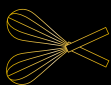


· OKTOBER 2017 Best of Menü ·



DÜSSELDORFER
SPITZENKÖCHE

eat 5 Gänge
pray 4 Köche
love 69 €

· 01.10. bis 31.10.2017 ·

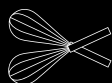


INHALT
*best of menü
 der düsseldorfer
 spitzenköche
 für 69€*

OKTOBER 2017



| | |
|---|-------|
| Über die Düsseldorfer Spitzenköche | 3 |
| | |
| Holger Berens Berens am Kai | 6-7 |
| | |
| Michael Reinhardt Reinhardt's auf Gut Moschenhof | 8-9 |
| | |
| Christian Penzhorn CP Restaurant | 10-11 |
| | |
| Claudia Schröter Andrejs Oyster Bar | 12-13 |
| | |
| Florian Ohlmann Lido | 14-15 |
| | |



**DER OKTOBER GEHÖRT DEN
 DÜSSELDORFER SPITZENKÖCHEN.**

Perfektion kennt keine Kompromisse – schon gar nicht beim Kochen. Bei unseren Gerichten geht es ausschließlich um den vollendeten Genuss. Dafür haben wir uns mit aller Leidenschaft der Kochkunst verschrieben und streben Tag für Tag nach Höchstleistungen. Mit dem **BEST OF MENÜ DER DÜSSELDORFER SPITZENKÖCHE** servieren wir Ihnen die absolute Kür unseres Könnens. Zu einem Preis, der Sie sicher sehr schnell in Geniesserrlaune bringen wird.

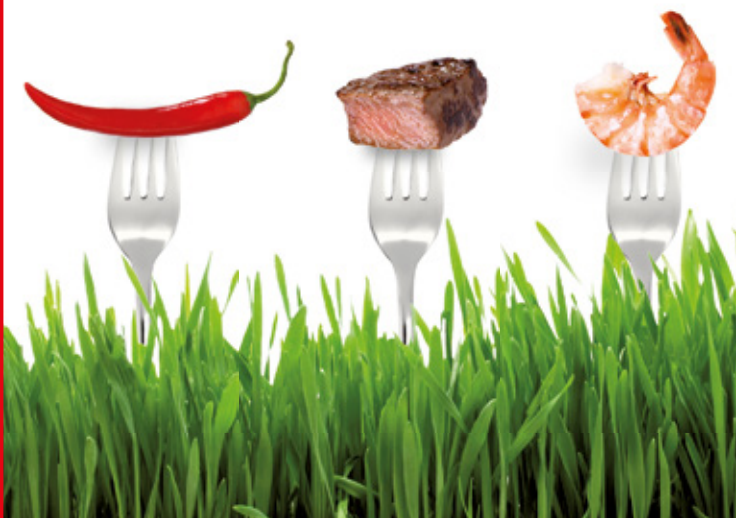
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Um frühzeitige Reservierung wird gebeten.

80.000

Gastronomieartikel unter einem Dach



Ihr Partner für Erfolg

Lassen Sie sich begeistern: Äußern Sie Ihre Wünsche, fordern Sie die gut ausgebildeten, branchenerfahrenen Fachberater heraus und sichern Sie sich durch überzeugende Lösungen den entscheidenden Wettbewerbsvorteil.

Das speziell auf die Bedürfnisse der Gastronomie zugeschnittene Handelshof Gastro Konzept setzt in Sortiment, Dienstleistung und Kundenbetreuung neue Maßstäbe.

Handelshof Haan
C&C Großhandel | Liefergroßhandel
Ginsterweg 14, 42781 Haan
Tel. 02129 913-0, Fax 02129 913-110
Mo – Fr 7.00 – 21.00 Uhr
Sa 7.00 – 20.00 Uhr

www.handelshof.de



SIE MÜSSEN NICHT LÄNGER
ZWISCHEN EINEM SUV UND EINEM
MASERATI WÄHLEN.



MASERATI

Levante

LEVANTE DIESEL. DER MASERATI UNTER DEN SUVs.
AB 73.200 €

3 JAHRE HERSTELLERGARANTIE • ROAD ASSISTANCE

Der innovative 3-Liter-V6 ist ein Juwel von einem Motor. Er kombiniert die modernsten technologischen Errungenschaften der Diesel-Technologie und sorgt so nicht nur für einen reduzierten Kraftstoff-Verbrauch und weniger CO₂-Emissionen, er ruft auch eine unglaubliche Leistung ab – so wie Sie es bei einem Maserati gewohnt sind. Die Kombination von intelligentem Q4-Allrad-Antrieb, 8-Gang-ZF-Automatikgetriebe und ausgeklügeltem Luftfederungs-System verschafft dem Levante-Fahrer ein einzigartiges, inspirierendes Fahrerlebnis – typisch Maserati.

