00
EUR 37,50 [ohne Alt & Neu]
Genießen Sie die passenden Weine zum Menü: EUR 15,00

V Veggie-Alternative

Unterdorfstraße 60 | 40489 Düsseldorf-Kalkum
Tel.: 0211. 173040 | www.free-mann.de

DI - SA ab 17.00 Uhr | SO ab 10.30 Uhr | MO Ruhetag
BAR | EC
Reservierung wird empfohlen





Landpartie im Fachwerk

Genießen Sie frische Landhausküche im Herzen 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 und 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 [19,90]. Das Landpartie-Team heißt Sie herzlich Willkommen.

MENÜ [ab 12.00 Uhr]

Mild geräucherter Lachs
aus Eifeler Manufaktur in 3 Variationen
dazu Rapunzelsalat im Zitrusdressing

Gefüllte Kartoffelnockerln
mit italienischem Frischkäse und frischen Kräutern
in leichter Rahmsoße von eingemachten Steinpilzen

„Surf & Turf"
Medaillons vom Milchkalbsrücken und gegrillte Riesengarnele
auf einem Püree von grünen Erbsen und Butterkarotten

Tausendblätterkuchen
Rhabarber im Orangenduft, Mousse von weißer Schokolade,
Himbeersorbet und Minze

EUR 39,90

Genießen Sie die passenden Weine zum Menü: EUR 19,90
Wir präsentieren zum Menü Weine des Weingutes
Wolfgang Kohl, Bockenheim, Pfalz.

Marktstraße 9-11 | 40721 Hilden
Tel.: 02103. 55900 | www.landpartie-im-fachwerk.de
DI - SO 12.00 bis 15.00 Uhr und 18.00 bis 22.00 Uhr
SA ab 18.00 Uhr | MO Ruhetag
BAR | EC | MASTERCARD | VISA
Reservierung wird empfohlen





Lepsy's das Fischrestaurant

10 Jahre Lepsy's das Fischrestaurant! Wir freuen uns, dies mit allen Gästen der tour de menu feiern zu können. In unserem Jubiläumsjahr erleben Sie viele besondere Veranstaltungen und Aktionen – unter anderem verlosen wir jeden Monat ein Überraschungsmenü für zwei! Genießen Sie unser speziell zusammengestelltes Menü, begleitet von ausgesuchten Weinen, in unserem liebevoll neu gestalteten Gastraum mit dem besonderen Wohlfühlambiente. Willkommen im Lepsy's!

MENÜ [ab 17.00 Uhr]

Gruß aus der Küche

Geräucherte Garnelen
an Salat von grünem Spargel

Bouillabaisse à la Lepsy's
mit Hummer | Edelfischen | Muscheln

Wolfsbarschfilet
Meeresfrüchterisotto vom Venere Reis | Mangotopping

Tonkabohneneis
mit Champagnersabayon

EUR 55,50

V
Veggie-
Alternative

Bahnstraße 62 | 47877 Willich
Tel.: 02154. 9535151 | www.lepsys.de

MO - SA ab 17.00 Uhr | SO Ruhetag
BAR | EC
Reservierung ist notwendig





Liedberger Landgasthaus

Kommen Sie mit uns auf unsere Reise in den Frühling.
Wenn die tour de menu beginnt, ist der Winter fast zu Ende. Man kann die Kräuter noch nicht sehen, aber wir wissen, dass Sie uns in wenigen Tagen ein reichhaltiges Geschmackserlebnis bereiten werden.
Von unserem Wintergarten aus können Sie den wunderbaren Wandel der Jahreszeiten fast täglich beobachten und sicher ist:
Am Ende der tour de menu ist Frühling!

MENÜ [ab 12.00 Uhr]

Amuse Bouche

Frühlingssalat mit kleiner Rote Bete,
confierten Kabeljauscheiben und Parmesanspänen

Orangen-Karottencrèmesuppe mit Petersilienpesto,
gebratenem Geflügelspießchen, Crème fraîche
und gerösteten Mandelblättchen

Drei gebratene Salzwassergambas mit Safranrisotto,
marinierten Salatspitzen und Hummersauce
oder
Medaillon vom Rinderfilet auf Kirschtomaten-Zucchini-Ragout
mit Kerbelbuttersauce und knusprigem Kartoffelstroh

Kleine Crème brûlée von der Tonkabohne
mit marinierten Beerenfrüchten und Kaffee-Karamelleiscrème

V
Veggie-
Alternative

EUR 39,90

Landstraße 19 | 41352 Korschenbroich
Tel.: 02166. 87294 | www.LLGH.de

MI - SO ab 11.00 Uhr | MO & DI Ruhetag
BAR | EC | MASTERCARD | VISA
Reservierung wird empfohlen





MERK.MAHL

Idyllisch gelegen in den Düsselauen ist das merk.Mahl aus Düsseldorf und dem Umland in ca. 15 Min. zu erreichen. 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 freuen uns auf Ihren Besuch – der Weg lohnt sich!

