

20
Jahre

tour de menu

20. März bis 14. April 2019
Jubiläumsveranstaltung





tak Auszugstisch, 200 x 100 + 100 cm,
Holzart Eiche Weißöl | **tui** Stuhl, Holzart
Eiche Weißöl, Naturleder umbra

IHRE LIEBLINGSRESTAURANTS
FINDEN SIE BEI DER TOUR DE MENU.
IHRE LIEBLINGSMÖBEL BEI UNS.

- it's a tree story.

TEAM 7

TEAM 7 Düsseldorf | Stilwerk | Grünstraße 15 | 40212 Düsseldorf | Tel. 0211 862937-12 | www.team7-duesseldorf.de

Restaurants

- 09  [a]dress kitchen & bar
- 10  AQUA
- 11 BCN
- 12 Benkay Restaurant | Sushi | Bar
- 13 Bistro Sommelier
- 14 BOHAI Hafenbrasserie
- 15 Brauereiausschank am Zoo
- 16 Bürgershof Ratingen
- 17  Byliny
- 18 Café de Bretagne
- 20 Christen - im Haus Litzbrück!
- 21 DADO Restaurant & Bar
- 22  EssBar fein & pfffig
- 23  EssensArt
- 24 Gallo Nero Trattoria & Weinbar
- 25 Gatto Verde
- 26 Gill's
- 27  Gourmet-Bistro Zurheide
- 28 Hase + Igel
- 29 Hausbrauerei Zum Schlüssel
- 30 Imerio
- 31  Julian's bar and restaurant
- 33  King Fusion
- 34 L' Auberge St. Honoré
- 35  La Turka
- 36  Landhaus Freemann
- 37 Landpartie im Fachwerk
- 38  Lepsy's Das Fischrestaurant
- 39 Les Halles St. Honoré
- 40 Liebevoll! in der Auermühle
- 41  Liedberger Landgasthaus
- 42 Lo Zibellino
- 43 MASH - Modern American Steak House
- 44  merk.Mahl
- 52 Reinhardt's Restaurant auf Gut Moschenhof
- 53  Restaurant Brasserie Kaiserhof
- 54 Restaurant Fronhof
- 55  Restaurant Gustus
- 56  Restaurant Massi
- 57  Restaurant Pfaffenberg
- 58  Restaurant Setzkasten
- 59  Ristorante Agave
- 60 Ristorante Bonalumi
- 61 SABI & GARI Sushi Izakaya
- 62 Saltimbocca
- 63 Sansibar by Breuninger Düsseldorf
- 64 Strümper Hof
- 65 The Grill Upper Kö
- 67 The View Skylounge & Bar
- 68 Trattoria Al Dente
- 69  Trattoria Da Giacomo
- 70  Trattoria Luisa
- 71 Uns Lüü
- 72 Ven Restaurant & Bar
- 73 Vente
- 74  weinbunt
- 75  Zen la cuisine vietnamienne
- 76  Zweierlei
- 80  Aloha POKE
- 80  Bistro Sommelier
- 81  Café de Bretagne
- 81  Fleckenstein's
- 82  Flurklinik
- 82  Gourmet-Bistro Zurheide
- 83  ManThei
- 83  Mutter Ey Café
- 84 Patrick's Seafood

 **Vegetarisches Menü [nur online unter www.tour-de-menu.de]**

Vorwort



Ralf Bos, Inh. von BOS FOOD &
Schirmherr

Liebe Freundinnen und Freunde der tour de menu,

auch dieses Jahr, dem Jubiläumsjahr, darf ich wieder als Schirmherr der tour de menu fungieren. Allein diese Tatsache zeigt, dass ich meinen Job im letzten Jahr nicht schlecht gemacht habe, oder dass man mir noch mal die Möglichkeit geben will, es besser zu machen. „Man weeß et nit“, wie der Rheinländer sagt. Dennoch ist es mir ein Bedürfnis, auch in diesem Jahr darauf hinzuweisen, dass der teilnehmende Gastronom sich über Ihr Kommen und Ihre Kritik freut und dass das Gefühl, das Sie dem Gastronomen irgendwie schaden, wenn Sie das günstige tour de menu-Menü bestellen und er Sie deshalb vielleicht scheel anschaut oder gar anders behandelt, ist völlig falsch. Jeder Gastronom freut sich über neue Gäste, jeder Gast über neue und positive Restauranterfahrungen. So ist die tour de menu eine Win-win-Situation für alle Beteiligten und es wäre eine Gemeinheit von Ihnen, wenn Sie dieses Wissen für sich behalten würden. Erzählen Sie es weiter, sprechen Sie mit Ihren Freunden, Arbeitskollegen und Verwandten darüber und helfen Sie mit aus der tour de menu nicht nur ein kulinarisches Kennenlernen, sondern eine Institution im Namen der Freundschaft und des guten Geschmacks zu machen. Schaden kann es niemandem und Nutzen bringt es allen.

In diesem Sinne, guten Appetit,
Ihr

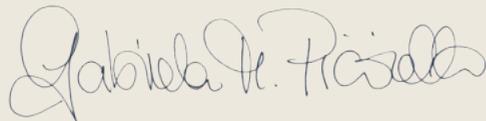
Ralf Bos
tour de menu Schirmherr
[www.bosfood.de]

Vorwort

Liebe Köche, Freunde und Gourmets,

wir feiern dieses Jahr unfassbare 20 Jahre tour de menu. Damals bin ich mit einem Projekt gestartet, bei dem ich mir nicht vorstellen konnte, dass eine solche Erfolgsgeschichte entsteht. Von der Idee 1999 haben wir über die Jahre inzwischen weit mehr als 500 Restaurants vorgestellt. Viele tolle Hotspots der Stadt haben mitgetourt. Einige Restaurants gibt es nicht mehr, andere haben sich einen Stern erkocht. Und wieder andere möchten keinen Stern mehr, sondern Ihre Freizeit mehr genießen. Es hat sich viel getan in der Gastronomie, seit wir vor 20 Jahren mit der ersten tour de menu und 20 Restaurants an den Start gegangen sind. Doch eins ist geblieben: Die Freude am Genuss von gutem Essen, die Geselligkeit, gemeinsam zu speisen in einem Restaurant, Zeit miteinander zu verbringen, zu testen, zu bewerten. Ich möchte unseren Köchen von Herzen DANKESCHÖN sagen für all das Engagement wunderbar mit Leidenschaft zu kochen und das alles bei sehr fair kalkulierten Preisen. Sie, liebe Gourmets, haben eifrig die Restaurants besucht, getestet und haben mit Lob und Kritik dazu beigetragen, dass auch viele Köche weiterhin Ihr Bestes geben. Sie alle haben den Genuss wieder etabliert, verschiedene Gänge zu testen, sich Zeit zu nehmen für einen genussvollen Abend. All unseren Gästen möchte ich auch dieses Jahr viel Freude wünschen beim Besuch unserer 68 Genussstationen! Wohin die Reise in den nächsten Jahren gehen wird, werden Sie alle mitbestimmen. In diesem Sinne wünsche ich Ihnen viel Erfolg bei der diesjährigen Tour. Lassen Sie es sich gut gehen!

Ihre



Gabriela Maria Picariello & das gesamte RheinLust-Team
tour de menu Veranstalterin



Gabriela Picariello
Inh. Agentur RheinLust

Das Bergische Duo in der Premium- Glasflasche

Exklusiver Genuss. Auch für zuhause.



HAANER
FELSENQUELLE

Ein Familienunternehmen seit 1909.



www.haanerfelsenquelle.de

Was ist die tour de menu?

Bei der tour de menu nehmen Sie vom **20.03. bis 14.04.2019** an Ihrer ganz persönlichen Menüreise teil. In dieser Zeit bieten Top-Köche für Sie ein kreatives, individuelles Menü aus min. drei Gängen 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 oder online unter: [BIT.LY/TDMVOTING](https://bit.ly/TDMVOTING)

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 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 nur unter: www.tour-de-menu.de

Partner der tour de menu



TEAM 7

METRO



Impressum

Veranstalter: »RheinLust

Inh. Gabriela Maria Picariello

Citadellstraße 5, 40213 Düsseldorf

Tel.: 0211.4363300 | Fax: 0211.92418346

info@rheinlust.de | www.rheinlust.de

Team: »RheinLust

Julia Oppenberg, Philippe Todt

Sylvia Odigie

Druck: druckpartner - Druck und Medienhaus-

Quellennachweis:

Foto/Titelbild: ©Tycoon101 | ©katrinshine – Fotolia.

com | ©anjelagr – Fotolia.com | ©luliia Malivanchuk

©Jiri Hera – Fotolia.com | ©anjelagr – Fotolia.com

© Werft6 | ©Barbara Pheby – Fotolia.com | ©photo-

crew – Fotolia.com | ©Jan Einicke

Titelbild/Quick Lunch: ©sveta_zarzamora

JETZT

BONALUMI
BULLHUT BBQ
BUTHAI
DON BY MARUYASU
LÄDERACH CHOCOLATIER SUISSE
LA PASSIONE
MARUYASU - SUSHI
METZGEREI LUDWIG
OEHME BÄCKEREI
PALATINI EISCAFÉ
PATRICK'S AUSTERNBAR
STARBUCKS
TABOULEH
VAPIANO
VITAMINOASE
WILMA WUNDER

LECKERER GEHT 'S NICHT!

16



CAFÉS,
RESTAURANTS
& VIELES MEHR
BEI UNS.

16 MAL EINZIG-
ARTIGER GENUSS.
DIREKT IN UND AN DEN
SCHADOW ARKADEN.
JETZT AUCH MIT
WILMA WUNDER.

MMH!

SHOPS GEÖFFNET // MO. - SA. VON 10 BIS 20 UHR
WWW.SCHADOW-ARKADEN.COM

60 SHOPS.
1.000
PARKPLÄTZE
IM HAUS.



[A]DRESS KITCHEN & BAR



Das [a]dress kitchen & bar im Szeneviertel Pempelfort ist mit seinem kulinarischen Lifestyle Konzept Lieblingsort für alle, die lokale Zutaten lieben. Die Küche hat sich sogar auch auf glutenfreie Köstlichkeiten spezialisiert. In stylischer Atmosphäre mit Bar Lounge, Restaurant oder auch Gartenterrasse kannst du beliebte Bar Classics, aber auch hausgemachte, lokale Gerichte genießen. Also egal, ob du glutenfrei, vegetarisch oder auch ganz normal essen möchtest, du bist immer an der richtigen [a]Dresse.

Jubiläumsmenü

[ab 18.00 Uhr]

Frühlingsalat

Erdbeer-Vinaigrette | grüner Spargel im Parmesanmantel
oder

Sauerampfersuppe
Süßkartoffel Croûtons

Rosa Roastbeef

Tomaten-Mangold-Gemüse | Ratatouillepüree
oder

Doradenfilet mit Kräuterkruste
Safranschaum | Spinat-Kartoffelschnecke

Cheesecake mit Zitrusalat
oder

Käse-Quitten-Strudel mit Quittensenf

EUR 32,50

Weinbegleitung **EUR 15,00**



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

MO - SO 12.00 bis 1.00 Uhr

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich



AQUA



Das AQUA bietet mit seinen 110 Sitzplätzen und dem Flair Spaniens die ideale Voraussetzung für ein außergewöhnliches kulinarisches Erlebnis. Das kreative Design mit verschiedenen Lichtstimmungen fügt sich nahtlos in die moderne regional-spanische Ausrichtung der Küche ein.

Jubiläumsmenü

[ab 18.00 Uhr]

Oktopus

Humus | Joghurt | Chorizo

Rote Beete Suppe

Ingwer | Wasabi Schaum

Kalbsrücken

Fenchel | Röstzwiebeln | Blumenkohlpuree
Portwein-Zartbitterschokoladen-Sauce

oder

Paella

Garnele | Lachs | grüner Spargel

oder

Tagliatelle

weißer Trüffel | junger Spinat

Crema Catalana

Lavendel Sorbet | Salzkaramell

EUR 39,50

Weinbegleitung EUR 19,00



Inselstraße 2

40479 Düsseldorf-Pempelfort

Tel.: 0211. 522842525

www.aqua-duesseldorf.de

MO - SO 11.00 bis 23.00 Uhr

Reservierung wird empfohlen

Kartenzahlung ist möglich



Veggie-
Alternative

BCN

BCN

BCN ist der Drei-Letter-Code für Barcelona und zugleich der Name der erst kürzlich eröffneten Vermuteria/Tapasbar im Herzen von Düsseldorf. Hier wird die spanische Trink- und Esskultur gelebt, bei der eine kleine aber feine Tapasauswahl nicht fehlen darf. Zur „tour de menu“ gibt es einen Querschnitt dieser Auswahl und auf Wunsch die passende Vermutbegleitung.
¡Salud!

Jubiläumsmenü

[ab 16.00 Uhr]

Gazpacho

Kalte Tomatensuppe | Garnele

Ensalada de Pulpo con Coca

Oktopussalat | spanischer Blechkuchen

Patatas y Sobrasada

Getrüffelte Stampfkartoffeln | Sobrasada | Parmesansauce
Chorizochip

Tarta De Santiago y Crema Catalana

Mandelkuchen | Milchreislikör | Crema Catalana

EUR 24,90

Vermutbegleitung **EUR 10,00**



Fürstenplatz 5
40215 Düsseldorf-Friedrichstadt
www.bcn-dus.de

DI - DO 16.00 bis 23.00 Uhr
FR - SA 16.00 bis 24.00 Uhr
SO & MO Ruhetag

Reservierung wird empfohlen
[über die Webseite]
Kartenzahlung ist möglich

BENKAY RESTAURANT | SUSHI | BAR



Seinen japanischen Wurzeln verpflichtet, empfängt das Benkay Restaurant Sushi Bar im Hotel Nikko seine Gäste. Seit Anfang 2018 erstrahlt es in neuem Licht und begeistert mit einem innovativen F&B Konzept, ganz im Sinne der „Art of Asian Hospitality“. Passend dazu erfährt die japanische Kulinarik vom F&B Manager Anton Probst und Küchenchef Marco Schmidt einen spannenden Twist: Kreationen aus dem Land der aufgehenden Sonne bilden eine einzigartige Fusion mit Düsseldorfer und europäischen Klassikern.

Jubiläumsmenü

[ab 18.00 Uhr]

Japan meets Rheinland

Jakobsmuschel

Ponzu | Süßkartoffel | Maitake

Entenbrust

Miso-Macaire | Grünes Gemüse | Süß-Sauer-Jus

Matcha Törtchen

Erdbeersorbet | Frischkäse | Crunch

EUR 42,00



Nikko Hotel Düsseldorf
Immermannstraße 41
40210 Düsseldorf-Zentrum
Tel.: 0211. 8342605
www.nikko-hotel.de

MO - SO 8.00 bis 1.00 Uhr

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich

BISTRO SOMMELIER



Klassisch französische Brasserie und internationale Weinbar

Das neu entwickelte „Bistro Sommelier“ ist eine einzigartige Mischung aus Architektur, französischem Lebensgefühl, Kunst, exklusivem Wein und erlesenen Speisen. Das gesamte Konzept wurde in Anlehnung an die französische Weinbar „Le Sommelier“ entworfen und ist nun in der nordrhein-westfälischen Landeshauptstadt zu finden. Ein internationaler Hotspot inmitten des neuen Düsseldorfer Szeneviertels „Andreas Quartier“.