Kraftstoffverbrauch (l/100 km): innerorts 8,2 - außerhalb 6,6 - kombiniert 7,2;
CO₂-Emissionen: kombiniert 189 g/km; Effizienzklasse: B. Ermittelt nach EU-Richtlinie 1999/94/EG.

Abbildung enthält Sonderausstattungen. Preis bezieht auf das Modelljahr 2018.

Kontaktieren Sie uns für ein individuelles Angebot:

LUEG.
sportivo

Anbieter: LUEG sportivo GmbH Meerbusch, Düsseldorf Straße 217, 40667 Meerbusch, Telefon: 02132-9154-40
Essen, Hans-Böckler-Straße 74, 45127 Essen, Telefon: 0201-2065-253,
www.lueg.de/sportivo



— DÜSSELDORFER SPITZENKOCH —

HOLGER BERENS - BERENS AM KAI -

Holger Berens kann alles und noch viel mehr - wenn er an seinem Molteni-Herd steht. Das hat er bei seinen großen Lehrherren und Multi-Sterneköchen Günter Scherrer (damals im Victorian) und Jean-Claude Bourgueil (heute noch im Schiffchen) gelernt. Seit 1998 verzaubert er mit seiner exzeptionellen Kochkunst in seinem Restaurant im Medienhafen nicht nur die Düsseldorfer Feinschmecker, sondern auch die vom Michelin.

Adresse

Kaistraße 16
40221 Düsseldorf
info@berensamkai.de
Telefon 0211 - 300 675 0

Öffnungszeiten

Montag - Freitag: 12 - 14 Uhr, 19 - 22 Uhr
Samstag: 19 - 22 Uhr

« **Reservierung**

HOLGER BERENS *best of menü* OKTOBER 2017

Salat von Rochen

Austern / Blumenkohl / Artischocken



Flusskrebse in leichter Consommé

Ingwer / Olivenöl / Sobanudeln



Glacierter Saibling

ingelegte Zitrusfrüchte / Kartoffelknusper



Poularde

Champignon / Maronencreme / Ofenzwiebeln
geschmolzene Gänseleber / Kürbis



Pina Colada

Kokos / Ananas / Rum

- 69€ -

Um frühzeitige Reservierung wird gebeten.

Berens am Kai

www.berensamkai.de



MICHAEL REINHARDT

best of menü

OKTOBER 2017

Entenleberterrine

mit Aromen von süß bis salzig



Königskrabbe aus der Nordsee

Muscheln / Safran / Fenchel / Queller



Steinpilzpolenta mit Ochschwanz

Trüffel / Petersilie / Olivenöl



Rehrücken im Kräutercrêpe

Kirschen / Pfifferlinge / Spitzkohl



Topfen-Soufflé

Quitte / Thymianeis / Mandel

- 69 € -

Menü ab 18:00 Uhr
Um frühzeitige Reservierung wird gebeten.



REINHARDT'S
auf Gut Moschenhof
www.reinhardts-restaurant.de

20 # C+M+B+17

 DÜSSELDORFER SPITZENKOCH 

MICHAEL REINHARDT - REINHARDT'S RESTAURANT -

Michael Reinhardt tauschte die Königsallee gegen ländliche Gemütlichkeit. Nach fünf Jahren Breidenbacher Hof und Stationen wie dem Victorian, dem Hotel Vier Jahreszeiten in Sankt Peter-Ording und Pomp Duck and Circumstance kreiert er jetzt schon seit einigen Jahren seine bodenständige, aber feine und kreative Landhausküche im eigenen Restaurant.

Adresse

Am Gartenkamp 20
40629 Düsseldorf
info@reinhardts-restaurant.de
Telefon 0211 - 30 33 77 47

Öffnungszeiten

Mittwoch - Samstag: 12 - 15 Uhr, 18 - 23 Uhr
Sonntag: 12 - 21:30 Uhr

Weitere Termine nach Vereinbarung

« **Reservierung**

—  —

CHRISTIAN PENZHORN

best of menü

OKTOBER 2017

Thunfisch & Pulpo

Eingelegter Kürbis,
marinierte Avocado und rosa Ingwer, Korianderpüree



Rotbarbe & Jacobsmuschel

Schwarzes Bohnenpüree,
Citrus Beurreblanc, Tomatenconfit



Maiseis

Gebackener Wirsing, Krosser Schinken,
Popcorn, Malzbrotcreme



Oldenburger Ente

Confert – Schnitzelchen – Geräuchert
Süßkartoffel, kleine Zwiebel, gerösteter Blumenkohl, Orange



Vitaminbombe

Granatapfel, Litschi, Kiwi, Granny Smith,
Weiße Schokolade

- 69€ -

Um frühzeitige Reservierung wird gebeten.