MENÜ [ab 18.00 Uhr]

Onsen Ei
Spinat | Topinambur | Trüffel

Neuseeländischer Hummer
Ravioli | Hummer-Sud | Seefenchel | Romanesco

Apfel-Koriander-Sorbet

Iberico Picanha
Dreierlei Mais | Zwiebel Erde | Malzbier-Jus

Honig-Mousse
Mango | Weißes Schoko-Eis | Beeren

EUR 44,00

Genießen Sie die passenden Weine zum Menü: EUR 18,00

V Veggie-Alternative

Freiheitstraße 50 | 40699 Erkrath
Tel.: 0211. 82856921 | www.merkmahl.de
MI - SA 18.00 bis 22.00 Uhr | SO 10.00 bis 17.00 Uhr
MO & DI Ruhetag
BAR | EC | MASTERCARD | VISA
Reservierung wird empfohlen



Osteria da Remo Rosati

Beliebte Osteria in Düsseldorf-Oberkassel

Absolut unverfälschte, italienische Küche –
mit kreativen und ständig wechselnden Gerichten sowie saisonalen Spezialitäten.

MENÜ [ab 18.00 Uhr]

Gruß aus der Küche
Gefüllte Tomate mit Rahmspinat
Pinienkerne mit Basilikumschaum

Tatar von Gambas und Lachscarpaccio
mit Algensalat

Halibut con schiuma di zafferano
Heilbuttschnitte mit Safranschaum auf Gemüse
oder
Filetto di vitello con morchelle
Kalbsfilet mit Morchel in Brandy-Sauce

Dolce fantasia della casa
Variation hausgemachter Crèmes

EUR 45,50

Luegallee 13 | 40545 Düsseldorf-Oberkassel
Tel.: 0211. 95592282 | 0172. 2933329 | www.osteria-daremo.de
MO - FR 12.00 bis 14.30 Uhr | MO - SA 18.00 bis 22.30 Uhr
SO Ruhetag
AMEX | BAR | DINERS | EC | MASTERCARD | VISA
Reservierung wird empfohlen





PALIO POCCINO IM KÖ-BOGEN

Das frische Grün und die schwungvolle Lebendigkeit eines Frühlings in Italien spiegelt sich in dem am Hofgarten liegenden Gewässer der Düssel wieder und wird munter hineingetragen in die Küche des Ristorante PALIO POCCINO im Kö-Bögen – zu genießen im Mezzanin und auf der zweiten Etage mit dem besten Blick auf den Hofgarten. Hochwertigste Zutaten in phantasievollen Speisen beflügeln unsere Gäste und lassen den Frühling erwachen…

MENÜ [ab 12.00 Uhr]

Caprese di Barbabietola rossa e Burrata
Caprese aus Rote Bete und cremiger Burrata-Mozzarella

Capesante su Finocchio grigliato
profumato allo Zafferano in Schiuma di nero di Seppia
con Puree profumato di Menta e Verdure di Primavera
Jakobsmuscheln auf gegrilltem Safran-Fenchel
in einem Schaum von Seppia-Tinte
mit geminztem Kartoffelpüree und frischem Frühlingsgemüse

oder

Carré D´Agnello con Crosta d´Erbe
con Gratin di Patate e Verdure di Primavera
Lammkarree in der Kräuterkruste
mit Kartoffelgratin und frischem Frühlingsgemüse

Tartufo al Cioccolato con Arancia
Schokoladen-Orangen-Tartufo

EUR 43,00

V Veggie-Alternative

Kö-Bogen / Königsallee 2 | 40212 Düsseldorf-Stadtmitte
Tel.: 0211. 90989160 | www.poccino.com
MO - FR 11.00 bis 24.00 Uhr | SA 10.00 bis 24.00 Uhr
SO 11.00 bis 22.00 Uhr
BAR | EC | MASTERCARD | VISA
Reservierung wird empfohlen





Pungshaus

In meinem gemütlichen Fachwerkhaus im Hildener Süden können Sie aromatische Köstlichkeiten und erlesene Weine genießen. Auch im 12. Jahr möchte ich Sie wieder mit einem Menü unter dem Thema „Zweieiige Zwillinge“ verwöhnen.

