



DÜSSELDORFER
SPITZENKÖCHE



BEST OF
DÜSSELDORFER
SPITZENKÖCHE
FÜR 69 €

16.02. – 16.03.2013



DIE DÜSSELDORFER SPITZENKÖCHE

Wir, die Düsseldorfer Spitzenköche, sind eine Gemeinschaft von Köchen, die sich mit aller Leidenschaft der echten Kochkunst verschrieben haben und Tag für Tag auf der Suche nach dem vollkommenen Genuss sind. Jeder von uns ist mit Leidenschaft und Spaß an der Sache dabei und bietet seinen Gästen immer wieder ein Feuerwerk an kulinarischen Ideen, serviert das Beste seines Könnens. Vom 16.02.2013 bis zum 16.03.2013 empfehlen wir Ihnen unser „Best of“-Menü zu einem Preis, der Sie sicher sehr schnell in Genießerlaune bringen wird.

Um frühzeitige Reservierung wird gebeten.

DER GIPFEL DES GUTEN GESCHMACKS

ALEXANDER TÜRK
FEHRENBACH – DAS KLEINE RESTAURANT
BASTIAN FALKENROTH U. DAS RESTAURANT
CHRISTIAN PENZHORN MONKEY'S WEST
CHRISTOPH SUHRE D'VINE
DANIEL DAL-BEN TAFELSPITZ 1876
FLORIAN OHLMANN LIDO
HOLGER BERENS BERENS AM KAI
MARCEL SCHIEFER RESTAURANT SCHORN
MARIO BRAUN PARLIN
OLIVER NEUHOFF KLOSTERHOF – MAXHAUS
PATRICK LE GUERN PATRICK'S SEAFOOD N°1

BEST OF ALEXANDER TÜRK

FEHRENBACH - DAS KLEINE RESTAURANT



Alexander Türk wollte schon als kleiner Junge kochen lernen. Wenn er mit der Familie essen ging, ist er immer in jede Küche gerannt und hat die Düfte und verschiedenen Aromen in sich aufgenommen – mit der Nase, denn auf die Herde konnte er ja noch nicht schauen. Und während der Schulzeit hat er die Zeit lieber am Herd verbracht als am Schreibtisch – also ist er gleich dortgeblieben. Im Jagdhof Glashütte in Bad Laasphe startete er dann seine Kochkarriere, bis er 2012 Julia Fehrenbach traf, die ihn in ihr gleichnamiges Restaurant nach Düsseldorf holte. Dazwischen lagen so leckere Stationen wie das Hummerstübchen in Düsseldorf, das Adlon Kempinski in Berlin und der Herzog von Burgund in Neuss, wo er immerhin 16 Gault-Millau-Mützen erkochte. Julia Fehrenbach bringt es auf den Punkt: „Alexander ist das Beste, was mir passieren konnte!“

FEHRENBACH – DAS KLEINE RESTAURANT
Schwerinstraße 40 | 40477 Düsseldorf | 0211 - 98 94 587
info@restaurant-fehrenbach.de, www.restaurant-fehrenbach.de

ÖFFNUNGSZEITEN UND RESERVIERUNG:
Di. – Sa. ab 18.00 Uhr, Reservierung unter 0211 - 98 94 587

Fehrenbach
das kleine Restaurant

BEGRÜSSUNG

**CHAMPAGNER AGRAPART & FILS
„7 CRU“ BLANC DES BLANCS 0,1 L**

AMUSE-BOUCHE

**LAMBACHTALER LACHSFORELLE
MIT ZITRUS-SESAMLACK, FENCHEL, ORANGE
UND PUMPERNICKELKROKANT**

**GEBRATENES KABELJAUFILLET UNTER DER
WASABIKRUSTE AUF KAROTTEN-
VANILLE-RISOTTO UND APFELSCHAUM**

PETITE SURPRISE

**PURPLE-CURRY-SÜPPCHEN MIT KOKOSNUSS,
ANANAS UND TERIYAKISPIESS**

**PLUMA VOM THÜRINGER DUROC-SCHWEIN
MIT CONFIERTER RIESENGARNELE,
PAPRIKASCHAUM, GERÄUCHERTER
CHORIZO-POLENTA UND SCHWEINEPOPCORN**