—  DÜSSELDORFER SPITZENKOCH  —

CHRISTIAN PENZHORN - CP RESTAURANT -

Christian Penzhorn kocht auf konstant leckerem Niveau. Seine Wanderjahre führten ihn durch die deutsche Sternegastronomie bis nach Düsseldorf. In den letzten 10 Jahren hat er sich hier einen ausgezeichneten kulinarischen Namen erarbeitet – für das Victorian und das Monkey's erkochte er jeweils einen Stern. Seit einigen Jahren führt er sein eigenes kleines charmantes Restaurant in Ratingen-Lintorf.

Adresse

Konrad-Adenauer-Platz 29
40885 Ratingen
info@cpenzhorn.de
Telefon 0 21 02 - 38 999 70

Öffnungszeiten

Dienstag – Samstag: 17:30 – 22:00 Uhr
Sonn- & Feiertags: 12:00 – 22:00 Uhr

« **Reservierung**

CP

Christian Penzhorn
RESTAURANT • HOTEL • CATERING

www.christian-penzhorn.de



CLAUDIA SCHRÖTER

best of menü

OKTOBER 2017

Amuse Überraschung



Ceviche aus dem Fang des Tages



Hummer-Bisque



Duo vom Steinbutt & Meerbarbe



Crème Brûlée Classique

- 69€ -

Um frühzeitige Reservierung wird gebeten.

ANDREJ'S
Oyster Bar & Restaurant

www.andrejs.eu

— DÜSSELDORFER SPITZENKOCH —

CLAUDIA SCHRÖTER - ANDREJ'S OYSTERBAR -

Claudia Schröter hat es in kurzer Zeit geschafft, ein typisches Frischfisch & Krustentier-Restaurant mit ihrem ganz eigenen Siegel der Kochkunst zu versehen. Nach ihren Arbeitsjahren zum Beispiel im Schloßhotel Lerbach und im Landhaus Stricker kocht sie seit 2014 bei Andrej in seiner gleichnamigen Oysterbar. Übrigens: Andrej ist auch gelernter Koch, der aber lieber ein sympathischer Gastgeber ist. Well done, Claudia und Andrej!

Adresse

Luegallee 132
40545 Düsseldorf
reservierung@andrejs.eu
Telefon 0211 - 938 900 78

Öffnungszeiten

Dienstag – Samstag: 12:00 – 14:00 Uhr
und 18 – 22.00 Uhr

« **Reservierung**

—  —

FLORIAN OHLMANN

best of menü

OKTOBER 2017



— DÜSSELDORFER SPITZENKOCH —

FLORIAN OHLMANN - LIDO -

Florian Ohlmann wollte schon immer aus dem norddeutschen Flachland weg, am Besten nach Paris. Und dann natürlich zum Besten, zu Alain Ducasse. Das hat dann auch geklappt – und nach 3 Jahren in der knallharten Ducasse-Schule wurde er vom Meister der Kochkünste und vielfach ausgezeichneten Sternekoch zum Maitre de Cuisine ernannt. Etwas entspannter, aber immer noch mit den besten Produkten, mit viel Liebe zum Detail und äußerster Disziplin kocht er seit 2008 im Lido.

Adresse

Am Handelshafen 15
40221 Düsseldorf
genuss@lido1960.de
Telefon 0211 - 15 76 87 30

Öffnungszeiten

Dienstag – Samstag: 18 – 22 Uhr (Küche)
Weitere Termine nach Vereinbarung

« **Reservierung**

*Das Lido ist leider
wegen Renovierung
geschlossen.*

Das Datum der Neueröffnung erfahren Sie
auf unserer Website.

Lido

www.lido1960.de



Erleben Sie den Gipfel des guten Geschmacks auch online
duesseldorfer-spitzenkoeche.de

eat 5 Gänge
pray 4 Köche
love 69 €

Herausgeber: What's Cooking, Kaistrasse 14a, 40221 Düsseldorf

Gestaltung: ZWEIPRO Kommunikationsdesign

Hinweis: Für die Inhalte der Seiten sind die Restaurants verantwortlich.

Ansprüche gegenüber dem Herausgeber entfallen.