Viel Spaß dabei – Michael Wolff

MENÜ [ab 18.00 Uhr]

-Zweieiige Zwillinge-

Forelle
Tatar in Orangenmarinade – Parfait mit Kaviar
an kleinem Salat

Sellerie
Knollenselleriesuppe mit Trüffelaroma –
Cappuccino vom Staudensellerie

Kalb
Filet in Bacon – Kalbsschwanz-Ragout
dazu Kartoffelpüree mit Brunnenkresse, kleines Gemüse

Schokolade
Weißes Schokoladencrèmeeis mit Ananas –
Warmer Schokoladenkuchen mit Anis-Kirschen

EUR 48,00

Grünstraße 22 | 40723 Hilden
Tel.: 02103. 61372 | www.pungshaus.de
MO - FR 12.00 bis 15.00 Uhr und 18.00 bis 24.00 Uhr
SA 18.00 bis 24.00 Uhr | SO Ruhetag
BAR | EC
Reservierung wird empfohlen







Das Restaurant Aqua im Meliá Düsseldorf freut sich bei der Tour de Menü 2017 wieder dabei zu sein und wünscht allen Gästen viel Spaß beim Schlemmen.

MELIÃ
DÜSSELDORF

you are the journey

T: 0211-52284-2525
E: restaurant.aqua@melia.com

Qupon
www.qupon.de

enjoy your life and pay less

SPAREN SIE DOCH MAL BEIM ESSEN!

Aber bitte ohne dabei auf etwas zu verzichten.

MIT DER SPARFLATRATE VON QUPON
für Gastronomie, Hotels & Reisen, Shopping, Wellness & Beauty, Sport und Freizeit.

1x zahlen. 1 Jahr sparen. Nur 14,90€
über 250 Gutscheine und täglich kommen neue dazu.
www.qupon.de





Raphael's Restaurant & Weinbar

Lernen Sie Monheims erste Genuss-Adresse kennen. Erleben und schmecken Sie kulinarisch Köstliches, mit mediterranem und rheinischem Akzent. Familiäre Atmosphäre und ein einzigartiger Rheinblick zwischen Köln und Düsseldorf sind Garanten für einen Wohlfühlaufenthalt der besonderen Art. Verkehrsgünstig und doch ruhig und idyllisch gelegen, finden Sie Monheims Genussbotschafter Raphael's direkt am Rhein. Wir freuen uns auf Sie! Ihr Ralf Gethmann und das Raphael's-Team.

MENÜ [ab 12.00 Uhr]

Trüffelträume

Carpaccio vom Rind
Trüffelcrème | Aceto | Salat | Parmesan

Bandnudeln
frischer, gehobelter Schwarzer Trüffel | cremige Sauce

Kalbsmedaillon
grüner Spargel | frischer Schwarzer Trüffel | Sauce Mousseline

Crème brûlée
Schokoladen Trüffel | cremiges Eis

EUR 39,90
EUR 29,90 [ohne Trüffelnudeln]

V Veggie-Alternative

Genießen Sie die passenden Weine zum Menü:
EUR 15,00 | EUR 12,00 [ohne Trüffelnudeln]

An d'r Kapell 6 | 40789 Monheim am Rhein
Tel.: 02173. 3944805 | www.raphaelsmonheim.de

MO 18.00 bis 23.00 Uhr | DI - SO 11.30 bis 23.00 Uhr
BAR | EC | MASTERCARD | VISA
Reservierung wird empfohlen





Ratatouille

Küche und Metzger im Duett

Sam + Peter Kollektion 2017 -SPRING- pâte des amis à la maison. Landterrine nach der Idee zweier kulinarischer Freunde: hergestellt mit frischen Kräutern, Perlhuhn & Morcheln, Steinbutt, Safran & Pistazien. Erleben Sie zur tour de menu wie klassisches Fleischerhandwerk auf französischen Bistro-Charme trifft: Am 09. März 2017 ab 17.00 Uhr stehen Peter Inhoven und Sam Keshvari live am Show-Herd.