„HUGO ROYAL“

**HOLUNDERBLÜTEN-CRÈME-BRÛLÉE
MIT CHAMPAGNERSORBET, MINZPESTO
UND HOLUNDERBEERENRAGOUT**

ODER

„RACLETTE YOURSELF“-KÄSE

„SAFT-TASTING“

**PASSEND AUF JEDEN GANG ABGESTIMMT
REICHEN WIR IHNEN EIN SHOT-GLAS MIT FRUCHTIGEM
VAN-NAHMEN-SAFT**

69€

16.02. – 16.03.2013

BEST OF CHRISTIAN PENZHORN

MONKEY'S WEST



Wenn man wie er in frischer Landluft auf einem kleinen Bauernhof im mecklenburgischen Neustrelitz aufwächst, wo noch Kaninchen und Schweine geschlachtet werden, will man schnell raus in die große weite Welt. Christian Penzhorn wollte das als Hotelfachmann tun, dann wurde er doch Koch. Im Nachhinein ein Glücksfall für ihn, sagt er – und natürlich für alle, die innovative, kreative Küche auf der Basis bester Produkte lieben! Vom Bauernhof zog es ihn ins Schlosshotel Klink an der Müritz, wo er sein Handwerk erlernte. Von der Müritz ging's erst nach München, dann nach Bergisch Gladbach: Sterneküchenduft statt Landluft. Für das Düsseldorfer Restaurant Victorian erkochte er dann selbst einen Stern. 2007 wurde er vom Gault-Millau zum „Aufsteiger des Jahres NRW“ gekürt. Seit 2009 ist Penzhorn Küchendirektor, Geschäftsführer und Partner im Monkey's Plaza. Sein Glücksjahr aber war 2012: Er wurde Vater – und er bekam ihn wieder, den geliebten Michelin-Stern. Das reicht fürs Erste, sagt er. Wenn er mal nicht kocht, ist er nur noch für seine Frau und den neuen Erdenbürger da. Oder er rast mit dem Mountainbike durch den Grafenberger Wald oder am Rhein entlang bis nach Kaiserswerth und auf der anderen Seite wieder zurück. Christian Penzhorn geht eben seinen eigenen Weg – in einem atemberaubenden Tempo.

MONKEY'S WEST

Graf-Adolf-Platz 15 | 40213 Düsseldorf | 0211 - 649 637 10
info@monkeysplaza.com | www.monkeysplaza.com

ÖFFNUNGSZEITEN UND RESERVIERUNG:

Di. – Sa. 18.00 – 23.00 Uhr, Reservierung unter 0211 - 649 637 10



**SAUTIERTE JAKOBSMUSCHEL
& ALLERLEI RÜBCHEN:**

**ROTE-BETE-MARSHMALLOW,
GELBE-BETE-BAISER, GEWÜRZNAVETTEN,
HIMBEERESSIGSPAGHETTI,
SCHWARZBROTJUS**

**SCHAUM VON
GEBACKENEM EIWEISS:**

**STAUDENSELLERIE, GRÜNER APFEL,
TRÜFFELSPÄNE**

UNSER „FISH & CHIPS“:

**KROSSER ZANDER, GEBACKENER PULPO,
ESTRAGONGEL, DÜSSELDORFER SENF,
POMMES-SOUFFLÉ**

**WEIDEKALB „VON VORNE BIS HINTEN“
& PETERSILIE „VON OBEN BIS UNTEN“:**

**KALBSZUNGE, -FILET, -HAXE, -SCHWANZ,
PETERSILIENFLAN, PETERSILIENSTÄNGEL-
VINAIGRETTE, PETERSILIENWURZELPÜREE**

WEINTRAUBE & WEISSE SCHOKOLADE:

**CARNACHE, SORBET, MOUSSE,
CRUMBLE**

69€

16.02. – 16.03.2013

BEST OF CHRISTOPH SUHRE

D'VINE



Christoph Suhre ist durch ein einfaches Praktikum zum Kochen gekommen. Vorher hatte er „rumexperimentiert und so langweilige Berufe wie zum Beispiel Industriekaufmann oder Chemielaborant ausprobiert“. Aber gut für die Menschheit – das alles war ihm viel zu trocken. Dann hat er die Kochlehre im ersten Haus am Platz gemacht. In Lengerich, wo er geboren wurde, gab es damals nicht so viele gute Restaurants. Aber es gab einen Küchendirektor mit guten Kontakten, der ihn bei Günter Scherrer, dem damaligen Starkoch im Victorian in Düsseldorf, empfohlen hat. Scherrer hat ihm stark imponiert, weil er sich noch nicht einmal vorstellen musste – ein Anruf genügte. Danach war dann der Weg in die gehobene Gastronomie vorgezeichnet: Landhaus Mönchenwerth, Haus Stenberg und dann das eigene Restaurant mit dem himmlischen Namen D'Vine, wo er seit Jahren schon genauso hinreißend kocht. Nicht zu vergessen: Christoph ist auch Küchenchef im Dycker Weinhaus, das er 2012 mit Partnern neu eröffnet hat. Hier hat er früher übrigens auch mal gearbeitet.

D'VINE
Lorettostraße 23 | 40219 Düsseldorf | 0211 - 54 35 74 28
meet@d-vine.de | www.d-vine.de

ÖFFNUNGSZEITEN UND RESERVIERUNG:
Mo. – Sa. 12.00 – 15.00 Uhr und 18.00 – 24.00 Uhr, Feiertage 18.00 – 24.00 Uhr,
Reservierung unter 0211 - 54 35 74 28



**RHEINISCHER HERINGSSALAT
OHNE HERING, ROGGENBROT, ROTE BETE,
RÄUCHERAAL, APFEL, CRÈME FRAÎCHE,
KAVIAR**

**KRUSTENTIERSÜPPCHEN,
HUMMERRAVIOLI, ESTRAGON**

**SKREI, BOUILLABAISSECREME,
PARMESANSCHAUM**

**PERLHUHNSTRUDEL,
ROTWEIN-SPINAT,
GÄNSELEBER, TRÜFFEL**

CREMESORBET, CHAMPAGNERTRAUBEN

**HIRSCHRÜCKEN, URKAROTTE,
CRANBERRYS, KAFFEEJUS**

**LAUWARMER ROQUEFORT,
BIRNENMÜSLI**

**JIVARA-LACTÉE-SCHOKOLADE,
TAMARINDE, BANANE,
NUSSBUTTERREIS**

APERITIF

69€

16.02. – 16.03.2013

VOLLES VERGNÜGEN



Frankenheim
1873 140 2013 JAHRE
DÜSSELDORFER BRAUTRADITION

The logo features a golden eagle with spread wings at the top. Below it, the word 'Frankenheim' is written in a cursive script. Underneath, the number '140' is prominently displayed in a stylized, blocky font. A banner across the '40' contains the year '2013' and the word 'JAHRE'. At the bottom, the text 'DÜSSELDORFER BRAUTRADITION' is written in a smaller, sans-serif font. The year '1873' is also visible on the left side of the '140'.



FRANKENHEIM.DE

BEST OF DANIEL DAL-BEN

TAFELSPITZ 1876



Daniel Dal-Ben ist nicht nur ein kreativer Sternekoch, sondern auch ein begeisterter Fortuna-Fan. Und wenn es nicht anders geht, schaut er seinem Lieblingsclub auch bei laufendem Restaurantbetrieb in der Küche beim Bundesliga-Kicken zu. Bis auf einen kurzen Ausflug nach Wiesbaden, wo er für einen kurzen Gastauftritt bei Käfer war, hat er sein Handwerk komplett in Düsseldorf erlernt – zum Beispiel als Kochlehrling im Frankenheim-Brauhaus. Ansonsten: „Das einzige Sternerrestaurant, in dem ich jemals gearbeitet habe, ist mein eigenes.“ Seit 2002 kocht er in seinem Tafelspitz 1876 so, wie er halt ist: ein bisschen deutsch, ein bisschen mediterran, mit wenig Schnickschnack, aber guten Produkten. Dafür gab's 2009 zum ersten Mal einen Stern. „Kreative Küche auf klassischer Basis“, schrieb der Guide Michelin. Sein Lieblingsgericht sind Königsberger Klopse. Wahrscheinlich wegen der Aromenmischung, sagt er: ein bisschen süß, ein bisschen sauer, ein bisschen salzig. Der Mix macht es eben bei Daniel Dal-Ben.