Jubiläumsmenü

[16.00 bis 22.00 Uhr]

Salad Classique

Pochiertes Ei | Frisée | Speck | Sherry Vinaigrette

Boeuf Bourguignon

Rindfleisch | Rotwein | Schalotten | Karotten
frische Kräuter
oder

Confit de canard

Entenkeule gegart im eigenen Fett | Petersilienkartoffeln

Mousse au chocolat

EUR 39,00
Weinbegleitung EUR 21,00



Andreas Quartier

Mühlenstraße 34

40213 Düsseldorf-Altstadt

Tel.: 0211. 24092140

www.bistrosommelier.com

MO - SO 11.30 bis 22.30 Uhr

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich

BOHAI HAFENBRASSERIE



Unkompliziert gut essen im Charme des alten Industriedhafens
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.

Jubiläumsmenü

[ab 17.30 Uhr]

Garnelentatar

Kartaifi-Teig | Gurke | Sesam | Chili Relish

Curry Kokosschaumsuppe

Irische Ochsbacke

Getrüffeltes Kartoffelstampf | Waldpilze

Gefüllte Hippe

Mocca Rahmeis | Karamell | Ganache | Minze

EUR 39,90



Hansastraße 14b

41460 Neuss

Tel.: 0211. 24792460

www.bohai.de

DI - SO 17.30 bis 1.00 Uhr
MO Ruhetag [vor und an
Feiertagen geöffnet]

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich



Jubiläums-
aktion

BRAUEREIAUSSCHANK AM ZOO



Traditionell und doch modern – das ist das B.A.Z.

Der Brauereiausschank der Düsseldorfer Traditionsbrauerei Füchschen – hausgebraut seit 1848. Traditionell und doch modern in gemütlicher, familiärer Umgebung. Hier gesellen sich Füchschen Alt oder ein frischer Rhabarber-Spritz zu typisch Düsseldorfer Brauhaus-Spezialitäten und leichten Köstlichkeiten aus der marktfrischen Küche.

Jubiläumsmenü

[ab 17.00 Uhr]

Burrata mit sautierten Waldpilzen

Rucola | lauwarme Preiselbeeren | geröstete Mandeln

Melonen Carpaccio

Ziegenfrischkäse | geschmorte Kirschtomaten | Spargelsprossen

Geschmorte Hochrippe in Starkbier mariniert

Mandel-Chili-Stampf | Schalottenjus

oder

Schwertfisch im Schinkenmantel

Zitronen-Oliven-Kartoffelstampf | Thymian-Estragonsoße

Ice-Dropped Karamel-Salzpraline

ingelegte Früchte

EUR 39,00



B.A.Z.
BRAUEREIAUSSCHANK AM ZOO

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

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich

BÜRGERSHOF RATINGEN



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 modern deutschen Küche zu servieren, eine vielfältige Auswahl an kulinarischen Gerichten. Wir freuen uns, Sie bald in unserem Haus begrüßen zu dürfen.

Jubiläumsmenü

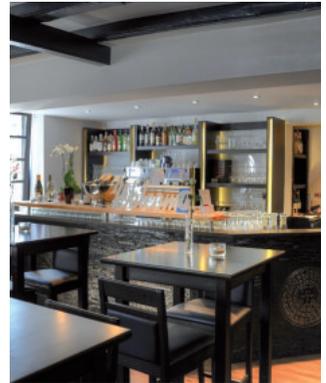
[12.00 bis 22.00 Uhr]

Hausgebeizter norwegischer Lachs
Reibekuchen-Waffeln | Wildkräutersalat

Geschmorte Kalbsbäckchen
Marsala-Sauce | karamellierte Möhrchen | Herzogin-Kartoffeln

Millefeuille
Mousse au chocolat | Waldbeeren

EUR 38,00



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

MO - SO 12.00 bis 22.00 Uhr

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich

BYLINY



Was erwartet den Gast im Byliny?

Außer dem gelungenen Mix aus stylischem und gemütlichem Ambiente, eine gut bürgerliche Küche, wie sie inzwischen von vielen vermisst wird – aus hochwertigen, saisonalen Zutaten. Es werden einige alte Klassiker im Byliny neu aufgelegt.

Jubiläumsmenü

[ab 17.00 Uhr]

Gebackenes Byliny Ei

grüner Spargel | schwarzer Quinoa | Zitronenessig
Brunnenkresse | Kräutercreme

Königsberger Klopse vom heimischen Milchkalb

wilde Garnele | Schnittlauchstampf | rote Beete | Röstzwiebeln

Warmer Himbeercrumble

Rosmarineis

EUR 42,00



Konkordiastraße 85
40219 Düsseldorf-Unterbilk
Tel.: 0211. 94212670
www.byliny.de

DI - SA 17.00 bis 22.00 Uhr
SO 12.00 bis 21.00 Uhr
MO Ruhetag

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich



Veggie-
Alternative

CAFÉ DE BRETAGNE



Bretonische Spezialitäten – einfach im Bistro genießen!

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

Jubiläumsmenü

[ab 17.00 Uhr]

Amuse Bouche

Ceviche von der Lachsforelle

Cocos | Apfel

oder

Baby Calamare

Salicornes | Kirschtomaten

Kabeljau „Admiral“ (Hummerkruste)

Blumenkohl-Pot-au-feu | Kalbsjus

Tarte Tatin

Bourbon Vanille Crème

EUR 43,50

Weinbegleitung **EUR 22,50**



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

MO Ruhetag

Reservierung wird empfohlen

Kartenzahlung ist möglich



Jubiläums-
aktion

MEINE WELT.
MEIN LE CREUSET.



* Vom 20.03. – 14.04.2019 im Markenshop Düsseldorf.
Nicht kombinierbar mit anderen Aktionen.

Qualität und Tradition seit 1925

Unverwechselbarer Genuss in der Küche und beste Qualität aus Tradition – dafür stehen die Produkte von Le Creuset: Seit 1925 produziert das französische Traditionsunternehmen hochwertiges Kochgeschirr für alle Bereiche des Kochens – vom Herd bis auf den Tisch.

www.lecreuset.com



Besuchen Sie uns in unserem
Markenshop in der Grabenstraße 2.
Wir freuen uns auf Sie!

-20%*
auf Ihren gesamten Einkauf
bei Vorlage dieser Anzeige.

CHRISTEN - IM HAUS LITZBRÜCK!



Die Top-Lieblingsgerichte unserer Gäste in einem Menü

20 Jahre gibt es nun die tour de menu und wir machen schon seit 18 Jahren mit. Zuerst mit der Wasserburg Haus zum Haus und seit 2009 mit unserem Restaurant im Haus Litzbrück. Jedes Mal ist die tour de menu für uns und unser Team eine ganz besondere Zeit. Familie Christen und Kai Donnert freuen sich mit ihren Teams auf bekannte und neue Gesichter genussfreudiger Gäste.

Jubiläumsmenü

[ab 12.00 Uhr]

Geknusperte Frischkäsepraline
schwarzer Trüffel | Salat vom Babyspinat

Unser Leipziger Allerlei
Hummer | Frühlingsgemüse | grüner Spargel | Morcheln

Sorbet mit Knallbrause

Irishes Rinderfilet
Salpicon von der Ochsenbacke | Sellerie-Kartoffel-Stampf
Nadelbohnen

Schokotraum
Valrhona Schokolade in vier Texturen

EUR 39,90
Weinbegleitung **EUR 17,90**



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

MO - SO 12.00 bis 14.30 Uhr &
18.00 bis 23.30 Uhr

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich



Jubiläums-
aktion

DADO RESTAURANT & BAR



Das hauseigene Restaurant DADO im Ininside by Meliá Düsseldorf-Seestern ist ein Refugium für die Sinne. Die Küchencrew lebt sich kreativ aus und das Ergebnis auf den Tellern spiegelt pure Lebensfreude wider. Vielfalt und Frische – das ist es, was den Charakter der DADO Küche ausmacht.

Jubiläumsmenü

[ab 18.00 Uhr]

Apfel Spinat Süsschen
Nordseekrabben | Crostini

Filet vom Milchkalb
Kräuterkartoffel Mousseline | rote Beete | grüner Spargel

„Frühlings-Trifle“
Beerenragout | Mascarpone Minz Creme | Butter Crumble

EUR 35,00
Weinbegleitung **EUR 9,00**



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

MO - SA 18.00 bis 22.00 Uhr
SO Ruhetag

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich

ESSBAR – FEIN & PFIFFIG



Nach einer 10-monatigen Suche nach einer neuen Location, sind wir nun seit Oktober 2018 wieder da. Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche, saisonale, deutsch/französische Küche mit asiatischen Einflüssen. Wir hoffen, dass wir Sie auch dieses Mal mit unserem Menü begeistern können. Also schauen Sie vorbei und entdecken Sie unser neues Restaurant mit hohem Wohlfühlfaktor. Wir freuen uns auf Sie.

Jubiläumsmenü

[ab 18.30 Uhr]

Gebackenes Maki-Thunfisch Sushi
Avocado | Soja | Wasabi-Mayonnaise

Apfel-Sellerie-Velouté
Graubrotcroutons

Adlerfisch gebraten
Bouillabaisse-Sud | Sauce Rouille | kanarische Kartoffeln
oder

Ragout von der Kalbshaxe
Beurre blanc | Wurzelgemüse | Pommes mousseline

Joghurt-Crumble
süßes Pesto | Waldbeerensorbet

Petit Fours

EUR 44,00



Kaiserstraße 27
40479 Düsseldorf-Pempelfort
Tel.: 0211. 91193905
www.hm-essbar.de

MI - SA 12.00 bis 14.30 Uhr
DI - SA 18.30 bis 24.00 Uhr
SO & MO Ruhetag

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich



Veggie-
Alternative

ESSENSART



Am grünen Rand von Haan ist EssensArt ein Tipp für echte Kenner der Gourmetszene im Großraum Düsseldorf! Inhaberin Nikoleta Borg und ihr Küchenchef Jens Lommel stehen für junge, moderne und kreative Küche. Mit absolut frischen Lebensmitteln und Zutaten, orientiert am regionalen Angebot und saisonalen Trends, verzaubern kulinarische Erlebnisse des Fine Dining bei jedem Gang und jedem Gericht. Bei sommerlicher Wärme sitzt man auf der luftigen Terrasse wie im eigenen Garten.

Jubiläumsmenü

[ab 17.00 Uhr]

Amuse-Bouche

Schaumsüppchen von der Süßkartoffel mit Tikka Masala
Linsenpakora | Kaffir-Limette | Gewürzlassi

Jakobsmuschel und Riesengarnele auf Bärlauchgrauen
Blumenkohl | Weisser Portweinschaum | Rauchpaprikachips

Gin Tonic Erfrischung
Gin | Tonic | Gurke

Kalbsfilet und Kalbshaxen Ravioli
Kräuter-Macaire-Kartoffel | geschmorte Saitlinge | Trüffeljus
oder

Seeteufel Asiatisch interpretiert
Weißkohl | Kartoffel-Wasabi Mousseline | Ingwer Beurre blanc

Crème Brûlée von der Passionsfrucht
Mango | Kokosnuss | Ananas

EUR 61,00



Bachstraße 141
42781 Haan

Tel.: 02129. 377921
www.essensart-haan.de

MI - SA 17.00 bis 23.00 Uhr
SO & Feiertage
12.00 bis 15.00 Uhr &
17.00 bis 23.00 Uhr

[Küche bis 14.00 bzw. 22.00 Uhr]
MO & DI Ruhetag

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich



Veggie-
Alternative

GALLO NERO TRATTORIA & WEINBAR

La grande festa - 20 Jahre Gallo Nero

Im Restaurant mit Holzdielen, hellen Möbeln und hohen Weinregalen wird raffinierte klassische, italienische Küche serviert. Die italienische Cucina ist variationsreich aber ehrlich und einfach.

Schnörkellose Produkte höchster Qualität werden mit frischen Zutaten und duftenden Kräutern und Gewürzen kombiniert. Diese sinnliche Mischung, abgerundet mit italienischem Wein, wird zu einem gelungenen Geschmackserlebnis

Jubiläumsmenü

[ab 18.00 Uhr]

Trilogia di Antipasti

Vitello tonnato | Mozzarella di bufala mit Tomaten
Dattel mit Gorgonzola Füllung in Parmaschinkenhülle
oder

Cacciucco alla Livornese

Fisch-Suppe | verschiedene Fischfilets und Krustentiere
Tomatensauce | feinste Kräuter

Raviolo con Ragout di salsiccia e broccoletti

Steinbuttfilet auf Caponata und Basilikum Öl
oder

Foie de Veau in Butter

rosa gebratene Kalbsleber | frischer Salbei | Kartoffelpüree und
Rapunzel-Granatapfel Salat

Orangen Torte

Mandel Sorbet | Grand Marnier | Vanille Sauce

EUR 39,00



Binterimstraße 27
40223 Düsseldorf-Bilk
Tel.: 0211. 3179303
www.trattoria-gallo-nero.de

MO - FR 12.00 bis 14.30 Uhr &
18.00 bis 22.00 Uhr
SA 18.00 bis 22.00 Uhr
SO Ruhetag

Reservierung ist notwendig
Kartenzahlung ist möglich

GATTO VERDE

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

Jubiläumsmenü

[ab 11.30 Uhr | SA ab 17.30 Uhr]

Lauwarme Vanille-Cherry-Tomaten

Artischocken-Spalten | Burratta | Blattsalate

Tortellini mit Spargelspitzen

Butterjus | frisch gehobelter Trüffel

Kross gebratenes Wolfsbarschfilet auf Rotwein

Paprikaragout | grünes Kräuterrisotto

oder

Zart geschmortes Kalbsfleisch

Basilikum Schaumsauce | Pinienkerne | Tomaten-Chutney
hausgemachte Polenta-Schnitte | frisches Marktgemüse

Rhabarber-Erdbeer Kompott

frische Ziegenkäse-Creme

EUR 41,00

Weinbegleitung EUR 19,50



Hamborner Straße 40
40468 Düsseldorf-Unterrath
Tel.: 0211. 461817
www.gatto-verde.de

MO - FR 11.30 bis 15.00 Uhr &
17.30 bis 22.00 Uhr
SA 17.30 bis 22.00 Uhr
SO Ruhetag [außer zur Messe]

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich



Wir heißen unsere Gäste willkommen in unserem einzigartigen Restaurant, wo Besucher mehr erwarten dürfen als nur eine Mahlzeit. Eine wechselnde Karte mit hochwertigen Gerichten und regelmäßiger Live-Musik verwöhnt Gaumen und Geist. Kombiniert mit ausgewähltem Wein und herzlichen Gastgebern wird der Aufenthalt im Gill's zu einem besonderen Erlebnis in spezieller Atmosphäre. Erlebt, genießt und geht als Freunde.

