

MITTELMEER



ASKITIS GREEK CUISINE

Marcellino schwärmt vom „neuen Hotspot fürs Düsseldorf.“ Griechekuisine vom Feinsten in stilvoll-modernem Ambiente fernab vom Standard-Griechen. Tolle Weinkarte, täglich frische Fischvariationen und charmanter Service. Süßer Innenhof!

Herderstr. 73 _open: Di-Sa 18-24, So+Feiertage
12-24 (Küche immer bis 23)
(0211) 602 07 13_www.askitis.com

[D4]



BACCALÀ

Diese kleine Trattoria wurde sogar im Gault Millau erwähnt. Phantastische Kreationen aus der offenen Küche wie Lammcarrée mit Kräuterkruste und Honig-Rotweinsauce. Großzügige Sommerterrasse und Partyservice.

Heinrichstr. 83 _open: täglich, warme Küche von 11.30 -23.30
(0211) 618 26 42_www.baccala.de

[C4]



BASIL'S

Von Mittag bis Mitternacht durchgehend leckere Mittelmeerkost, deren Zubereitung man in der offenen, lebhaften Küche live verfolgen kann. Abends sehr beliebt beim feierfreudigen Publikum. Livemusik mit lustigem, lauten Geräuschpegel. Am Wochenende unbedingt reservieren.

Haroldstr. 30 _open: tägl. 12-1
(0211) 868 13 33_www.basils-duesseldorf.de

[E2]



[BE'LU-GA]

Neueröffnung in der Carlstadt. Exquisite, Moderne Internationale Küche vom klassischen Wiener Schnitzel bis zum Kalbsrückensteak mit Macadamiakruste. Charmantes Interieur mit ruhigen, warmen Farben und Blick auf den entzückenden Garten im Innenhof (Sommerterrasse). Highlight: Gewölbekeller mit Kaminfeuer...

Hohestr. 49 _open: Mo-Fr 10-1, Fr-Sa 10-2, So 10-24
(0211) 86 29 85 48_www.be-luga.de

[E2]



CALA D'OR

Tapas-Restaurant für Genießer erstklassiger spanischer Küche. Große und kleine Tapas und eine ausgiebige spanische Fiesta-Karte mit saisonalen Hauptgerichten. Die Weinkarte umfasst alle namhaften spanischen Kellereien.

Dorotheenstr. 6 / Ecke Grafenberger Allee
open: Mo-Sa 12-1 (Küche bis 24)
(0211) 699 97 22_www.restaurant-calador.de

[D4]



LA CASTAGNAS

Francesco und Tomaso haben sich der traditionellen, italienischen Kochkunst verschrieben. Bodenständige bis raffinierte Rezepte, wie die Italiener sie selbst am meisten schätzen. Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie, wie es die Italiener am liebsten mögen: „Bei gutem Wein, gutem Essen und guter Gesellschaft“.

Rofsstr. 9 _open: Mo-Fr 12-15, 1730-24, Sa, So+Feiertage 12-24
(0211) 46 62 11_www.lacastagnas.de

[C3]



MONKEY'S SOUTH

In dem mediterran inspirierten Monkey's South, zwischen dunklen Holz- und Ledertönen der Einrichtung und dem Licht, das durch die großen Fensterflächen hereinströmt, herrscht augenblicklich Wohlfühlgefühl. Die durchgehende Küche bietet ein reichhaltiges Repertoire aus der leichten, mediterranen Küche.

Graf-Adolf-Platz 15 _open: Mo-Sa 12-24
(0211) 64 96 37 28_www.monkeyssouth.com

[E2]



PEGASOS

Tavernen-Institution seit den späten 70ern und seitdem ein Dauerbrenner. Hier gibt es authentische griechische Küche ohne Pommes. Die gute Stimmung lässt den letzten Urlaub und das Türkis der Ägäis wieder wach werden.