TAFELSPITZ 1876
Grünerstraße 42a | 40239 Düsseldorf | 0211-171 73 61
reservierung@tafelspitz1876.de | www.tafelspitz1876.de

ÖFFNUNGSZEITEN UND RESERVIERUNG:
Di. – Sa. 18.30 – 24.00 Uhr, Reservierung unter 0211-171 73 61



**GÄNSELEBERSCHNEE
QUITTENGELEE UND ESSBARE ERDE**

**KLOSTERSCHWEIN
SCHÄLERBSENMARINADE UND
HOMMAGE AN „OMAS KARTOFFELSALAT“**

**GEWÜRZLACHS
KRABBEN, SPECK, DILL UND KAVIAR**

APFELBIER

**HIRSCHRÜCKEN
ROSENKOHL, SCHOKOLADE,
CHAMPIGNONJUS UND BUCHWEIZEN**

**GRIESS-SOUFFLÉ
FLAMBIERTE PFLAUMEN,
EIERLIKÖRSCHAUM UND PISTAZIENEIS**

PRALINEN UND GEBÄCK

69€

16.02. – 16.03.2013

BEST OF FLORIAN OHLMANN

LIDO



Florian Ohlmann hatte als 26-Jähriger einen Sechser im Lotto. Oder das, was für einen jungen Koch so etwas wie ein Sechser ist. Nach seiner Ausbildung im Hotel Roshop in Barnstorf und Tätigkeiten in diversen Restaurants in Bremen und Hamburg (wo er u. a. mit Tim Mälzer kochte), bewarb er sich in den 15 wichtigsten Restaurants rund um den Eiffelturm. Und bekam sofort einen Rückruf vom Restaurant Relais du Parc – und kein Geringerer als der große, mit vielen Michelin-Sternen geschmückte Alain Ducasse war am Telefon. C'est bon, très chic und fantastique! Gute drei Jahre blieb er an der Seine und beim Meister der Kochkünste, dann kam er an den Rhein. Seit Oktober 2008 kocht er nun im Lido im Düsseldorfer Hafen so, wie er es bei Ducasse gelernt hat: schnörkellos, aber mit besten Produkten – mit Liebe zum Detail und äußerster Küchendisziplin. Seine Oma wäre stolz auf ihn gewesen, ist er doch durch sie zum Kochen gekommen.

LIDO

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

ÖFFNUNGSZEITEN UND RESERVIERUNG:

Mo. – Fr. 12.00 – 14.00 Uhr, Mo. – Sa. 18.00 – 22.00 Uhr,
Reservierung unter 0211-15 76 87-30

Lido

**PRESSÉ VON PERLUHN
UND FOIE GRAS,
WARME BRIOCHE**

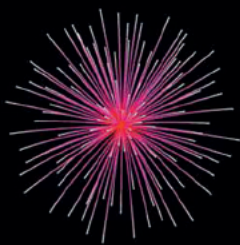
**BISQUE MIT HUMMER,
CURRY UND KOKOS**

**LANGSAM GESCHMORTE
OCHSENBACKE
NACH BURGUNDER ART**

**GEEISTER
MONTÉLIMAR-NOUGAT**

69€

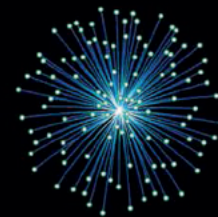
16.02. – 16.03.2013



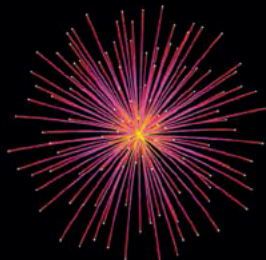
European Printer of the Year 2012
Gold Award