MENÜ [ab 12.00 Uhr]

Perlhuhnburger mit Caesarsalat an Spitzmorchelschaum

Ballotine von Lachs und Foie Gras auf Belugalinsensalat
mit Bärlauchpesto

Gegrillte Tournedos vom Rinderfilet auf getrüffeltem
Gratin von Topinambur an Noilly Prat-Sauce
oder
Filet von wildgefangener Meeräsche auf
Limetten-Fenchel-Champagnerrisotto

Gratinierte Himbeeren mit Crumble von
Valrhona Schokolade und Feldthymian

EUR 38,90

Genießen Sie die passenden Weine zum Menü: EUR 24,90

Veggie-
Alternative

Nordstraße 30 | 40477 Düsseldorf-Pempelfort
Tel.: 0211. 17933677 | www.ratatouille-düsseldorf.de

MO - SO 12.00 bis 24.00 Uhr
BAR
Reservierung ist notwendig





Restaurant Fronhof

Kitzbühler Flair am Niederrhein gibt es nur bei uns!

Wer der Stadt einmal entfliehen möchte, um sich richtig zu entspannen, sollte sich auf den Weg zu uns nach Meerbusch-Lank machen. Hier liegt direkt am Marktplatz der Fronhof. Gönnen Sie sich einen kleinen Ausflug in die alpine Region. Unsere holzgetäfelte Stube empfängt Sie mit viel Herzlichkeit und Wärme. Genießen Sie unsere feine Küche mit leicht rustikalem Touch.

MENÜ [ab 18.00 Uhr]

Lank Latumer Landbrot mit Grammerlschmalz

Marinierter Kalbstafelspitz mit gebratenen Salatherzen

Winterkabeljau auf Paprika-Graupen

Geschmorte Ochsenbacke mit Blumenkohl-Püree

Dessert Variationen

EUR 44,00

Genießen Sie die passenden Weine zum Menü: EUR 20,00

Hauptstraße 20 | 40668 Meerbusch
Tel.: 02150. 207741 | www.restaurantfronhof.de
DI - SA ab 18.00 Uhr | SO 12.00 bis 15.00 Uhr und ab 18.00 Uhr
MO Ruhetag
BAR | EC | MASTERCARD | VISA
Reservierung ist notwendig







Restaurant Golfclub Mettmann

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.

MENÜ [ab 12.00 Uhr]

Hausgeräuchertes Karpfenfilet | Vanillekürbis | Salatstrauß

Getrüffelte Winterspargelcrème | confiertes Eigelb

DUO vom Stubenküken | Schwarze Walnuss | Wirsing
Saubohnen | Williamskartoffeln

Kakao | Rum | Mandarinensorbet

EUR 35,00
EUR 31,00 [ohne Suppe]

Genießen Sie die passenden Weine zum Menü: EUR 16,00

Obschwarzbach 4a | 40822 Mettmann
Tel.: 02058. 895681 | www.gcmettmann-restaurant.de

DI - SO ab 10.30 Uhr | MO Ruhetag
BAR | EC
Reservierung wird empfohlen





Restaurant Gustus

Das Ehepaar Strasser und das gesamte Gustus Team freut sich Sie auch 2017 wieder zu einer köstlichen tour de menu in den für das Restaurant neuen Räumlichkeiten des Golfclub Ratingen-Hösel begrüßen zu können. Ob Genießer mit kulinarischem Anspruch, Liebhaber einer herzhaften Mahlzeit oder Gäste, die einfach einen kleinen Snack einnehmen wollen – im Restaurant Gustus findet jeder einen Platz zum Wohlfühlen.

MENÜ [ab 17.00 Uhr | SA & SO ab 12.00 Uhr]

In Gin und Gartenkräutern gebeizter Atlantik Lachs
gebuttertes Wallnussbrot | Salat von Nordseekrabben
Äpfelchen | geriebene Gurken

Kräftige heiße Essenz von der Zuckererbse
würzig frittierte Calamarettiringe | frischer Chili

Erfrischendes Sorbet

Zweierlei vom Weiderind
Rosa gegrilltes Steak und saftig geschmortes Bäckchen
Pimiento-Ofengemüse | gebratene Schupfnudeln
Petersilienpesto

Delice von zweierlei Schokolade
gesalzene Honigmandeln | Cassis-Rotweineis

Rumtrüffel zum Kaffee

EUR 45,50
EUR 39,50 [ohne Suppe]

V Veggie-Alternative

Genießen Sie die passenden Weine zum Menü: EUR 19,50

Höseler Straße 147 | 52579 Heiligenhaus
Tel.: 02056. 5844333 | www.restaurant-gustus.de