Jubiläumsmenü

[DI - SO ab 18.30 Uhr]

Auf den Spuren des Marco Polo
Kulinarische Weltreise [West meets East]

Amuse - Das Abenteuer beginnt
Tintenfischfilet | Venezianisches Risotto

Israel | Türkei | Naher Osten
Falafel | gegrillte Makrele | gezupftes Lamm

Indien | Vietnam | China
Garnelen Briyani | Gemüse Crepe | Adlerfisch mit Jade-Sauce

Festmahlzeit mit Fubbyghan
Maishähnchen | Pak Choi

Sehnsucht nach dem Goldenen Land „Zipang“
Sushi aus dem 13. Jahrhundert

Rückkehr in die Heimat
Erdbeer-Tiramisu

EUR 39,50



Flurstraße 74
40235 Düsseldorf-Flingern
Tel.: 0211. 54478128
facebook.com/gillsflingern

MO - SO 17.00 bis 1.00 Uhr

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich

GOURMET-BISTRO ZURHEIDE



Das Gourmet-Bistro Zurheide bietet mit seiner offenen Küche ein außergewöhnliches Ambiente. Für das Küchenteam um Mauro Pistillo stehen Frische und Qualität im Vordergrund. Im Gourmet-Bistro können Sie nicht nur mittags eine schnelle Gaumenfreude genießen, sondern es sich auch abends mit unserem Menü und einer passenden Weinbegleitung gut gehen lassen. Selbstverständlich bieten wir auch eine vegetarische Alternative zu unserem Menü an, welche außerdem komplett laktosefrei zubereitet ist.

Jubiläumsmenü

[17.00 bis 21.00 Uhr]

Parmesan Panna-Cotta

Landbrot | Schnittlauch | Alter Balsamico

Vitello tonnato

Flusskrebs | frittierte Kapern | Salatspitzen

Iberico-Schweinefilet

Speck di Colonnata | Dattel | wilder Brokkoli | Bratlinge | Mandel

Zitruskomposition

Joghurt | Schokolade | Baiser

EUR 38,00

Genießen Sie korrespondierende Weine zum Menü

EUR 17,00



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

MO - SA 11.30 bis 21.00 Uhr
[Küche]
SO & Feiertage Ruhetag

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich



Veggie-
Alternative

HASE + IGEL



Ungezwungenes Beton-Chic-Ambiente trifft auf viel Kunst an den Wänden. Holzdielen und warmes 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, seit November 2015 Küchenchef im Hase + Igel, liebt es klassisch. Er und sein Team bringen eine saisonale, klare und produktfokussierte Küche auf den Teller - gern mit mediterranen und asiatischen Einflüssen.

Jubiläumsmenü

[ab 18.00 Uhr]

Gebeizter Lachs und gebackene Garnele

Mango | Avocado | Wasabi | Koriander

„Stulle“ - Geröstetes Brot

Frischkäse | Ei | geräuchertes Kalb | rote Zwiebel

Zweierlei vom Paderborner Landhuhn

Zitrus-Kartoffelstampf | Kohlrabi

Weißes Schokoladenmousse

Rhabarbereis | Crumble | Melisse

EUR 49,50

EUR 39,50 [ohne Stulle]

Weinbegleitung **EUR 22,50**

EUR 17,50 [ohne Stulle]



Erkrather Straße 226
Schwanenhöfe | Gebäude 8
40233 Düsseldorf-Flingern
Tel.: 0211. 98962077
www.haseundigel.eu

MO 12.00 bis 15.00 Uhr
DI - FR ab 12.00 Uhr
SA ab 18.00 Uhr
SO Ruhetag

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich

HAUSBRAUEREI ZUM SCHLÜSSEL



Im Herzen der **Düsseldorfer Altstadt**

lädt die Hausbrauerei „Zum Schlüssel“ seit über 165 Jahren zum Wohlfühlen und geselligen Beisammensein ein. Neben unserem zweifach prämierten Original Schlüssel bieten wir unseren Gästen rheinische Gerichte und Düsseldorfer Hausmannskost an.

Jubiläumsmenü

[ab 17.00 Uhr]

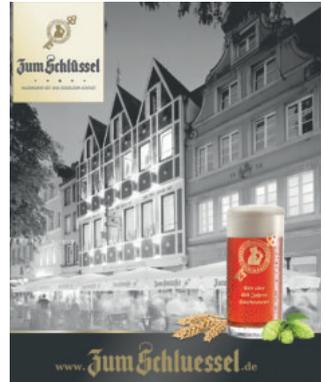
Düsseldorfer Senfrahmsüppchen

Gebackene Blutwurst
Kartoffelstampf | Apfelchutney

Rotweinragout vom „Original Schlüssel-Treberbullen“
Perlzwiebeln | Champignons | Serviettenknödel

Altbierparfait
Kirschkompott

EUR 34,90



Bolkerstraße 41-47
40213 Düsseldorf-Altstadt
Tel.: 0211. 8289550
www.zumschluessel.de

SO - DO 10.00 bis 24.00 Uhr
FR - SA & vor Feiertagen
10.00 bis 1.00 Uhr

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich

IMERIO

Hier wird mit viel Liebe gekocht!

Unverkennbar alta Cucina Italiana, verbunden mit Crossover-Elementen, die gekonnt mit italienischen Klassikern harmonieren. Imerio in seinem Element – zwischen Leidenschaft zur Küche und lässig charmanter Kommunikation mit seinen Gästen. Auf der Lorettostraße, dem sympathischen Düsseldorfer Kiez in Unterbilk.

Jubiläumsmenü

[ab 18.00 Uhr]

Lachs Sashimi

Spargel Panna Cotta | Salat Bouquet

Pochiertes Kalbsfilet

Kartoffelgratin | Gemüse | Madeira Sauce

Crème Brûlée

EUR 39,00



Lorettostraße 12
40219 Düsseldorf-Unterbilk
Tel.: 0211. 96831751
www.imerio.de

DI - SO 18.00 bis 22.30 Uhr
MO Ruhetag

Reservierung ist notwendig
EC-Kartenzahlung ist möglich

JULIAN'S BAR AND RESTAURANT



Julian's bar and restaurant gibt es gleich zweimal in der wunderschönen Rhein-Metropole Düsseldorf – im Medienhafen und am Seestern. Lassen Sie sich auf eine kulinarische Weltreise entführen und entdecken Sie eine Vielzahl internationaler Gerichte, in der Showküche zubereitet, in gemütlicher und mediterraner Atmosphäre. In die Ferne schweifen liegt so nah...

Jubiläumsmenü

[ab 18.00 Uhr]

„The Touch of Bombay“

Pappadum | Lila Curry Dressing | Tandoori Hähnchen

„Mai Tai Soup“

Kokos | Zitronengras | Garnele | Koriander

„Colour Connection“

Lachs | Seeteufel | Gamba | Crepes
kräftiger Tomaten-Safran-Sugo | Perlen von Gemüse | Kartoffel
oder

„Wie bei Mama“

Zwiebelrostbraten | Speckbohnen | Birnen-Kartoffelgratin

„Non lo So“

Mascarpone Creme | Himbeere | Baiser

EUR 39,50

Weinbegleitung EUR 22,00



Speditionstraße 11
40221 Düsseldorf-Medienhafen
Tel.: 0211. 49392007
www.julian-s.com

Am Seestern 16
40547 Düsseldorf-Seestern
Tel.: 0211. 59591330
www.julian-s.com

MO - SO ab 9.00 Uhr

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich



Veggie-
Alternative

Ihr Essen war gut?

Ihre Nacht wird noch besser.



Auping Plaza Düsseldorf

Bahnstraße 16
40212 Düsseldorf
Tel.: 0211-200 526 71

Öffnungszeiten:
Mo. – Fr.: 10 – 19 Uhr
Sa.: 10 – 18 Uhr

auping

KING FUSION



Wir lieben einzigartige Geschmackserlebnisse. Deswegen kombinieren wir das Beste der Südostasiatischen Küche und verbinden kulturelle Vielfalt zu einer kulinarischen Einheit. Dabei achten wir nicht nur auf erlesene Zutaten und eine hochwertige Zubereitung, sondern visualisieren unsere Kreationen in einer gänzlich neuen Darstellung von asiatischer Küche. Denn wir sind überzeugt: Die Fusion von Geschmack und Design, macht Essen zum Erlebnis. Erleben Sie mit dem Menü eine neue Darstellung der asiatischen Tapas Kultur.

Jubiläumsmenü

[ab 18.00 Uhr]

SUSHI CHEF CHOICE

Salmon Aburi [Tempura Shrimp | Avocado Trüffel | Lachs Flambiert]

Crunchy Roll [Gebackenes Sushi | Lachs Avocado]

Taquito Spicy Tuna [Thunfisch | Tortilla | Jalapeño | Spicy Mayonnaise]
oder

SURF`N TURF TAPAS

Hummer Sweet`n Sour [Hummer süß sauer]

Horenso Salat Trüffel [Baby Spinat | Salat Trüffel]

Rare Beef Lime [Vietnamesisches Rinder Carpaccio]

HAUPTGANG [wahlweise]

Black COD [Kohlenfisch | Miso | Grillgemüse]

Entrecôte [Argentinisches Rib Eye | Grillgemüse | Süßkartoffelpüree]

Duck`n Curry [Ente | Red Curry | Gemüse]

DESSERT

Dessert Variationen

EUR 45,00



Klosterstraße 24

40211 Düsseldorf-Stadtmitte

Tel.: 0211. 16887333

www.kingfusion.de

MO - FR 12.00 bis 15.00 Uhr &

18.00 bis 23.00 Uhr

SA 12.00 bis 23.00 Uhr

SO Ruhetag

Reservierung wird empfohlen

Kartenzahlung ist möglich



Veggie-
Alternative

L' AUBERGE ST. HONORÉ



Unser Standort in Düsseldorf-Niederkassel steht unter dem Namen der rustikalen Dorfschänke. Wir bieten Ihnen nicht nur einen Weingarten auf einem französischen Dorfplatz, sondern auch ein Restaurant, wo Sie sich durch unsere französischen Spezialitäten schlemmen können!

Jubiläumsmenü

[ab 18.00 Uhr]

„Le menu de l'Auberge“

Hummer Bisque mit Pastis

Lachs Soufflé
Champignon Soße

Kohl gefüllt mit Kalbfleisch und Schweinefleisch
Demi-Glace Soße | Senf | Pinienkerne

gefrorene Meringue
Joghurt | Mango | Lavendel

EUR 39,00



Alt-Niederkassel 49
40547 Düsseldorf-Niederkassel
Tel.: 0173. 4752913
www.les-halles-st-honore.de

DI & FR - SA ab 18.00 Uhr
MI - DO 12.00 bis 14.00 Uhr &
ab 18.00 Uhr
SO ab 12.00 Uhr
MO Ruhetag

Reservierung ist notwendig
Kartenzahlung ist möglich

LA TURKA THE ART OF TURKISH CUISINE



Ihr Wohlbefinden liegt uns besonders am Herzen.

Das La Turka befindet sich im GAP 15 und bietet mit seinem Innen- und Außenbereich ein außergewöhnliches Ambiente und ein kulinarisch frisches Geschmackserlebnis. Öffentliche Parkmöglichkeiten befinden sich direkt unter dem Restaurant.

Entdecken Sie neue Geschmackswelten – aus überlieferten, deftigen Rezepten werden neue, feine Genüsse. Gerne sind wir auch als Caterer bei Familienfeierlichkeiten, Firmenfeiern in kleinem und großem Rahmen in Ihren eigenen Räumlichkeiten für Sie da.

Jubiläumsmenü

[ab 18.00 Uhr]

Kulinarischer Gruß aus der Küche
Amuse Bouche

Kalbfleischscheiben
Bonitosauce an Wildkräuter

Ellipse aus Bulgur und Mariniertem vom Lamm
Tomatencreme | Minz-Joghurt

Lammrückenfilet gefüllt
Pistazien | Mozzarella
oder

Steinbeißer in Safransauce

Eisbällchen-Zuckerwatte
Walnuss Blätterteig-Baklava

EUR 38,00



Kasernenstr. 44 (GAP 15)
40213 Düsseldorf-Stadtmitte
Tel.: 0211. 96666536
www.laturka.de

MO 12.00 bis 15.00 Uhr
DI - FR 12.00 bis 15.00 Uhr &
17.00 bis 23.00 Uhr
SA - SO & Feiertage
16.00 bis 23.00 Uhr

Reservierung ist notwendig
Kartenzahlung ist möglich

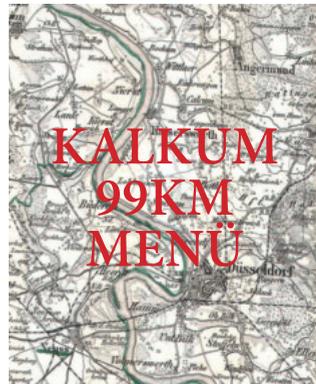


LANDHAUS FREEMANN ALLES AUS DER REGION



– 1/2 Stadt 1/2 Land –

von beiden das Schönste, das ist das Landhaus Freemann.
Ein gastronomischer Konzeptstore, der aus folgenden Bereichen besteht: Gourmet Shop & Weinhandel ab 17.00 Uhr – Restaurant & Bar ab 17.00 Uhr – Brunch jeden Sonntag ab 10.30 Uhr – Veranstaltungen wie Hochzeiten, Firmenevents, Tagungen etc. nach Absprache – Biergarten je nach Wetterlage.



Jubiläumsmenü

[ab 17.00 Uhr]

Ziegenfrischkäse

Schöner von Boskoop | Riesling

Forellenfilet | lila Möhre | Rhabarber

 - oder Bärlauch | Ei | Kartoffeln

Rhabarberschorle | Blanc de Noir

Hirsch | Bärlauch | Spitzkohl | Kartoffel

 - oder rote Beete | Graupen | Spinat | Möhren

Morellenfeuer Kirschsafft | Alt

Apfel | Honig | Quark

Secco Apfel Quitte | Riesling Edelsüß

EUR 39,50 | EUR 33,50 

Getränkebegleitung

EUR 11,00 [alkoholfrei]

EUR 15,00 [alkoholhaltig]

Unterdorf Straße 60
40489 Düsseldorf-Kalkum
Tel.: 0211. 173040
www.free-mann.de

DI - SA 17.00 bis 23.00 Uhr
SO 10.30 bis 23.00 Uhr
MO Ruhetag

Reservierung wird empfohlen
EC-Kartenzahlung ist möglich



Veggie-
Alternative

LANDPARTIE IM FACHWERK



Genießen Sie frische Landhausküche im Herzen von Hilden. Ob zum wöchentlich wechselnden Mittagstisch, oder zu Abend mit einem stetig wechselnden Angebot für Genießer. Eine Weinkarte aus deutschen Gewächsen, 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.