Kirchfeldstraße 50/ Ecke Elisabethstraße
open: tägl. 12-24
(0211) 38 29 10_www.taverne-pegasos.com

[F2]

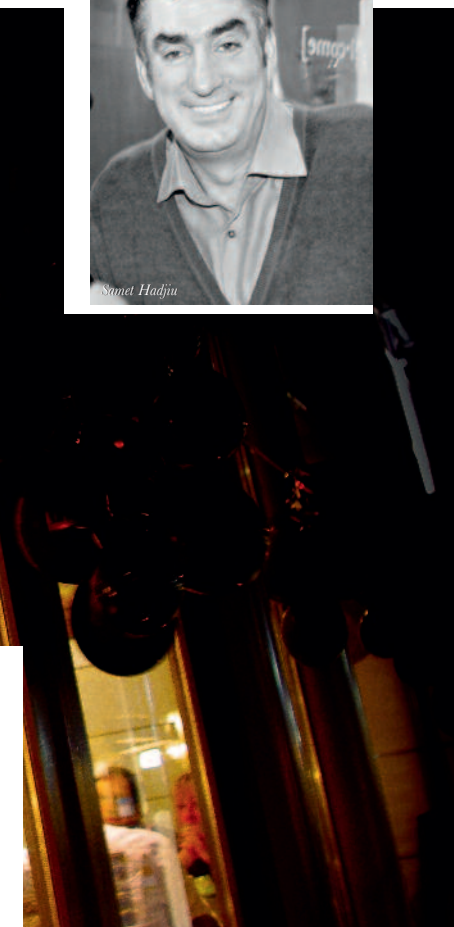


RIVA

Düsseldorfer Gastro-Hot-Spot im Medienhafen. Perfekte Mischung zwischen Restaurant, Lounge und Bar. Zum Lunch oder zur Dinnerzeit kulinarisches Vergnügen unter der Leitung von Roland Rohm mit mediterran inspirierter Küche für Weltoffene. Gute Getränkeauswahl. Große Terrasse.

Zollhof 11 _open: tägl. 10-3
(0211) 209 50 50_www.riva-duesseldorf.de

[E1]



Restaurarant – Bar
[be'lu-ga]
be-sondere Atmosphäre
auf der Hohe Straße



Seit Dezember 2012 ist Düsseldorf um ein neues Restaurant-Erlebnis reicher. Samet Hadjiu öffnet die Türen vom *beluga*, in dem er mit seinem vertrauten Team die Gäste erstaunen lässt. Bereits der Name ist Teil des Konzepts, eine neue Wortkreation, deren Erläuterung wie ein Lexikoneintrag auf den Visiten- und Speisekarten steht: Als eine Mischung aus „Willkommen sein“, „Glücklich sein“, „stimmungsvoll“, „exklusiv“, „schmackhaft“, „ein Essen“ und „ein Wein“ soll das neue Adjektiv *beluga* schon bald zum Wortschatz der Gäste gehören. Denn genau diese Eigenschaften will Samet Hadjiu in seinem Restaurant bieten – und zwar täglich. Ab dem ersten Tag erwartet die Gäste

im *beluga* eine wunderbare Atmosphäre, ein exzellenter und aufmerksamer Service und eine exquisite, Moderne Internationale Küche, wo die Priorität immer auf Frische und Qualität liegt. Wer das *beluga* betritt, fühlt sich willkommen – die warmen Farben und die sorgsam ausgewählten „Feelgood-Bilder“ von dem weltberühmten Fotografen Mario Testino sorgen dafür. Die Küche ist ab 10 Uhr morgens durchgehend geöffnet, dadurch können die Gäste den ganzen Tag von der „be-hungry-Menu-Karte“ genießen. Neben einer regelmäßig wechselnden Karte bietet die Küche jeden Tag eine Extra-Auswahl auf der Karte. Unter den Gerichten im *beluga* finden sich klassische Wienerschnitzel

ebenso wie Kalbsrückensteaks mit Macadamiakruste, für etablierte Vorlieben und einen modernen Schwung. Das *beluga* bietet verschiedene Räumlichkeiten: Vom Entree für diejenigen, die gerne etwas Bewegung um sich herum haben über das „Gartenzimmer“ mit einer ruhigen Atmosphäre und Blick auf den idyllischen Innenhof bis zu dem Innenhof, in dem sich auch bei sommerlichen Temperaturen die „heißen“ Köstlichkeiten genießen lassen. Absolutes Highlight ist der besondere Gewölbekeller für den Genuss der exzellenten Weine am Kaminfeuer. All diese Räumlichkeiten sind einzigartig und auch individuell für Private- oder Business-Dinners zu reservieren. *be-welcome at beluga!*



open: Mo-Do 10-1, Fr+Sa 10-2
So 10-24

[be•lu•ga]
Hohestr. 49
D-Carlstadt
Tel. (0211) 86 29 85 48

www.be-luga.de

[E2]