DI - SO 10.00 bis 22.00 Uhr | MO Ruhetag
BAR | EC | MASTERCARD | VISA
Reservierung wird empfohlen



Restaurant Haus Fabry

Genießen Sie das persönliche Ambiente eines familiengeführten Hotel und Restaurants nahe Düsseldorf. Wir präsentieren Ihnen mediterrane Speisen kombiniert mit einer Auswahl an gutbürgerlichen Gerichten. Sie dürfen sich auch auf saisonale Köstlichkeiten aus ausgesuchten und frischen Zutaten freuen!
Wir freuen uns darauf, Sie bei uns Willkommen zu heißen und mit leckeren, neuen und bekannten Gerichten im Restaurant zu erfreuen.

MENÜ [ab 18.00 Uhr]

Lachstatar
Senf-Dill-Creme | Crostini

Hausgemachte Ravioli
Rote Bete-Trüffel-Füllung | Steinpilzcreme

Loup de Mer
Mohnkruste | Zitronenschaum | Süßkartoffel | Erbsencreme
oder
Kalbsfilet
Pistazienkruste | Demi Glace | getrocknete Tomaten-Risotto

Himbeer Crème brûlée

EUR 42,00

Hülsenstraße 90 | 40721 Hilden
Tel.: 02103. 258670 | www.haus-fabry.de
MO - FR & SO 12.00 bis 14.30 Uhr und 18.00 bis 22.00 Uhr
SA 18.00 bis 22.00 Uhr
AMEX | BAR | DINERS | EC | MASTERCARD | VISA
Reservierung ist notwendig





Ristorante mo dus

Genießen ohne Kompromisse – mit unserem Restaurantkonzept möchten wir Ihnen die Entscheidung zwischen modernem Lifestyle-Restaurant oder dem gemütlichen Eck-Italiener abnehmen. Denn im mo dus verschmelzen Lifestyle und Genuss in entspannter Atmosphäre.

MENÜ [ab 18.00 Uhr]

Rindercarpaccio mit frischen Trüffeln an Kräuterseitlingen

Steinpilzravioli in Salbeibutter auf Parmaschinken

Kalbsfilet in Champagner-Orangensauce
und Lammkoteletts in Barolosauce
oder
Lachsfilet in Champagnersauce
und eine gegrillte Tiger XL Riesengarnele

Mit Mandeln überbackene Erdbeer-Zabaione & Vanilleeis

EUR 47,50

Schwerinstraße 34 | 40477 Düsseldorf-Pempelfort
Tel.: 0211. 92410585 | 01573. 7433811 | www.modus-restaurant.de
MO - FR 12.00 bis 15.00 Uhr und 18.00 bis 23.00 Uhr
SA & SO 18.00 bis 23.00 Uhr
BAR | EC | MASTERCARD | VISA
Reservierung wird empfohlen



Saltimbocca

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 klassischer, italienischer Küche.

MENÜ [ab 18.00 Uhr]

Mediterrane Vorspeise

Ravioli, gefüllt mit Büffelmilch-Ricotta und jungem Spinat in einer Steinpilzcrèmesauce

Edelfisch mit Kirschtomaten und Kräutern
in einer Sherry-Sauce mit Wildreis

Kiwi-Sorbetto mit Prosecco

Milchkalbsfilet auf einem Bett von Erbsenpüree mit 48 Std. reduziertem Barolo, altem Balsamico und Lorbeerblättern
oder
Angus-Rinderfilet in Trüffelcrèmesauce
dazu Gemüse der Saison und Kartoffeln

Mono-Cremino
Haselnussboden mit Pâtisseriecrème, weißer Schokolade und Pistazienstückchen

EUR 48,50
EUR 42,50 [4 Gänge]

Kölner Tor 40 | 40625 Düsseldorf-Gerresheim
Tel.: 0211. 296873 | www.ristorante-saltimbocca.de

MI - MO 12.00 bis 14.30 Uhr und 18.00 bis 24.00 Uhr | DI Ruhetag
AMEX | BAR | DINERS | EC | JCB | MASTERCARD | VISA
Reservierung ist notwendig





Sassafras

Stefan und Christian Conrady, die Betreiber der alteingesessenen und seit 2014 neu gestalteten Szene-Bar, verstehen ihr Konzept als einen Ort „zwischen Tradition und Weltoffenheit, einen Treffpunkt für interessante Menschen, die Genuss, Stil und Unterhaltung schätzen". Die Küche besticht mit abwechslungsreichen Gerichten. So gelingt es dem Team mit viel „Funk, Soul und Rock'n Roll" sowohl die „alteingesessenen" Düsseldorfer als auch die neue Generation für ihr Konzept zu begeistern.