Jubiläumsmenü

[ab 12.00 Uhr]

Kerbelsüppchen

frischer Rahm | Nordseekrabben

Warm geräucherter Frühlingsslachs aus Eifeler Manufaktur

Rote Meeresalgen | Salat von Wildkräutern
frischer Limettenschmand

Suprême vom Schwarzfederhuhn

Reduktion vom Spätburgunder | aromatisches Risotto vom
Zartweizen | Bärlauch | Pastinake im Trüffelduft

Marinierte Blutorange mit eigenem Sorbet

duftendes Schokoladenküchlein | Haselnuss-Krokant

EUR 38,90

Weinbegleitung **EUR 20,90**



Marktstraße 9-11

40721 Hilden

Tel.: 02103. 55900

www.landpartie-im-fachwerk.de

DI - SO 12.00 bis 15.00 Uhr &

18.00 bis 22.00 Uhr

SA ab 18.00 Uhr

MO Ruhetag

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich

LEPSY'S DAS FISCHRESTAURANT



Genießen Sie bei eleganter, aber entspannter Atmosphäre einen Aperitif und stimmen Sie sich auf einen besonderen Abend ein. Unsere erstklassige Küche bietet Ihnen raffinierte Fischspezialitäten, selbstverständlich verwenden wir nur edelste Zutaten höchster Qualität und Frische. Ganz nach unserer Philosophie: Für den Gast nur das Beste. Lassen Sie sich verzaubern von unserer Küche und vom herzlichen Lächeln unserer Mitarbeiter! Ihre Familie Lepsy und Team

Jubiläumsmenü

[ab 17.00 Uhr]

Gruß aus der Küche

Bio Garnelen-Tatar & Asia Gourmet Lachs
Sprossen | Papaya | Ingwer

Hummerschaumsuppe
Rosé Champagner | weiße Safran-Schokolade | Flusskrebse

Tataki vom Wagyu-Rind
Pastinake | Shiso-Kresse

Wolfsbarsch
Würzmöhren | Cous Cous

Triple Coffee-Shock
Brownie | Crème | Granitée

EUR 69,50
EUR 56,50 [ohne Wagyu-Rind]



Bahnstraße 62
47877 Willich

Tel.: 02154- 9535151
www.lepsys.de

MO - SA ab 17.00 Uhr
SO Ruhetag

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich



Veggie-
Alternative



Jubiläumskarte
aktion

LES HALLES ST. HONORÉ



Ein Stück Frankreich auf der Nordstrasse.

In einem lebhaften Bistro-Ambiente erwartet Sie ein tolles Restaurant und typische Marktstände mit Pâtisseries, Käse, Wurst, Wein und Feinkost.

Jubiläumsmenü

[ab 18.00 Uhr]

„Le menu des Halles“

Schweine-Terrine

Walnuss | getrocknete Früchte

Im Haus geräucherter Lachs

Dill | Basilikum-Butter

Enten-Confit

gebratener Knoblauch | Steinpilze in Weißwein

Weißer Schokoladen Crème brûlée

Lavendel

EUR 39,00



Nordstraße 31
40477 Düsseldorf-Pempelfort
Tel.: 0211. 91314965
www.les-halles-st-honore.de

MO - SO ab 10.00 Uhr
SA ab 9.00 Uhr

Reservierung ist notwendig
Kartenzahlung ist möglich

LIEBEVOLL! IN DER AUERMÜHLE



Grüner und schöner kann ein Restaurant gar nicht liegen.

20 Min. von der Düsseldorfer Innenstadt entfernt, liegt inmitten des Naturschutzgebietes Angertal das idyllische Restaurant für Groß und Klein, Hochzeiten, Firmenevents oder ein gemütliches Abendessen. Wir bieten saisonale Leckereien auf unserer Karte an – für jeden ist das Richtige dabei!

Jubiläumsmenü

[ab 18.00 Uhr]

Kikok Gyoza

Röstzwiebelsud | Spargoli | fermentierter Knoblauch

Heilbutt

Erbse | Spitzkohl | lila Kartoffelschaum | Vanille

Grüner Apfel

Mandelmilch | Baiser | Pistazie

EUR 39,00



Auermühle 1

40882 Ratingen

Tel.: 02102. 892980

www.liebevoll.de

MO - SO 10.00 bis 24.00 Uhr

Reservierung ist notwendig

Kartenzahlung ist möglich

LIEDBERGER LANDGASTHAUS



Die tour de menu ist seit vielen Jahren ein fester Bestandteil in unserem Jahreskalender, auf den wir uns besonders freuen. Das Menü 2019 ist geprägt von vielen Kräutern und frischen, fruchtigen Aromen. Passend dazu servieren wir fruchtig, aromatische Weine aus dem mediterranen Raum. Beim vegetarischen Menü verzichten wir auf die Garnele und den Lachs, im Hauptgang freuen Sie sich auf hocharomatischen australischen Wintertrüffel!

Jubiläumsmenü

[ab 12.00 Uhr]

Gebratenes Ciabatta

Estragon Orangennage | Rucola | argentinische Wildwassergarnele

Spinatcremesuppe

schottische Räucherlachsstreifen | Parmesan-Croûtons

Medaillon vom argentinischen Corona del Sur Rinderfilet

Bärlauch-Gnocchi | Tomatencreme | Kräuterrelish

oder

Skrei Winterkabeljaufilet

Butter-Kräuterbrösel | Zitronen-Butterstampfkartoffeln
Mandel-Brokkoli-Röschen

Himbeersorbet

beschwipster Himbeerschaum | karamellierte Nusskerne

EUR 39,50



Landstraße 19

41352 Korschenbroich

Tel.: 02166. 87294

www.llgh.de

MI - SO 11.00 bis 24.00 Uhr

MO & DI Ruhetag

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich



Veggie-
Alternative

LO ZIBELLINO



Seit 25 Jahren ein Stück Italien mitten in Pempelfort

Unser Restaurant bietet neben einer Standardkarte eine wöchentlich wechselnde Tageskarte mit ausgesuchten Spezialitäten aus den verschiedenen Regionen Italiens. Eine Reihe mediterraner Fleisch- und Fischspeisen, aber auch traditionelle

Nudel- und Pizzagerichte sowie abwechslungsreiche Salatvariationen begleitet von täglich frisch gebackenem Brot, dürfen nicht fehlen. Wir freuen uns, Sie verwöhnen zu dürfen.

Jubiläumsmenü

[ab 18.00 Uhr]

Seewolfhäppchen (roh)

Vinaigrette aus Olivenöl-Zitrone-Pepperoncini-Knoblauch
Algen | Rucola | Koriander in Radicchioschale

Geräuchertes Entenbrustcarpaccio

Olivenöl-Balsamico Vinaigrette | Friséesalat mit Kapern-Senf-Soße

Hausgemachte frische Bandnudeln (aus Grießmehl)

selbstgemachte frische Artischockencremé | Pecorino

Hirschrücken ummantelt in einer Truthahnfarce

Crepeteig | Rotweinsoße | Rosmarinkartoffeln | gegrilltes Gemüse
oder

Steinbuttfleisch auf neapolitanische Art

Kartoffelblätter | Cocktailtomaten | Rosmarin | Ingwersisotto
gegrilltes Gemüse

Zabaione

Limoncello Likör | Zitronen Eis

EUR 47,90



Blücherstraße 53

40477 Düsseldorf-Pempelfort

Tel.: 0211. 484404

www.lo-zibellino.de

DI - SO 18.00 bis 22.30 Uhr

MO Ruhetag

Reservierung ist notwendig

Nur Barzahlung ist möglich

MASH - MODERN AMERICAN STEAK HOUSE



Inmitten des „Andreas Quartier“, dem neuen Szeneviertel der Rheinmetropole Düsseldorf, befindet sich die zweite deutsche Location der Modern American Steak House Marke – MASH. Durch die Nachbarschaft zum Rhein, der Kunsthalle sowie der Königsallee, bietet „MASH“ den perfekten Rahmen für ein Dinner in internationalem, modernem Ambiente. Beste Fleischqualität vereint sich mit den außergewöhnlichsten Hotspots der Welt, das ist die MASH Philosophie.

Jubiläumsmenü

[17.30 bis 22.00 Uhr]

MASH Tatar

Rinderfilet | Piquillo-Paprika | Schalotten | Chili-Öl | Schnittlauch
Frisée | Kartoffel-Chips

Kartoffelsuppe

Drillinge | Trüffel | Bacon | Sahne

Uruguay Rib-Eye 200g

French Fries | Rahmspinat | Pfeffersauce

American Cheesecake

Cream cheese | Walnüsse | saisonale Früchte | Sorbet

EUR 65,00

Weinbegleitung **EUR 35,00**



Andreas Quartier

Mühlenstraße 34

40213 Düsseldorf-Altstadt

Tel.: 0211. 24092139

www.mashsteak.de

MO - SO 17.30 bis 22.30 Uhr

Reservierung ist notwendig
Kartenzahlung ist möglich

MERK.MAHL



Idyllisch in Alt-Erkrath gelegen ist das merk.Mahl aus Düsseldorf und dem Umland in ca. 15 Min. zu erreichen. Zusammen mit dem Sport/Wellness Club ESSENSIO und dem neuen 4* Hotel bieten wir eine einzigartige Auszeit vom Alltag. Wir nennen es „Well Natur“ - auf hohem Niveau warten auf Sie leichte, geschmacksintensive und auch vegetarische Kreationen!

Jubiläumsmenü

[ab 18.00 Uhr]

4x Rote Beete - Chèvre Charlotte
Tatar | Carpaccio | Gazpacho | Sorbet

2x Suppentopf
Weiße Tomaten-Latte | roter Tomaten-Smoothie

Aus dem Wasser
Gambas | Jakobsmuscheln | Seezungenfilet | Risotto Grand Cru
oder

Von der Wiese
Lammkotelett | Lammfilet | Merquez | Couscous Royal

4x Cacao
Mousse | Tarte | Sorbet | Shot

EUR 43,00
Weinbegleitung **EUR 16,00**



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

DI - SA ab 18.00 Uhr
SO & MO Ruhetag

Reservierung ist notwendig
Kartenzahlung ist möglich





»Wir sorgen für Spaß in den eigenen vier Wänden —
mit einem farbenfrohen Augenzwinkern.«

Mustafa Chaquiri, Store Manager Kartell

Über 800 exklusive Marken aus Einrichtung,
Design und Lifestyle in 37 Stores.
stilwerk Düsseldorf | Grünstr. 15 | Ecke Kö

stilwerk

Tour de l'immobilier



Ihr Begleiter
bei allen
Immobilienfragen

BLUMENAUER
IMMOBILIEN - DÜSSELDORF

Georg-Glock-Str. 20 | 40474 Düsseldorf | Telefon 0211 - 45 20 45 | www.duesseldorf.blumenauer.de

Gourmet-Pass – so wird es gemacht:

Bewerten Sie Ihr verspeistes Tour-Menü und verhelfen Sie Ihrem Lieblingsrestaurant zum Sieg! Bereits mit einer Bewertung nehmen Sie am **Gewinnspiel** teil.

1. Tisch im gewünschten Restaurant reservieren und dort das tour de menu-Menü genießen
2. Verspeistes Menü online bewerten unter: [BIT.LY/TDMVOTING](https://bit.ly/TDMVOTING)
oder
2. Gourmet-Pass vom Restaurant abstempeln lassen
tour de menu-Menü auf dem Gourmet-Pass bewerten [mit Schulnoten]

3. Bestes Serviceteam „Ihrer“ Tour unter dem „HAANER Service Award“ eintragen

Besuchen Sie uns persönlich oder schicken Sie uns Ihren Gourmet-Pass bis **Donnerstag, 18. April 2019**.
Pönönlich/per Post: »RheinLust, Citadellstraße 5, 40213 Düsseldorf | per Fax: 0211. 92418346 oder Mail: mail@rheinlust.de.

Preiskategorien

Kategorie I [EUR 24,90 bis EUR 39,00]

[a]dress kitchen & bar | BCN | Bistro Sommelier | Brauereiausschank am Zoo | Bürgershof Ratingen
DADO Restaurant & Bar | Gallo Nero Trattoria & Weinbar | Gourmet-Bistro Zurheide | Hausbrauerei Zum Schlüssel | Imerio | L'Auberge St. Honoré | La Turka | Landpartie im Fachwerk | Les Halles St. Honoré
Liebevoll! in der Auermühle | Restaurant Brasserie Kaiserhof | SABI & GARI Sushi Izakaya | Trattoria Al Dente | Trattoria Da Giacomo | Trattoria Luisa | Zen la cuisine vietnamienne

Kategorie II [EUR 39,50 bis EUR 43,50]

AQUA | Benkay Restaurant | BOHAI Hafenbrasserie | Byliny | Café de Bretagne | Christen - im Haus Litzbrück! | Gatto Verde | Gill's | Hase + Igel | Julian's bar and restaurant | Landhaus Freemann | Liedberger Landgasthaus | merk.Mahl | Restaurant Massi | Ristorante Agave | Ristorante Bonalumi | Saltimbocca Strümper Hof | Ven Restaurant & Bar | weinbunt

Kategorie III [EUR 44,00 bis EUR 69,00]

EssBar - fein & pffiffig | EssensArt | King Fusion | Lepsy's Das Fischrestaurant | Lo Zibellino | MASH - Modern American Steak House | Reinhardt's Restaurant auf Gut Moschenhof | Restaurant Fronhof | Restaurant Gustus | Restaurant Pfaffenberg | Restaurant Setzkasten | Sansibar by Breuninger Düsseldorf | The Grill Upper Kö | The View Skylounge & Bar | Uns Lüü | Vente | Zweierlei

Kategorie IV Quick Lunch [EUR 10,90 bis EUR 18,50]

Aloha POKE | Bistro Sommelier | Café de Bretagne | Fleckenstein's | Flurklinik | Gourmet-Bistro Zurheide
ManThei | Mutter Ey Café | Patrick's Seafood

Gourmet-Pass



Restaurant

1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6

Ambiente
Preis/Leistung
Qualität
Service

Restaurant

1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6

Ambiente
Preis/Leistung
Qualität
Service

Restaurant

1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6



Restaurant

1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6

Ambiente
Preis/Leistung
Qualität
Service

Restaurant

1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6

Ambiente
Preis/Leistung
Qualität
Service

Restaurant

1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6
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 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



Restaurant					
1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6

Ambiente
Preis/Leistung
Qualität
Service

Restaurant					
1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6

Ambiente
Preis/Leistung
Qualität
Service

Restaurant					
1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6

Name/Vorname

Straße

PLZ/Ort

Email

Wir versichern, dass Ihre Daten nur zur Auswertung der tour de menu 2019 und zur Aussendung unseres Veranstaltungsnewsletters genutzt und keinesfalls an Dritte weitergeleitet werden.

ONLINE VOTING

In diesem Jahr können Sie auch wieder **ONLINE eine Bewertung abgeben!**

Nutzen Sie dazu den u.g. **Voting-Link**.