MENÜ [ab 18.00 Uhr]

Bärlauchsüppchen
Vermouthschaum | Kapuzinerkresse

Gebratener Halloumi
Belugalinsen | Mango | Estragon

Gebackener Schweinebauch
Jakobsmuschel | Spargel-Risotto | Apfelchutney

Ice-Lollipop
Basilikum | Limette | Himbeere

EUR 39,00

Genießen Sie die passenden Weine zum Menü: EUR 15,00

Düsseldorfer Straße 90 | 40545 Düsseldorf-Oberkassel
Tel.: 0211. 551075 | www.sassafras-duesseldorf.de
MO - SO ab 17.00 Uhr
DI - SO 18.00 bis 22.00 Uhr [Küche]
BAR
Reservierung wird empfohlen





Schwan Neuss

Schwan - Café Heimat Restaurant

Seit 15 Jahren genießen Gäste entspannte und unkomplizierte Auszeiten im gemütlichen Wohnzimmer-Ambiente der vier Schwan Restaurants in Düsseldorf und Neuss. Die Gäste loben die überwiegend deutsche Küche und viele leckere, hausgemachte Gerichte. Regionale Produkte, herzliche Gastfreundschaft, Qualität, Bodenständigkeit und ein liebevoller Service sind die Zutaten, die immer mehr Gäste begeistern.

MENÜ [ab 18.00 Uhr]

Gruß aus der Küche
tour de menu-Überraschung

Cappuccino vom kanadischen Hummer
mit Bourbon Vanille verfeinert und knackigem Lauchstroh

Filet vom Schwäbischen Landschwein
mit geschmorten Balsamico-Zwiebeln,
buntem Frühlingsgemüse vom Neusser Markt und gebackenem Kartoffelbaumkuchen

Schwarzwälder Kirschtorte in Texturen
mit Sorbet von der Amarenakirsche, weichem Schokoladen-Kissen und luftigem Vanille-Espuma

EUR 37,80

Veggie-Alternative

Markt 36 | 41460 Neuss
Tel.: 02131. 1783090 | www.schwan-restaurant.de/neuss_am_markt

MO - FR 8.30 bis 24.00 Uhr | SA, SO & Feiertage 9.30 bis 24.00 Uhr
BAR | EC | MASTERCARD | VISA
Reservierung wird empfohlen





S-Raum

Im Herzen der Schwanenhöfe befindet sich der modern gestaltete S-Raum. Von Marcel Schiefer und seinem Küchenchef Hagen Wagner werden ausgewählte und qualitativ hochwertige Produkte nachhaltig und bewusst verarbeitet und mit klarer Linie präsentiert, ohne vom Wesentlichen abzulenken. Serviert werden die Kreationen vom Küchenteam selbst. Besonderer Wert wird dabei auf den direkten Kontakt mit dem Gast gelegt. Es soll ein kommunikativer Austausch stattfinden.

MENÜ [ab 19.00 Uhr]

Geräuchertes Tatar vom US-Beef
Römersalat | Wachtelei | Röstzwiebel

Jakobsmuschel
Paprika | Staudensellerie | Koriander | Piment

Wels
Brunnenkresse | Weinbergschnecken | Radieschen

Brust vom Schwarzfederhuhn
Karotte | Zitrone | Thymian | Omas Kopfsalat

Piemonteser Haselnuss
Zwergorange | Frischkäseeis | Granny Smith

EUR 69,00

Genießen Sie die passenden Weine zum Menü: EUR 35,00

Erkrather Straße 228a/ Schwanenhöfe | 40233 Düsseldorf-Flingern
Tel.: 0211. 77929259 | www.s-raum.com

DI - SA ab 19.00 Uhr | SO & MO Ruhetag
BAR | EC | MASTERCARD | VISA
Reservierung wird empfohlen





Strümper Hof

Das Traditionshaus Strümper Hof besteht bereits seit 1876 in Meerbusch. Die Einrichtung im Landhausstil mit freundlichen, warmen Farben und die Liebe zum Detail prägen das stimmungsvolle Ambiente. Küchenmeister Johannes Siemes führt es bereits in der 5. Generation und ist bekannt für seine kreative Küche mit Zutaten aus kontrolliertem Anbau. Freuen Sie sich auf genussvolle Stunden im Strümper Hof!

MENÜ [ab 18.00 Uhr]

„Strammer Max"
vom hausgebeizten Rinderfilet und gebratenem Wachtelei
auf Roggenbrot mit Senfgurkenrelish

Gebratenes Filet vom Winterkabeljau
auf parfümiertem, grünem Thaispargel in Trüffel-Limonenbutter

Hirschnuss mit Aromen von Anis, Koriander und buntem Pfeffer
auf orientalischem Spitzkohl in Rotwein-Brombeersauce
und Püree von weißem Sellerie

Gebackene Mohnkipferl
an Mousse von der Tonkabohne in Tamarillensauce

EUR 43,50

Osterather Straße 78 | 40670 Meerbusch
Tel.: 02159. 6253 | www.struemperhof.de
DI - SO 12.00 bis 14.30 Uhr und 18.00 bis 23.30 Uhr | MO Ruhetag
[DI - SO 12.00 bis 14.00 Uhr und 18.00 bis 21.30 Uhr - warme Küche]
BAR | EC | MASTERCARD | VISA
Reservierung wird empfohlen





The View

Im Restaurant THE VIEW auf der 16. Etage des INNSIDE Hotels Düsseldorf Hafen überrascht Küchenchef Markus Streiber die Gäste mit außergewöhnlichen Produktkombinationen und begeistert mit feinsten Speisen, auf höchstem qualitativen Niveau. Die Weine renommierter Winzer sowie der atemberaubende Blick auf ganz Düsseldorf runden die kulinarischen Genüsse perfekt ab.
Freuen Sie sich auf einen besonderen Abend!

MENÜ [ab 18.00 Uhr]

Tatar vom Rind
Seitling | Gyoza | japanische Mayo

Zander
Ravioli | Spinatcrème | Trüffel

Tranche vom Kalbsfilet
Erbsen-Currycrème | gebackene Jakobsmuschel
Karotten | reduzierte Jus

Dome von der Valrhona Schokolade
Baumkuchen | Amarenakirschen | Knusper

EUR 58,00
EUR 49,00 [3 Gänge]

Genießen Sie die passenden Weine zum Menü: EUR 20,00

Speditionstraße 9 | 40221 Düsseldorf-Medienhafen
Tel.: 0211. 447171665 | www.theview-düsseldorf.de

MO - SA 18.00 bis 22.30 Uhr | SO Ruhetag
AMEX | BAR | DINERS | EC | MASTERCARD | VISA
Reservierung ist notwendig



DADO
RESTAURANT & BAR

DADO Restaurant & Bar
www.innside.de
Niederkasseler Lohweg 18a · 40547 Düsseldorf
Tel 0211 52299 0 · Fax 0211 52299 522

Die Restaurants & Bars
im INNSIDE®
BY MELIÄ





VENTE

Das „VENTE“ liegt idyllisch in einer kleinen Gasse im Herzen der Düsseldorfer Altstadt. In der offenen Küche kreiert unser Küchenteam mediterrane Köstlichkeiten sowie eine internationale Auswahl an „Tapas“. Auserlesene Weine und ein leckeres Füchschen Alt runden den Abend in einer gemütlichen Atmosphäre ab.

MENÜ [ab 18.00 Uhr]

Vente trifft Asien

Karotten-Ingwer-Suppe | Kokosmilchschaum
2013 Riesling, „Element“, Aloisiushof, St. Martin, Pfalz, Deutschland

Lachstatar | Sesam | Avocado | Mango | Rosa Ingwer
2014 Weißburgunder, Weingut Herbert Engist, Kaiserstuhl im Breisgau, Deutschland

Medaillon vom Kalbsfilet | Teriyaki-Sauce | Wasabipüree
Wokgemüse
2014 Cuvée Aufwind, Weingut Hensel, Bad Dürkheim, Deutschland

Litschi-Vanille-Gratin | Schwarzes Johannisbeer-Sorbet
Espresso, Mirabelle, Elsass

EUR 45,00

Genießen Sie die passenden Weine zum Menü: EUR 24,00

Lambertusstraße 10 | 40213 Düsseldorf-Altstadt
Tel.: 0211. 5669063 | www.vente-event.de
Küchenöffnungszeiten:
MO Ruhetag | DI - SA 18.00 bis 23.00 Uhr | SO 17.00 bis 22.00 Uhr
BAR | EC | MASTERCARD | VISA
Reservierung wird empfohlen





VICTORIAN

Nach dem abgeschlossenen Umbau zeigt sich das Victorian seit September 2015 mit seiner zeitgemäßen und eleganten Einrichtung in einem neuen Ambiente. Hier kann man in perfekter Innenstadtlage Kulinarik und Gastfreundschaft genießen. Die offene Showküche gewährt einen Blick auf Chefkoch Matthias Hein und sein Küchen-Team. Hier werden saisonale und regionale Produkte täglich neu interpretiert und zubereitet.