Voting-Link: [BIT.LY/TDMVOTING](https://bit.ly/TDMVOTING)

in Kooperation mit



Gewinnspiel

1. PREIS ANA ALL NIPPON AIRWAYS

Gewinnen Sie einen Flug (Hin&Rück) für 2 Personen in der Premium Economy mit ANA von Düsseldorf nach Tokio. www.ana.co.jp/de/de



2. PREIS BEEFER GRILLGERÄTE

Gewinnen Sie einen Beefee One Pro! Der Traum vom perfekten Steak ist wahr geworden. Der Beefee Original ist der erste Gasgrill mit über 800 Grad Oberhitze für die private Nutzung. Der Beefee One Pro ist mit Elektrozündung, Ventil-Schutzblech und maximalem Bedienkomfort ausgestattet. www.beefee.de



3. Preis AQUA MELIA

Gewinnen Sie und eine Begleitperson Ihrer Wahl ein Wochenende im INNSIDE by Meliá Hamburg Hafen [2 Nächte inkl. Frühstück].

www.melia.com/de/hotels/deutschland/hamburg/innside-hamburg/index.htm

4. Preis TEAM 7

Drei schlanke Baumstämme, die sich verbinden und mit ihrem Geäst eine Baumkrone aus weißem Marmor tragen, sehen die einen. Einen designpreisgekrönten und äußerst flexiblen Beistelltisch die anderen. Recht haben beide. Ob allein stehend oder zur Gruppe arrangiert. Seine Mobilität machen den treeO Beistelltisch zum perfekten Begleiter in allen Wohnbereichen. www.team7-duesseldorf.de



5. Preis LE CREUSET

Gewinnen Sie einen offenen Bräter der französischen Premiummarke Le Creuset aus hochwertigem, emailliertem Gusseisen in der Größe 24 cm im Wert von EUR 259,00.

www.lecreuset.com



6.-8. Preis BOS FOOD

Werden Sie Teil einer einmaligen Exkursion der Sinne mit exklusivem Tasting bei Deutschlands Delikatessenhändler Nr. 1 - BOS FOOD. Ralf Bos persönlich führt Sie und Ihre Begleitung durch das Austern-, Trüffel-, Gänseleber-, Kaviar- und Hummer-Paradies! Genießen Sie im Anschluss ein Menü der Extraklasse und erleben Sie einen unvergesslichen Nachmittag mit erlesenen, exquisiten und einzigartigen Produkten rund um das Thema Genuss. www.bosfood.de



9.-11. Preis BOS FOOD

Gewinnen Sie ein 3-teiliges Premium Messer-Set „Top Chef“ bestehend aus Tranchiermesser 197mm, Kochmesser 198mm und Santokumesser 171mm im Wert von EUR 130,00.

www.bosfood.de



12.-14. Preis SCHADOW ARKADEN

Die Schadow Arkaden verlosen 3 Gutscheine für einen Einkauf in den Schadow Arkaden im Wert von je EUR 100,00. www.schadowarkaden.com

15. Preis HAANER FELSENGUELLE

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



16. Preis NIKKO HOTEL

Gewinnen Sie 2 Gutscheine für jeweils einen Tagesaufenthalt im Sky SPA inklusive einer 75- minütigen Hot Stone Massage. www.nikko-hotel.de



17. Preis ZWEIERLEI RESTAURANT

Gewinnen Sie ein vier Gang Menü für einen kulinarischen und gemütlichen Abend in einladender Atmosphäre für 4 Personen [exkl. Getränke]. www.zweierlei-restaurant.de

18. Preis AUPING PLAZA DÜSSELDORF

Gewinnen Sie ein wunderbar weiches Bettwäsche-Set aus zertifiziertem Bio-Baumwollsatın und ein passendes Kopfkissen „Comfort Nature“ 80 x 80 cm mit RDS-zertifizierten Entendaunen im Wert von EUR 160,00. www.auping.com/de

 **MR. DÜSSELDORF**

ESSEN. TRINKEN. AUSGEHEN. EINKAUFEN. ERLEBEN.

Wir leben Düsseldorf!

Mr. Düsseldorf – das sind neue Restaurants, hippe Bars, tolle Shops und schöne Events. Tagtäglich teilen wir mit über 100.000 Lesern, Fans und Followern wo und wie man in Düsseldorf sein Leben so richtig genießen kann.

Warum? Weil wir es lieben, denn unsere Stadt ist unsere Passion.

Für die Foodies unter euch veranstalten wir regelmäßig Dinner-Events, Tastings und kulinarische Happenings in Düsseldorf.

Es ist schön bekannte, aber auch neue Gesichter bei unseren Veranstaltungen zu sehen! Mehr dazu unter **www.mrduesseldorf.de** oder auf Instagram und Facebook.

Natürlich habt ihr auch in diesem Jahr wieder die Möglichkeit beim tour de menu Onlinevoting in Kooperation mit Mr. Düsseldorf teilzunehmen.

Mehr dazu unter **bit.ly/tdmvoting**



Eine Aktion für »gesund & munter« zur

TOUR DE MENU

Für die Kinder unserer Stadt!

INFORMATIONEN ZUR AKTION
www.buergerstiftung-duesseldorf.de



**BürgerStiftung**
Düsseldorf

REINHARDT'S RESTAURANT AUF GUT MOSCHENHOF



Das Reinhardt's Restaurant auf Gut Moschenhof in Düsseldorf liegt in einer verträumten, grünen Oase und dennoch nur 22 Minuten vom Stadtzentrum entfernt. Mit seiner „feinen“ Landhausküche perfektioniert das Reinhardt's den Spagat zwischen Gänseleber und Rindsroulade. Das macht es zu einem Lieblingsplatz für Feinschmecker und für die ganze Familie. Michael Reinhardt und sein Team freuen sich auf Ihren Besuch!

Jubiläumsmenü

[ab 18.00 Uhr | SO ab 12.00 Uhr]

Auftakt 1: Forellentatar | Kartoffel-Blini | Forellenkaviar
Goldforelle aus dem Westerwald* | Avocado | Hummer Dashi | Kalamansi

Auftakt 2: Nordseemuscheln | Muschelnage | Korianderöl | Kropek
Jakobsmuscheln | Erdnusscreme | Topinambur | Frisée

Auftakt 3: Ü-Ei | Lauch | Kartoffel | Champignon
1-Stunden-Trotzhof-Ei* | Babyspinat | Trüffelvinaigrette | Kartoffelschaum

Auftakt 4: Jahrgangssardine | Rauch Aal Brandade | Zwiebel Dashi | Ampfer
Bio Entenleber | Zwiebelcreme | Räucheraal | Kirsche | Madeira

Auftakt 5: Königsberger Klops | Kaperncreme | Rote Beete
Kaffee-gebeiztes Kalbsfilet* | Sellerie | Mispel-Essig | Buchenpilze

Auftakt 6: Käsespaghetti | Röstbrot | Feige | Portwein
Vacherin Mont-d'Or AOP | Ofenkartoffel | Perigord-Trüffel

Auftakt 7: Heiße Tasse | Celaya | Irish Whiskey | Mocca
Tanzanie Schokolade 75%* | Passionsfrucht | Kokosnuss | Himbeere

EUR 59,00 [*4-Gänge inkl. Prolog] EUR 88,00 [7-Gänge inkl. Prolog]
EUR 25,00 Kleine Weinreise [4xo,1l] EUR 38,00 Große Weinreise [7xo,1l]



Am Gartenkamp 20
40629 Düsseldorf-Ludenberg
Tel.: 0211. 30337747
www.reinhardts-restaurant.de

MI - SA 12.00 bis 15.00 Uhr &
18.00 bis 23.00 Uhr
SO 12.00 bis 21.30 Uhr
MO - DI Ruhetag

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich

RESTAURANT BRASSERIE KAISERHOF



Wir bereiten für Sie eine jahreszeitliche Küche mit regionalem Bezug unter Verwendung frischer Produkte von kontrollierten Erzeugern und ohne jegliche Zusatzstoffe zu. In eleganter Landhaus-Atmosphäre stilvoll genießen, von regional über klassisch bis crossover. Beheizter Außenbereich mit Lounge-Couch für Raucher

Jubiläumsmenü

[MO - SA 17.00 bis 21.00 Uhr | SO 17.00 bis 20.00 Uhr]

Amuse Gueule

Carpaccio vom US-Beef

Pesto | Parmesan | geröstete Pinienkerne

Trilogie aus dem Meer

Jakobsmuscheln | Riesengarnele | Doradenfilet
Baby Pak Choi | Safran-Orangensud | Couscous

oder

Tranchen vom Kalb in Cognac-Pfeffersauce

Mangoldgemüse | getrüffelte Pommes Mouscelline

Gebackenes Schokosoufflé mit flüssigem Kern

eingemachte Kirschen | Joghurt-Eiscreme

EUR 39,00

Weinbegleitung EUR 12,00



Unterbruch 6

47877 Willich

Tel.: 02154- 87165

www.kaiserhof.org

MO - SA 12.00 bis 24.00 Uhr

[Küche bis 21.30 Uhr]

SO 10.30 bis 22.00 Uhr

[Küche bis 21.00 Uhr]

Reservierung wird empfohlen

Kartenzahlung ist möglich



Veggie-
Alternative

RESTAURANT FRONHOF



Der Fronhof – Kitzbüheler Flair direkt in Ihrer Nähe.

Das Gute liegt so nah! Machen Sie einen kleinen Abstecher vor die Tore Düsseldorfs und besuchen Sie in Meerbusch-Lank den Fronhof. Treten Sie ein und lassen Sie sich vom alpinen Flair verzaubern. Genießen Sie die von Sabine und Frank Winzen präsentierten kulinarischen Gaumenfreuden aus hochwertigen, immer frischen Produkten. Unter dem Motto: „Herzensgrüße aus Kitzbühel“ gibt es feine Küche mit leicht rustikalem Touch.

Jubiläumsmenü

[ab 18.00 Uhr]

Hausgebackenes Landbrot
Grammerlschmalz | Verhackertem

Carpaccio vom weißen Rettich
gebackene Schwammerln

Espresso Macciato von der roten Rübe

Geschmorte Spanferkelbackerln
Kartoffelpüree | Rahmwirsing

oder
Skreifilet
Paprika Graupen

Apfelstrudel im Weckglas

Jubiläumspreis 20 Jahre Fronhof
EUR 45,00



Hauptstraße 20
40668 Meerbusch
Tel.: 02150. 207741
www.restaurantfronhof.de

DI - SA ab 18.00 Uhr
SO & Feiertage
12.00 bis 14.30 Uhr &
ab 18.00 Uhr
MO Ruhetag

Reservierung ist notwendig
Kartenzahlung ist möglich


Jubiläums-
aktion

RESTAURANT GUSTUS



Das Ehepaar Strasser und das gesamte Gustus-Team freuen sich Sie auch 2019 wieder zu einer köstlichen tour de menu, in den stilvollen Räumlichkeiten des Golfclubs 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.

Jubiläumsmenü

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

Gegrillter Oktopus

Tomaten-Feigenkompott | Rucola Salat | Olivenbrot

Getrüffeltes Petersilienwurzelsüppchen

Kaninchen-Waldpilzravioli | Kräuter-Öl

Holunderblüten-Zitronensorbet

Kalbsfilet in der Brotkruste

Kräftiger Morcheljus | gebratener grüner Spargel | Kartoffelgratin

Karamellisierte Bananencreme

Baileys Eis | Amarettini Crunch | marinierte Zwergorangen

EUR 55,00

EUR 49,90 [ohne Suppe oder Dessert]

Weinbegleitung **EUR 16,00**



Höseler Straße 147

52579 Heiligenhaus

Tel.: 02056. 5990810

www.restaurant-gustus.de

DI - FR 11.30 bis 22.00 Uhr

SA - SO 10.30 bis 22.00 Uhr

MO Ruhetag

Reservierung wird empfohlen

Kartenzahlung ist möglich



Veggie-
Alternative

RESTAURANT MASSI



Ein Ort zum Genießen und Entspannen inmitten des beliebten Ausgehviertels in Pempelfort. Hier genießen Sie eine moderne internationale Küche mit einer persischen Note. Die besondere Qualität von MASSI liegt in der Komposition erlesener und besonders frischer Produkte. Das kann man sehen, riechen und vor allem schmecken.

Jubiläumsmenü

[ab 17.00 Uhr]

Gruß aus der Küche

Aperitif: Kir Royal 0,1 EUR 5,90

Gegrillter Oktopus
marinierter Apfel-Fenchel-Salat
oder

Ziegenkäse im Brikteig

Weintrauben | karamellisierte Walnüsse | Feigengelee

Papillote „Massi“

Kabeljaufilet | Jakobsmuscheln | Crevetten | Drillinge | Marktgemüse
Safran-Hummer-Schaum
oder

Argentinisches Rinderfilet

Schalotten-Portwein-Sauce | getrüffelter Safran-Reibekuchen
glasierter Gemüse-Garten

Warmes Schokoladentörtchen

persisches Safran-Pistazien-Eis | Fruchtgarnitur

EUR 39,50

Weinbegleitung **EUR 17,50**



Moltkestraße 110
40479 Düsseldorf-Pempelfort
Tel.: 0211. 15206315
www.massi-restaurant.de

DI - FR 12.00 bis 24.00 Uhr
SA 17.00 bis 24.00 Uhr
SO & Feiertage
10.00 bis 24.00 Uhr
MO Ruhetag

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich



RESTAURANT PFAFFENBERG



Restaurant Pfaffenberg – Urlaub für die Sinne

Für Menschen, die das Besondere suchen, bietet das Restaurant Pfaffenberg Küche auf Sterne-Niveau. Genießen Sie in stilvollem Ambiente einen individuellen Service, erlesene Weine und eine herausragende Küche, die keine Wünsche offen lässt. Unser Chef de Cuisine zaubert mit erlesenen Zutaten von höchster Qualität wechselnde Mehr-Gänge-Menüs mit außergewöhnlichen Kreationen auf Ihren Teller.

Jubiläumsmenü

[ab 18.00 Uhr]

Lamm

Fenchel | Papaya | Fetakäse

Bloody Mary

Jakobsmuschel | Wodka (auf Wunsch auch ohne)

Seeteufel

Gelbe Linsen | Süßkartoffel | Kräuter

Birnenorbet | Zitronenthymian

Rosa gebratener Kalbstafelspitz

Schmor-Gemüse | Violette-Kartoffel | Röst-Zwiebel-Jus

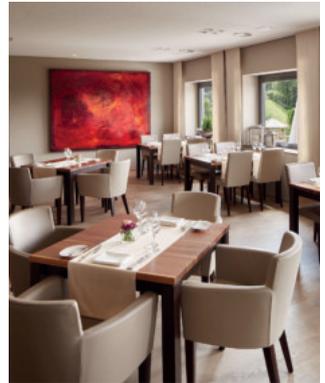
Milchmädchen

Cocos | Dattel | Feige

Petit Fours

EUR 69,00

Weinbegleitung pro Gang EUR 7,00



Pfaffenberger Weg 284
42659 Solingen
Tel.: 0212. 42363
www.pfaffenberg.com

MI - SO 18.00 bis 23.00 Uhr
Küche 18.00 bis 21.00 Uhr
MO & DI Ruhetag

Reservierung ist notwendig
Kartenzahlung ist möglich



Veggie-
Alternative

RESTAURANT SETZKASTEN



Außergewöhnliches Ambiente im größten Supermarkt Deutschlands. Lockerer Service und hochwertige Küche. Ausgewählte Weine und außergewöhnliche Kreationen mit internationalen Einflüssen.

Jubiläumsmenü

[ab 17.30 Uhr]

Thunfisch

Avocado | Shiso

Jakobsmuschel

Beluga Linsen | Gelbe Beete

US-Rinderfilet

Pikante Erbse | Kräuterseitling

Gurke | Maracuja | Kokos

EUR 59,00

Weinbegleitung **EUR 36,00**



Berliner Allee 52
40212 Düsseldorf-Stadtmitte
Tel.: 0211. 2005716
www.zurheide-feine-kost.de

MO - SA 11.30 bis 15.00 Uhr &
17.30 bis 22.00 Uhr
SO & Feiertage Ruhetag

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich



Veggie-
Alternative

RISTORANTE 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.

Jubiläumsmenü

[ab 18.00 Uhr]

Carpaccio vom Rind

Senf-Balsamico-Vinaigrette | Rucola | gehobelter Parmesan

Spaghetti aglio, olio e peperoncini

zwei Black Tiger Garnelen

Zitronensorbet

Kalbsfiletmedaillons

Apfel- Calvados-Sauce | Kartoffelgratin | gemischtes Gemüse

oder

Schwertfischsteak

Safran-Senf-Sauce | Petersilienkartoffel | feines Gemüse

Soufflé al Cioccolato

Warmes Schokotörtchen | Minzeis

EUR 39,50



Neusser Straße 47
40219 Düsseldorf-Unterbilk
Tel.: 0211. 308455
www.agave-restaurant.de

MO - FR 12.00 bis 15.00 Uhr &
18.00 bis 23.00 Uhr
SA - SO & Feiertage
18.00 bis 23.00 Uhr

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich



RISTORANTE BONALUMI



Willkommen im Bonalumi!

Im Bonalumi lebt die große Tradition der familiär geprägten, italienischen Kochkunst. Hier entdecken und erschmecken Sie Besonders aus allen Regionen Italiens. Zubereitet von Menschen, die sich als Bewahrer ihres mediterran geprägten Lebensgefühls sehen und sich für die exzellente Qualität unserer Produkte verbürgen. Dieses Jahr freut sich das Bonalumi-Team, die Weine des Weinguts Sant` Antonio aus dem Veneto als Weinbegleitung zur tour de menu servieren zu können!

Jubiläumsmenü

[ab 17.00 Uhr]

Bonbon von der Chorizo
Oliven-Zitrus-Tapenade

Duett von Jakobsmuschel und Kaisergranat
Erbsen-Vanille-Mousse | Guanciaie Crumble

Perlhuhnbrust
Mangold-Aprikosen-Gemüse | gratinierte Kartoffeln
Birne | Gorgonzola | Rosmarinjus

Steinbeißerfilet
Fenchel-Orangen-Salat | Parmesan-Fries | Liebstöckel-Reduktion

Pistaziensponge
weißes Schokoladenfondant | Himbeerparfait

EUR 39,90
Weinbegleitung [auf Anfrage]



Schadow Arkaden
Martin-Luther-Platz 26
40212 Düsseldorf-Stadtmitte
Tel.: 0211. 78179977
www.bonalumi.de

MO - SA 9.00 bis 22.00 Uhr
[zur tour de menu bis 23.00 Uhr]
SO Ruhetag

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich

SABI & GARI SUSHI IZAKAYA



In unserem Restaurant, dem SABI & GARI in der Luegallee 13, servieren wir Ihnen mit unseren Sushi-Kreationen den wohl beliebtesten Klassiker der japanischen Küche. Das Geheimnis unseres Sushis sind die authentischen Rezepte und die sorgfältig ausgewählten und aufeinander abgestimmten Zutaten. Genießen Sie authentisches Sushi an unserer maßgefertigten Sushitheke, frisch vom japanischen Sushi-Meister zubereitet!

Jubiläumsmenü

[ab 18.00 Uhr]

Carpaccio mit Lachs und Gelbschwanzmakrele

Gelbschwanzmakrelen Teriyaki
oder
Lammkarree

Misosuppe mit Meeresfrüchten

Sushiplatte
5 Nigiris | 4 Makis

Yuzu Creme d'Angers
oder
Matcha Eis

EUR 38,00
Sakebegleitung **EUR 20,00**



Luegallee 13
40545 Düsseldorf-Oberkassel
Tel.: 0211. 95598404
www.sabigari.de

MO - SO 12.00 bis 14.30 Uhr &
18.00 bis 22.00 Uhr
MI Ruhetag

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich

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.

Jubiläumsmenü

[ab 12.00 Uhr]

Garnelen aus dem Nordatlantik

aromatisiertes Zitronen-Olivenöl | Knoblauch | Peperoncino
oder

Angus-Rinder-Carpaccio

Parmesanflocken | Rucola | altem balsamischen Essig

Ravioli gefüllt mit einer Mousse von Wachteln und Portwein

Butter | Salbei

Hummerkrebsschwänzchen Royal

frische Safranfedern aus dem Iran | Erbsenpüree

Waldbeeren-Sorbetto

Prosecco Méthode champenoise

Milchkalbsfilet

Walnüsse & Nocino-Likör oder Steinpilzcremesauce
Gemüse der Saison

Spezialität unseres Küchenchefs

EUR 43,50



Kölner Tor 40
40625 Düsseldorf-Gerresheim
Tel.: 0211.296873
www.ristorante-saltimbocca.de

MI - MO 12.00 bis 14.30 Uhr &
18.00 bis 24.00 Uhr
DI Ruhetag

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich



Jubiläums-
aktion

SANSIBAR BY BREUNINGER DÜSSELDORF



Nordischer Charme. Kulinarischer Genuss und eine Prise Seeluft.

Die Sansibar by Breuninger, im 1. Obergeschoss des Breuninger Department 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. Statt des Meerblicks bietet unser Restaurant Sansibar by Breuninger den einmaligen Blick aus dem Kö-Bogen auf den Hofgarten.

Jubiläumsmenü

[ab 18.00 Uhr]

Lauwarmer Pulpo

weiße Bohnen | Rucola Pesto | Pimenton de la Vera

Kohlrabischaumsuppe

Mumbai-Curry | Geflügelsaté

Paillard vom Rinderfilet

Süßkartoffelpüree | Mangold

Crème Brûlée vom Rhabarber

Erdbeeren | Sauerampferreis

EUR 59,00 [4-Gang Menü]

EUR 48,00 [3-Gang Menü]

Weinbegleitung

EUR 27,00 [4-Gang Menü]

EUR 20,00 [3-Gang Menü]



Kö-Bogen

Königsallee 2 | 1.OG

40212 Düsseldorf-Stadtmitte

Tel.: 0211. 566414650

www.sansibarbybreuninger.de

MO - SA 11.00 bis 24.00 Uhr

SO Ruhetag

Reservierung ist notwendig

Kartenzahlung ist möglich



Jubiläums-
aktion

STRÜMPER HOF



Das Traditions Haus Strümpfer Hof besteht seit 1876 in Meerbusch und wird bereits in der 5. Generation von dem Küchenmeister Johannes Siemes geführt. Die Einrichtung im Brassierestil mit freundlichen, warmen Farben und die Liebe zum Detail, prägen das stimmungsvolle Ambiente und schaffen eine einladende Atmosphäre. Freuen Sie sich auf genussvolle Stunden im Strümpfer Hof!

Jubiläumsmenü

[18.00 bis 20.30 Uhr]

Terrine vom Wildfasan

Morcheln | Lackierte Feigen | Granatapfel | Feigenmarmelade

Gefülltes Seezungenröllchen

Flusskrebsschwänze | Nage von Hummer | weiße Schalotten

Duett von Kalbsfilet und Bäckchen

Getrüffelter Mangold | Püree von der Petersilienwurzel
Pinot Noir Jus | Aromen von Rosmarin und mildem Balsamico
glacierte Rispentomate

Gugelhupf vom Bienenstich

Sauce von Bergamotte | Bourbon Vanille

EUR 39,50



Osterrather Straße 78
40670 Meerbusch
Tel.: 02159. 6253
www.struemperhof.de

MI - FR ab 18.00 Uhr
SA & SO 12.00 bis 14.00 Uhr &
ab 18.00 Uhr
Küche bis 21.30 Uhr
MO & DI Ruhetag

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich

THE GRILL UPPER KÖ



Hier kommen Fleischliebhaber auf ihre Kosten.

Unser Restaurant befindet sich mitten im Herzen von Düsseldorf, direkt an der belebten Königsallee. Wir verwöhnen Sie in einem stilvollen Ambiente mit ausgesuchter Qualität von Speisen und Getränken. Selbstverständlich bieten wir auch vegetarische Gerichte sowie Fischspezialitäten an.

Jubiläumsmenü

[ab 18.00 Uhr]

Thunfischtatar

Avocado | Teriyakisauce

Süßkartoffelcremesuppe

Chili | Zitronengras | Kokosmilch | geröstete Erdnüsse

Gegrilltes Rinderfilet

Cardoncelli Pilze | Kräuter-Kartoffelpüree

NY Cheesecake

Himbeersorbet | Knusperhippe

EUR 65,00



Königsallee 30

40212 Düsseldorf-Stadtmitte

Tel.: 0211. 3275400

www.thegrill.world

MO - SO ab 12.00 Uhr

Reservierung wird empfohlen

Kartenzahlung ist möglich



Gönnen Sie sich guten Geschmack

Die mehrfach ausgezeichnete Walser Privatbank ist eine erste Adresse für nachhaltige Vermögensplanung. In einem ausführlichen Gespräch gehen wir auf Ihre persönlichen finanziellen Wünsche ein und erläutern Ihnen, aus welchen Zutaten ein ausgezeichnetes Anlagekonzept besteht. Seien Sie unser Gast in der Niederlassung im Herzen der Stadt. Terminvereinbarung unter 0211 506 678-293 oder per E-Mail an: duesseldorf@walserprivatbank.com

Walser Privatbank AG | Niederlassung Düsseldorf
Benrather Straße 11 | 40213 Düsseldorf



**WALSER
PRIVATBANK**
Mit gutem Grund

www.walserprivatbank.com

THE VIEW SKYLounge & BAR



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!

Jubiläumsmenü

[ab 18.00 Uhr]

Carpaccio vom Hereford Rind
Kräutersalat | Mascarpone | Limette

Steak vom Tuna
Tomatentagiatelle | Trüffel | Spargelbroccoli | Teriyakiveloute
oder

Kalbsfilet
Zwiebelkruste | Speckcreme | Rotweinschalotten | Sauce Béarnaise

Opera von der Schokolade
Mango | Knusper | Fruchtkaviar

EUR 49,00 [inkl. Glas Sekt Vaux Riesling]



Speditionstraße 9
40221 Düsseldorf-Medienhafen
Tel.: 0211. 447170
www.theview-duesseldorf.de

MO - SA 18.00 bis 22.30 Uhr
SO Ruhetag

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich

TRATTORIA AL DENTE



Ganz im Sinne einer typisch mediterranen Trattoria ist das Al Dente Ihr gemütliches Zuhause für ein ungezwungenes Zusammensein bei gutem Essen und ausgewählten Weinen. Offenheit und höchste Qualität unserer Küche sowie eine familiäre Atmosphäre bilden unser wichtigstes Gut. Gerne nehmen wir auch Ihre Wünsche bei der Variation Ihres Gerichtes entgegen.

Jubiläumsmenü

[ab 18.00 Uhr]

Roastbeef Carpaccio

Rucola | Parmesan | karamellierte Walnüsse

Fiocchetti Birnenfüllung

Gorgonzola Sauce

Surf `n Turf vom Arg. Rumpsteak und Riesengarnelen

Pfefferrahmsauce

Dessert alla Küchenchef

EUR 37,90



Talstraße 2a

40217 Düsseldorf-Friedrichstadt

Tel.: 0211. 99459591

www.trattoria-aldente.com

MO - FR 12.00 bis 15.00 Uhr &

18.00 bis 24.00 Uhr

SA - SO 17.00 bis 24.00 Uhr

Reservierung ist notwendig

Kartenzahlung ist möglich

TRATTORIA DA GIACOMO



Speisen wie in Italien!

Das etwas versteckte Restaurant in einer ruhigen Ecke Gerresheims, die lauschige Piazza unter der großen Magnolie und das gastfreundliche Team, lassen echte Urlaubsgefühle aufkommen. Warum hier alles so vorzüglich schmeckt? Das liegt an dem erfahrenen Koch und den überlieferten Familienrezepten. So lässt sich das „Da Giacomo“ täglich frisch von ausgewählten Lieferanten beliefern, um seinen Kunden nur das Beste zu servieren.

Jubiläumsmenü

[ab 18.00 Uhr]

Gemüsetatar

Parmesan-Chips | Sharonenfrucht-Carpaccio | Weisswein Vinaigrette

Panzerotti gefüllt mit Pistazien

leichte Portweinsauce

Involtini vom Rumpsteak

Pinienkerne-Balsamicosauce | Parmesan Kartoffelgratin
Zuckerschoten

oder

Thunfisch halb roh vom Grill

karamalisierte Zwiebeln | grüner Spargel

Mascarponecreme

heiße Waldbeeren

EUR 38,50



Neußer Tor 17A

40625 Düsseldorf-Gerresheim

Tel.: 0211. 2926288

www.da-giacomo.de

DI - SO 12.00 bis 15.00 Uhr &

18.00 bis 23.00 Uhr

MO Ruhetag

Reservierung wird empfohlen

Kartenzahlung ist möglich



Veggie-
Alternative

TRATTORIA LUISA



Gemütliches, typisch italienisches Restaurant mit authentischer, traditioneller Küche. Das familiengeführte Restaurant erwartet Sie in uriger, einladender Atmosphäre – wie eine echte Trattoria sein sollte. Wir würden uns freuen, Sie bei uns kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Jubiläumsmenü

[ab 18.00 Uhr]

„Mare e Monti“
gemischter Vorspeisenteller

feines Kalbsschnitzel
Marsala Soße | junge Kartoffeln | frisches Gemüse
oder

Fischvariation „Provinciale“ in Folie gebacken
junge Kartoffeln | frisches Gemüse

warmes Apfeltörtchen aus Blätterteig
hausgemachte Vanillesoße

EUR 34,50



Luisenstraße 7
40215 Düsseldorf-Friedrichstadt
Tel.: 0211. 3858134
www.luisa-trattoria.de

MO - FR 12.00 bis 14.30 Uhr &
18.00 bis 23.00 Uhr
SA 18.00 bis 23.00 Uhr
SO Ruhetag

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich



Veggie-
Alternative

UNS LÜÜ



Hier bist Du als Fremder herzlich willkommen und gehst als Freund.