MENÜ [ab 18.00 Uhr]

Victorian Klassiker

Amuse „Berliner Art"

Getrüffelte Kalbsfrikadelle
Gurken-Kartoffel-Salat

Stunden Ei „63°C"
Bärlauch | Kokos | Pinienkerne

Sorbet vom Granny Smith Apfel
Ingwer | Anis

Schollenfilet „Hummerwerder"
Hummersauce | Spinat | Kartoffel

Zitrone
Topfen | Vanille | Sauerampfer

EUR 38,00

Veggie-Alternative

Königstraße 3a | 40212 Düsseldorf-Stadtmitte
Tel.: 0211. 8655011 | www.restaurant-victorian.de
Bistro: MO - SO 12.00 bis 17.00 Uhr
Restaurant: MO - SA 18.00 bis 22.30 Uhr | SO 18.00 bis 21.00 Uhr
AMEX | BAR | DINERS | EC | JCB | MASTERCARD | VISA
Reservierung wird empfohlen





Wipperaue

Das Küchenteam der Wipperaue interpretiert deutsche Klassiker neu.
Die feinen, saisonalen und regional geprägten Gerichte überraschen mit unerwarteten Gewürzen, Kräutern und Zubereitungsarten.
Sie sind handwerklich auf sehr hohem Niveau – dennoch bodenständig.
Genießen Sie vor allem bei schönem Wetter die Wupperterrasse mit dem zauberhaften Blick auf die Auenlandschaft in entspannter Atmosphäre.

MENÜ [ab 12.00 Uhr]

Garnelen
Kerbel | Meerrettich

Borschtsch
mit geräucherter Ente

Kalbsrücken
oder
Zander
Rotweinspinat | Safrankartoffeln

Quitte | Topinambur | Haferflocken

EUR 49,00

Genießen Sie die passenden Weine zum Menü: EUR 18,00

Wipperaue 3 | 42699 Solingen
Tel.: 0212. 2336270 | www.wipperaue.de

DI - SO 12.00 bis 23.00 Uhr | MO Ruhetag
AMEX | BAR | DINERS | EC | MASTERCARD | VISA
Reservierung ist notwendig



Gönnen Sie sich guten Geschmack

Die Tester des „Fuchs-Report 2017“ haben erneut guten Geschmack bewiesen: Dank wiederholt sehr guter Leistungen belegen wir in der ewigen Bestenliste unter mehr als 300 Vermögensmanagern im deutschsprachigen Raum den fünften Gesamtrang. Seien Sie unser Gast in der Niederlassung im Herzen der Stadt. Gerne erläutern wir Ihnen, aus welchen Zutaten ein ausgezeichnetes Vermögenskonzept besteht. Terminvereinbarung unter 0211 506 678-293 oder per E-Mail an duesseldorf@walserprivatbank.com

Walser Privatbank AG
Benrather Str. 11
40213 Düsseldorf
www.walserprivatbank.com





WALSER
PRIVATBANK
Mit gutem Grund

Momentum Spa

INSEL DER RUHE UND ENTSPANNUNG.

Verschenken Sie Glücksmomente – mit einem Gutschein für das Momentum Spa



Innehalten, mit allen Sinnen spüren und neue Energie schöpfen. Das Momentum Spa lädt Sie ein, den Alltag für ein paar Stunden zu vergessen und das Wohlbefinden von Körper, Geist und Seele im stilvollen Ambiente zu steigern.

- Luxuriöse Körper- und Gesichtstreatments
- Vielfältiges Massageangebot
- Großer temperierter Salzwasserpool
- Elegant gestaltete Saunalandschaft mit Ruhelounge









Momentum Spa
Am Bonneshof 30a
40474 Düsseldorf

kontakt@momentum-spa.de
www.momentum-spa.de
Telefon +49 (0)211.51 80 870