Mitten im Viertel stehen wir für nachbarschaftlich familiäre Atmosphäre, einen Ort für Dich und mich. Denn die LÜÜ (von „lütt“/„lüt-te“ = die Freunde/Familie) finden hier einen Platz der geselligen Begegnung mit ehrlicher Tischkultur! Mit unserer wöchentlich wechselnden Speisenauswahl, hausgebackenem Brot und feinen Weinen möchten wir Dich verwöhnen. Dank einer ordentlichen Portion Gastfreundschaft und Gemütlichkeit ist „Uns Lüü“ Dein neues Esszimmer ums Eck.

Jubiläumsmenü

[ab 17.00 Uhr]

Pastinaken-Apfel-Süppchen
Flusskrebse | Tempurateig

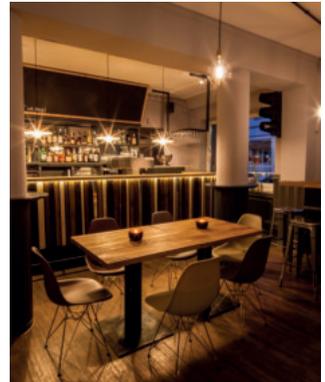
2 Teigtaschen mit Minze-Birne-Lamm-Füllung
Oliven | Zwiebeln

Rosa Barbarie Entenbrust mit Honig-Soja-Glasur
Safranrisotto | grüner Spargel | Limetten | Apfel
oder

Pulpo mit Honigglasur
Minzrisotto | Vanille Rettich | Mango Chili Salsa

Honig-Quark-Parfait
Fruchtiges Kompott | Himbeersauce

EUR 44,50



Kronprinzenstraße 52
40217 Düsseldorf-Unterbilk
Tel.: 0211. 58676712
www.unslueue-restaurant.de

DI - SA 12.00 bis 24.00 Uhr
SO & MO Ruhetag

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich

VEN RESTAURANT & BAR



Das Küchenteam im VEN restaurant & bar steht für unverfälschte Küche, welche gekonnt veredelt wird. Der elitäre Genuss wird raffiniert durch exquisite Zutaten, die das Angebot für den verwöhnten Gaumen außergewöhnlich geschmackvoll gestalten. Es sind die Leichtigkeit und das Ursprüngliche, die den Gast begeistern.

Jubiläumsmenü

[ab 18.30 Uhr]

Amuse Gueule

Bunte Frühlingstomaten

Burrata | frischer Basilikum

Weißer Heilbutt

getrüffelter Spinat | lila Kartoffeln

Milchschnitte

Crumble | Limettencreme

EUR 42,00

Weinbegleitung **EUR 12,00**

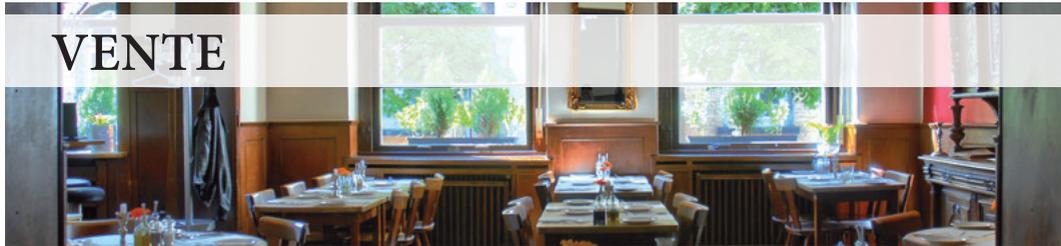


INNSIDE Düsseldorf
Derendorfer Allee 8
40476 Düsseldorf-Derendorf
Tel.: 0211. 175464040
www.ven-duesseldorf.de

MO - SA 18.00 bis 22.00 Uhr
SO [nur Barbetrieb]

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich

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 Füchschchen Alt runden den Abend in einer gemütlichen Atmosphäre ab.

Das Team vom Vente gratuliert zum 20-jährigen Jubiläum.

Jubiläumsmenü

[ab 18.00 Uhr | SO ab 17.00 Uhr]

Unsere Favoriten aus 12 Jahren „tour de menu“ im Vente

Consommé von der Fleischtomate
hausgemachte Bärlauch-Grießklößchen

2017 Weißburgunder, Weingut Herbert Engist, Kaiserstuhl im Breisgau, Deutschland

Lachstatar

Sesam | Avocado | Mango | rosa Ingwer

2017 Grauburgunder „Aufwind“, Weingut Hensel, Bad Dürkheim, Deutschland

Rinderfilet rosa gebraten

Romanesco | Urkarotte | Crunch Kartoffeln | Madeirajus

2010 Val Conde, Faustino Rivero Ulecia, Utiel-Requena DO, Spanien

Trio

Weißer Schokolade | Tiramisu | Sorbet

Espresso, Mirabelle, Elsass

EUR 46,00

Weinbegleitung **EUR 23,00**



Lambertusstraße 10
40213 Düsseldorf-Altstadt
Tel.: 0211. 5669063
www.vente-event.de

DI - SA 18.00 bis 23.00 Uhr
SO 17.00 bis 22.00 Uhr
MO Ruhetag

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich

WEINBUNT



Weinbunt

steht für die Farbpalette der Weine – von weiß über grasgrün, rosé, orange, bis zu granat oder purpur. Die Inhaberin & Sommelière Verena Roegels hat den alten Güterbahnhof mit Farbe & Liebe in einen Wohlfühlplatz verwandelt. Und die Küche? „Wenige Komponenten, nicht unnötig kompliziert aber immer mit ein wenig Spielerei. Am Ende ist es wichtig, dass der Gast den Teller versteht und feiert.“ Das hat Küchenchef Matthias Gaube nach Aufenthalt in Sterne-Küchen, aber vor allem auch aus der klassisch französischen Bistrotküche mitgenommen.



Jubiläumsmenü

[ab 17.30 Uhr]

Dashi

Sud | Enoki-Pilze | Daikon-Rettich | Garnelen Tempura

Kabeljau

Brokkoli | Petersilienwurzel | Cranberry

Eis am Stiel

Maispoularde

Kartoffel | Karotte | Shiitake | Erdnuss

Clementinen Tarte

Orange | Chili | Sorbet | Muscovado

EUR 42,00

Weinbegleitung **EUR 22,00**

Getränkebegleitung **EUR 18,00** [alkoholfrei]

Bahnhofsallee 9

40721 Hilden

Tel.: 02103. 2536763

www.weinbunt.de

DI - SO 17.30 bis 22.30 Uhr

MO Ruhetag

Reservierung ist erforderlich
EC-Kartenzahlung ist möglich



Veggie-
Alternative



Jubiläums-
aktion

ZEN LA CUISINE VIETNAMIENNE



Vietnamesische Küche kombiniert mit einem modernen Ambiente

Das Zen Restaurant bietet ein einmaliges Geschmackserlebnis in einer Wohlfühloase. Die vietnamesische Küche zählt zu der gesündesten Küche der Welt. Daher wird auch bei uns die gesunde Kochkunst groß geschrieben. Wir kochen ausschließlich mit frischen Kräutern, Gewürzen und Gemüse. Lassen Sie sich überzeugen und kommen Sie uns besuchen. Wir verwöhnen Sie auf eine ganz besondere Art.

Jubiläumsmenü

[ab 12.00 Uhr]

Vorspeisen Auswahl

Spring-Rolls | Summer-Rolls | Fried Wan Tans | Grilled Beef

Soup Cà Ri

Gelbes Curry-Kokos-Süppchen mit Süßkartoffeln und Gemüse

Vịt Quay Zen

Ente [knusprig gegrillt] | frisches Wok Gemüse | Paprika
Stangensellerie | Frühlingszwiebeln | Reis oder Süßkartoffelstäbchen
oder

Surf & Turf Hà Nội Style

Rindfleisch | Black Tiger Garnelen | Maiskölbchen | Pak Choi und
Gemüse in Black Pepper Sauce | Reis

Chuồn Chiên Kem

Banane in knuspriger Teighülle | Schokoladen-Eiscreme

EUR 29,90



Ackerstraße 128
40233 Düsseldorf-Flingern
Tel.: 0211. 23040066
www.zen-gastro.de

MO - DO 12.00 bis 15.00 Uhr &
17.30 - 23.00 Uhr
FR - SA 12.00 bis 15.00 Uhr &
17.30 bis 01.00 Uhr
SO 13.00 bis 16.00 Uhr &
17.30 bis 22.00 Uhr

Reservierung wird empfohlen
Kartenzahlung ist möglich



Veggie-
Alternative

ZWEIERLEI



Zweierlei statt Einerlei

Gutes Essen ist niemals langweilig und spricht einen jeden von uns so direkt an wie kaum eine andere Sache – denn nichts kommt uns so nah wie das Essen welches wir zu uns nehmen. Kreativität entsteht, wenn gutes Essen auf außergewöhnliche Kochkunst trifft. Eben diese Verbindung ist unser Antrieb und wir freuen uns darauf, Ihnen unsere Begeisterung zu demonstrieren.

Jubiläumsmenü

[ab 18.00 Uhr]

“Salade Nicoise”

Thunfisch | Wachtelei | Tomaten | Prinzessbohnen

Essenz von der Eifler Tomate

Ricotta | Basilikum | bunte Tomaten

Rotzunge “Müllerin Art”

Petersilienwurzel | Kartoffelschaum | Zitrone

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

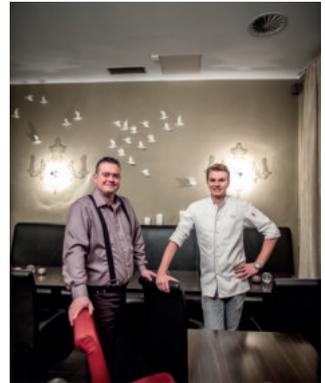
Roastbeef | Maultaschen vom Ochsenbäckchen | Mangold

Crème Caramel

Quitten | Salzkaramel | Sahne

EUR 71,00

EUR 49,00 [ohne Essenz und Rotzunge]



Schwerinstraße 40
40477 Düsseldorf-Pempelfort
Tel.: 0211. 9894587
www.zweierlei-restaurant.de

DI - SA ab 18.00 Uhr
SO & MO Ruhetag

Reservierung ist notwendig
Kartenzahlung ist möglich





MIT ANA TÄGLICH DEUTSCHLAND – JAPAN

Erleben Sie Japans viele Facetten – die Kultur, die Tradition, die Innovationen und vor allem einzigartige Speisen und faszinierende Aromen. Tauchen Sie ein in unvergessliche Erlebnisse.

Entdecken Sie Japan schon bei uns an Bord – 4x täglich von Deutschland nach Tokio und darüber hinaus.

We Are Japan.

anaskyweb.com       #WeAreJapan



ANA
Inspiration of JAPAN





tour de menu
Quick Lunch

ALOHA POKE IN UNTERBILK

FRISCH, GESUND, KÖSTLICH - FOODSENSATION AUS HAWAII

Zarter Fisch, knackiges Gemüse, frisches Obst. Dazu spannende Gewürze und die geheimen hausgemachten Saucen. Diesen geschmacklichen Mix wirst Du nicht mehr vergessen. Versprochen.



Quick Lunch-Menü

[11.00 bis 16.00 Uhr]

Bei uns bestimmst DU was in die Schüssel kommt.

Basis - Reis oder Salat

Proteine - wie z.B. Ahi-Tuna | Lachs | Tofu

Toppings - wie z.B. Mango-Stücke | kleinste Tomate der Welt | Avocado-Creme

Saucen - wie z.B. Weißer-Pfirsich-Wasabi | Erdnuss-Koriander

Drei Gewürze - wie z.B. geröstete Seealgen | Kokoschips | Goji-Beeren

Als Tour Special haben wir eine süße Überraschung für Dich!

EUR 10,90 [regular]

EUR 13,90 [large]

Friedenstraße 65
40219 Düsseldorf-Unterbilk

Tel.: 0211. 15807322
www.aloha-poke.com

MO - SA 11.00 bis 22.00 Uhr
SO 13.00 bis 21.00 Uhr

BISTRO SOMMELIER

KLASSISCH FRANZÖSISCHE BRASSERIE & INTERNATIONALE WEINBAR

Außergewöhnliches Interieur, ein eigener Wintergarten, Olivenbäume sowie feinste Marmorelemente treffen dabei auf französische Kochkunst, eine haus eigene Bäckerei, prägnante Eichenhölzer, charakteristische Kaffeehausstühle sowie hochwertige Kunst.



Quick Lunch-Menü

[11.30 bis 15.00 Uhr]

Salad Chèvre

warmer Ziegenkäse | Crostini | gemischter grüner Salat | schwarze Walnüsse

Tartine Le Rosbif

Roastbeef | Bacon | Zwiebelmarmelade | Baguette
oder

Tartine Champignons grillés

Gegrillte Champignons | frische Kräuter | Baguette

Petit Four

EUR 12,90

Andreas Quartier
Mühlenstraße 34
40213 Düsseldorf-Altstadt

Tel.: 0211. 24092140
www.bistrosommelier.com

MO - SO 11.30 bis 22.30 Uhr

CAFÉ DE BRETAGNE

DAS CAFÉ DE BRETAGNE STEHT FÜR SPITZENQUALITÄT.

Wir bieten unseren Gästen die beliebte französische Bistrotküche.

Zu guten Preisen in lockerer Atmosphäre. Im Mittelpunkt stehen die Produkte selbst.

Quick Lunch-Menü

[12.00 bis 15.00 Uhr]

Sie können sich wöchentlich wechselnde 2- und 3- Gänge-Menüs aus zwei Vorspeisen, drei Hauptspeisen und zwei Desserts aussuchen. Zur Auswahl steht immer mindestens auch ein vegetarisches Gericht.

EUR 11,40 [2-Gang Menü]

EUR 14,90 [3-Gang Menü]



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
MO Ruhetag

FLECKENSTEIN´S

MEAT. FOOD. DELI. WINE

Täglich frischer Mittagstisch, Weinbar und Weinhandel, Schinken, Salami, Käse und Feinkost. Mieten Sie unsere Räume auch für kleine Feiern. Bestellen Sie unser Catering oder buchen Sie unsere Kegelbahn der etwas anderen Art.

Quick Lunch-Menü

[12.00 bis 15.00 Uhr]

Feine Blattsalate mit Capri-Dressing und karamellisierten Nüssen

Involtini vom Rind alla Ligure mit frischen Gemüsen der Saison
auf Tomaten-Linguine

oder

Hausgemachte Tomaten-Linguine mit reichlich frischen Gemüsen der Saison

EUR 14,90



Schloßstraße 40
40477 Düsseldorf-Pempelfort

Tel.: 0211. 15203090
www.fleckensteins.de

DI & DO 10.00 bis 19.00 Uhr
MI 10.00 bis 22.00 Uhr
FR 10.00 bis 24.00 Uhr
SA 10.00 bis 16.00 Uhr
MO & SO Ruhetag

FLURKLINIK

FLINGERN'S WOHNZIMMER

Hier is(s)t man zu jeder Tageszeit richtig

Quick Lunch-Menü

[12.00 bis 18.00 Uhr]

Brunnenkresse-Süppchen mit Quinoa-Pops

Rinderroulade mit Chorizo gefüllt nebst Kartoffel-Kräuter Muffin

Weißes Schokoladen-Himbeer-Träumchen mit Amaretto Crunch

EUR 14,90



Flurstraße 14
40235 Düsseldorf-Flingern

Tel.: 0211. 41604988
www.flurklinik.de

SO - DO 10.00 bis 24.00 Uhr
FR - SA 10.00 bis 1.00 Uhr

GOURMET-BISTRO ZURHEIDE

IN 10 MINUTEN AUF DEM TISCH.

Sie haben Mittagspause, aber kaum Zeit? Mit unserem „Schnellen Teller“ wird Ihnen innerhalb von 10 Minuten ein komplettes Schlemmermenü in angenehmer Atmosphäre serviert.

Quick Lunch-Menü

[MO - FR von 11.30 bis 15.00 Uhr]

Täglich wechselndes Mittagsmenü im Format: „Schneller Teller“.

Da wir unser Menü nach dem täglichen Marktangebot richten, würden wir uns freuen, Sie auf www.zurheide-feine-kost.de begrüßen zu dürfen. Dort können Sie unser für den Tag aktuelles „Quick-Lunch-Menü“ einsehen.

EUR 12,90



Nürnbergerstraße 40-42
40599 Düsseldorf-Reisholz

Tel.: 0211. 74965808
www.gourmet-tage.de

MO - SA 11.30 bis 21.00 Uhr
[Küche]
SO & Feiertage Ruhetag

MANTHEI

HAWAIIANISCHE LEBENSART TRIFFT JAPANISCHE KOCHKUNST

Was ist Poke? Poke ist das von der japanischen Küche inspirierte Nationalgericht Hawaiis. Hauptzutaten sind frischer Fisch, Sojasauce und Gemüse, ergänzt mit raffinierten Toppings.

Quick Lunch-Menü

[MO - FR von 11.30 bis 14.30 Uhr]

Grüner Tee

Poke Bowls
(aus 7 Varianten)

Grüner Tee Eis

EUR 13,60



Bachstraße 1
40223 Düsseldorf-Bilk

Tel.: 0211. 9661633
www.sushitaxi.de

MO - FR 11.00 bis 22.00 Uhr
SA - SO & Feiertage
12.00 bis 23.00 Uhr

MUTTER EY CAFÉ

DIE KULTUROASE IM HERZEN DER ALTSTADT.

Sympathisch, kreativ und inspirierend.
In Ruhe genießen und Zeit für gute Gespräche.

Quick Lunch-Menü

[12.00 bis 18.00 Uhr]

Wildkräutersalat

Ziegenkäse | Blaubeeren | Walnüsse

Handgemachte Riesentortelloni
Gorgonzolakäse | Rote Beete Creme

EUR 14,50



Mutter-Ey-Platz 1
40213 Düsseldorf-Altstadt

Tel.: 0211. 30187495

DI - SO 10.00 bis 19.00 Uhr
MO Ruhetag



Jubiläums-
aktion

PATRICK'S SEAFOOD

DIE AUSTERN-BAR

Bei uns in der Austern-Bar gibt es kleine, frische und exquisite Köstlichkeiten. Und natürlich stehen Austern an erster Stelle. Was will man mehr? Einen herrlichen Wein dazu? Bitte schön. Herzlich willkommen. A votre santé!



Quick Lunch-Menü

[12.00 bis 18.00 Uhr]

Austern | Bulots | rohes Thunfischtatar
Foie gras | Crevettes Rosé uvm.

Täglich wechselndes Menü nach Tageskarte.

Preis nach Tageskarte

Schadow Arkaden
Schadowstraße 11
40212 Düsseldorf-Zentrum
[Erdgeschoss]

Tel.: 0160. 7815910

DI 16.00 bis 20.00 Uhr
MI - SA 12.00 bis 20.00 Uhr
SO & MO Ruhetag

FISCHMARKT 2019

DÜSSELDORF

TONHALLENUFER | 11.00 - 18.00 UHR

17. MÄRZ | 07. APRIL | 02. JUNI | 30. JUNI | 11. AUGUST
15. SEPTEMBER | 06. OKTOBER | 03. NOVEMBER 2019

RATINGEN

MARKTPLATZ | 10.00 - 18.00 UHR

23. JUNI 2019

20
Jahre

ABSCHLUSSVERANSTALTUNG



20 Jahre tour de menu - das muss gefeiert werden!

*Feiern Sie gemeinsam mit über 50 Küchen-Teams die Siegerehrung!
Genießen Sie Fingerfood ausgewählter Tour-Teilnehmer im
neugestalteten Restaurant Traveller's im Nikko Hotel Düsseldorf. Probieren
Sie diverse Weine, frisch gezapftes Schlüssel-Alt sowie prickelndes
Mineralwasser der Haaner Felsenquelle.*

Datum: Montag, 29. April 2019
Einlass: ab 17.45 Uhr
Beginn: 18.00 Uhr
Ort: Nikko Hotel Düsseldorf
Restaurant Traveller's
Immermannstraße 41
40210 Düsseldorf

Tickets: Vorverkauf EUR 20,00
Abendkasse EUR 25,00
[Tickets sind begrenzt]
Erhältlich: www.rheinlust.de
mail@rheinlust.de
Tel.: 0211. 43633300
Enthalten: Fingerfood & Getränke
[solange der Vorrat reicht]



Impressionen 2000 - 2018

Siegerparty
Dr. Thompson's 2014



PK The View 2014

PK Rosati 2012



Impressionen 2000 - 2018
Tanzen, lachen und feiern -
Unzählige Pressekonferenzen,
Abschlusspartys und Siegerehrungen
haben uns 20 Jahre lang begleitet.
Danke an alle Beteiligten für
20 tolle Jahre tour de menu!



PK Maxhaus 2011

Siegerparty Dr.
Thompson's 2014

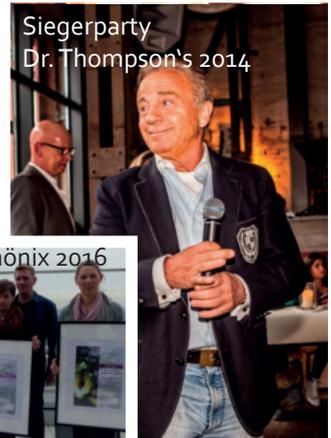


PK Victorian 2017



Schirmherr
Peter Nöthel 2014

Impressionen 2000 - 2018



Impressionen 2000 - 2018



Wir wünschen allen
Gastronomen auch für die
nächsten 20 Jahre viel Freude
und Genuss am guten Essen.



Impressionen 2000 - 2018



Schirmherr
Jean-Claude Bourgueil 2006



PK Fritz Frau Franzi 2017



Liedberger Landgasthaus Team 2008



PK [a]dress kitchen 2014



PK Victorian 2017

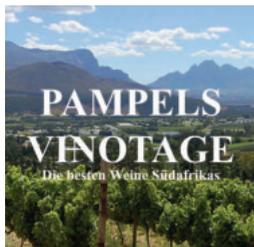


1. PK tour de menu 2000



PK Riva 2009

Feiern Sie mit uns 20 Jahre tour de menu!



RESTAURANT FRONHOF

Wir feiern gerne mit! 20 Jahre Fronhof

1 Glas Apéro vorab auf das Jubiläum!

Samstag, 16.03.2019 um 19.00 Uhr

Düsseldorf goes Meerbusch

Pampels Vinotage präsentiert die besten Weine Südafrikas

6-Gang Menü inkl. Weinbegleitung

EUR 75,00

Freitag, 22.03.2019 um 19.00 Uhr

Zu Gast bei Freunden

Carmen Krück präsentiert das Weingut Krück/Pfalz

tour de menu inkl. Weinbegleitung

EUR 70,00

[siehe S. 54]

CAFÉ DE BRETAGNE

25.03.2019 & 08.04.2019

2x montags Austern-Workshop

um 19.00 Uhr

Infos im Restaurant

[siehe S. 18]

SANSIBAR BY BREUNINGER DÜSSELDORF

21.03.2019

Live Musik

Lipstick & Ties

11.04.2019

Live Musik

Indigo Jazzlounge

[siehe S. 63]

Feiern Sie mit uns 20 Jahre tour de menu!

SALTIMBOCCA

!15 Jahre Jubiläum!

Während der gesamten Tour

Grappa mit Musik „Mambo No. 5“ bei Kerzenlicht

[siehe S. 62]



BOHAI

Während der gesamten Tour

Kunstaussstellung

Melanie Richter

Ein Spaziergang in der Kyppta

[siehe S. 14]



WEINBUNT

22.03.2019 - 19.00 Uhr

Indie Songwriter Pop

„stadtklang“ live mit LILOU | Jubiläums-Menü | Wine-Specials

Sie begeisterte als Vorprogramm von NENA bereits

Tausende von Menschen.

05.04.2019 - 19.00 Uhr

Wein-Begleitung mit der Winzerin

Victoria Lergenmüller (Pfalz) | Vici begleitet unser Menü und uns mit

ihren Weinen durch den Abend mit Expertise, Aromen, weinbunten

Geschichten & ganz viel Sympathie.

[siehe S. 74]



BÜRGERSTIFTUNG DÜSSELDORF

Während der gesamten Tour

Projekt »gesund & munter«

In jedem Restaurant finden Sie unsere Spenden-Tüten. Mit einer Spende helfen

Sie den Kindern der Stadt, sich gesund zu ernähren. Unterstützung erhalten die Kinder dabei von ehrenamtlichen Helfern sowie Ernährungsberaterinnen.

Alle weiteren Infos bekommen Sie in den Restaurants.

Wir danken Ihnen herzlich für Ihre Mithilfe.



Eine Aktion für »gesund & munter« zur

TOUR DE MENU

Für die Kinder unserer Stadt!

INFORMATIONEN ZUR AKTION
www.buergerstiftung-duesseldorf.de

Feiern Sie mit uns 20 Jahre tour de menu!



LEPSY'S

23.03.2019

Winzerabend

Begleitende Weine zum Menü, dann im Preis inbegriffen

13.04.2019

Winzerabend

Weingut Schauß von der Nahe

Begleitende Weine zum Menü, dann im Preis inbegriffen



30.03.2019

Live Musik

Martin Fraatz am Klavier, Andreas Reinhard am Saxophon

06.04.2019

Krimilesung

mit Klaus Stickelbroeck

[siehe S. 38]



MUTTER EY CAFÉ

Mittwochs und sonntags während der Tour

20.03., 27.03., 03.04. & 10.04.2019 +

24.03., 31.03., 07.04. & 14.04.2019

15.00 bis 18.00 Uhr

Live Musik

Dirk Bell an der Gitarre

[siehe S. 83]



CHRISTEN - IM HAUS LITZBRÜCK!

06.04.2019

Jazz-Abend

Take Two

[siehe S. 20]

Feiern Sie mit uns 20 Jahre tour de menu!

BOS FOOD

22.03., 29.03., 05.04. & 12.04.2019

**4x freitags Verkostung -
Verschiedene exklusive Köstlichkeiten**

12.00 bis 17.00 Uhr

Probieren Sie ...

Appennino mit Trüffelprodukten

Imperial und **Desietra** Kaviar

Cortes Gourmed mit spanischen Produkten

Wiberg mit exquisiten Gewürzen

Taste Greece mit einer Reihe von Antipasti

Callebaut mit der exklusiven Ruby Schokolade

Tartuflanghe mit köstlichen Pralinen - sowie noch viele mehr!

und dazu einen Tropfen ...

Martin Tesch vom **Weingut Tesch** mit dem von ihm konzipierten
„Weißen Rauschen“ – dem Haus und Hofwein der Toten Hosen

Weine vom **Weingut Carmen Krück** aus der Pfalz

Al Tuc aus Südfrankreich

St. Urbans-Hof von der Mosel

Ein prickelndes Vergnügen vom Crémant-Haus Bouvet und
den Champagnern von Veuve Fourny aus Vertus.

und zum Abschluss ...

Wundervoller Kaffee der **BOS FOOD Collection**

Bitte beachten Sie: nicht alle Aussteller sind an jedem Tag vertreten.
Es lohnt sich also jeden Freitag vorbei zu kommen!

Das Team von BOS FOOD freut sich auf Sie!

Grünstraße 24c | 40667 Meerbusch | Tel.: 02132. 139246
www.bosfood.de



HERZLICH WILLKOMMEN! UNSERE MESSETERMINE 2019

WER A SAGT, MUSS AUCH B SAGEN.

12.-13. Jan	TrauDich
26.-28. Jan	Gallery Intern. Fashion Trade Show
25.-29. Jan	Gallery Showroom Concept
07. Feb	DigitalDemoDay
22.-24. Feb	Rheingolf
10.-12. März	Gallery Shoes
23. & 24. März	Cycling World
04. Mai	Heilpraktikertag
15.-16. Mai	Polis Convention
15.-16. Jun	BUNTEBeautyDays
29.-30. Jun	Faszination Heimtierwelt
20.-22. Jul	Gallery Intern. Fashion Trade Show
18.-23. Jul	Gallery Showroom Concept
01.-03. Sep	Gallery Shoes
26. Sep	Karrieretag
29.-30. Sep	Chefsache
11.-13. Okt	Baumesse
11.-12. Okt	tasc
19.-20. Okt	Wir heiraten!
26.-27. Okt	Veggieworld
15.-17. Nov	Art Düsseldorf
23.-24. Nov	New Heritage
30. Nov bis 01. Dez	Eat&Style



AREAL BÖHLER
Hansaallee 321
40549 Düsseldorf
www.arenal-boehler.de

LASSEN SIE SICH DIE TOUR SCHMECKEN!
KOMMEN SIE IN IHRE METRO UND GENIESSEN SIE



10%

**AUF DAS GESAMTE
WEINSORTIMENT**
(exkl. Humidor Artikel)

Gültig auf einen Einkauf im Aktionszeitraum 20.03-14.04.2019 in Ihrem METRO Markt Düsseldorf

**Coupon vor dem Erfassen
der Ware vorlegen!**

GCN 4306286149157



Gültig vom 20.03. – 14.04.2019

Der Coupon gilt nur in Verbindung mit Ihrer METRO Kundenkarte im METRO Markt Düsseldorf. Der Coupon ist nur im angegebenen Zeitraum gültig und nicht übertragbar. Eine Barauszahlung oder Kombination mit anderen Rabatten ist nicht möglich. Der Rabatt ist gültig für alle im Markt vorrätigen Artikel. Aktuell beworbene Artikel, kundenindividuelle Preise sowie Belieferung sind ausgenommen. Der Coupon ist pro Einkaufsberechtigten nur einmalig einlösbar.

METRO-Markt Düsseldorf · Schlüterstraße 3 · 40235 Düsseldorf

METRO