BCP Award 2012
Druck & Innovation



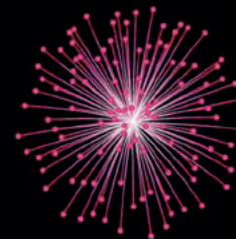
Druck&Medien Awards 2012
Magazindruckerei des Jahres



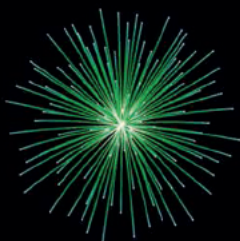
Printstar 2012
Innovationspreis der Druckindustrie



ICMA 2012
Award of Excellence



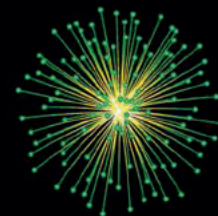
European Printer of the Year 2012
Silver Award



Deutschlands
Beste Arbeitgeber 2012
Great Place to Work



Z:Award 2012
Supply Partner Excellence Award



Druck&Medien Awards 2012
Umweltfreundlichste Druckerei
des Jahres

Auf ein Neues!

9 Award-Knaller für Deutschlands umweltfreundlichste Druckerei.

Die Branchen-Juries der Druck- und Medienindustrie prämiieren unsere Arbeit seit Jahren. Unsere jüngste Auszeichnung: „Umweltfreundlichste Druckerei Deutschlands“. Der Grund: Wir bringen Leistung und Qualität mit ökologischer und sozialer Verantwortung in Einklang.

Wir leben Nachhaltigkeit und geben Ihnen die Gewissheit, dass Sie mit uns das beste und umweltschonendste Ergebnis erzielen – beim Druck und bei allen Online-Lösungen. Wir würden uns freuen, mit Ihnen gemeinsam auch in 2013 ein neues Feuerwerk zu zünden.

Unser Anspruch dabei: Wir erweitern das Spektrum.

BEST OF HOLGER BERENS

BERENS AM KAI



Wenn einer „born to cook“ ist, dann er: Holger Berens machte zunächst eine Ausbildung zum Metzger, bevor er dann doch in den väterlichen Betrieb einstieg, eine weitere Ausbildung zum Koch absolvierte und sich in die Geheimnisse der gehobenen Küche einweisen ließ. Das war im Hotel Zur Mühle in Paderborn. Im zarten Alter von 22 Jahren heuerte er in Günter Scherrers mit einem Michelin-Stern gekrönten Victorian auf der Düsseldorfer Königsstraße an, nach einem Jahr wechselte er zu Jean-Claude Bourgueil und dessen Im Schiffchen, das zu dieser Zeit seinen dritten Stern erhielt. Nur kurz zog es ihn in das Gourmet-Restaurant des Frankfurter Kempinski, bis er sich 1992 in Düsseldorf mit dem An'ne Bell selbstständig machte. Seit 1998 kocht er in seinem Berens am Kai im Düsseldorfer Hafen, über dem nun auch schon lang ein Michelin-Stern strahlt. Wenn er essen geht, interessieren ihn alle neuen, innovativen Köche der Region und der Nation und natürlich die ganz Großen der Zunft wie Paul Bocuse zum Beispiel. Wenn er nicht kocht, „hängt er gern mit seinen 2 Kindern ab“ oder spielt Tennis. Zuhause kocht seine Lebensgefährtin: Salat, Kurzgebratenes, Fisch aus dem Ofen – alles, was schnell und einfach geht.

BERENS AM KAI
Kaistraße 6 | 40221 Düsseldorf | 0211 - 300 675 0
info@berensamkai.de | www.berensamkai.de

ÖFFNUNGSZEITEN UND RESERVIERUNG:
Mo. – Fr. 12.00 – 14.00 Uhr und 19.00 – 22.00 Uhr, Sa. 19.00 – 22.00 Uhr,
Reservierung unter 0211 - 300 675 0

Berens am Kai

**TATAR US-RIND,
JAPANISCH, ONSENEI**

**FJORD-SHRIMPS,
LIMONE,
AVOCADO**

**KABELJAU,
GEDRÜCKTE KARTOFFELN,
PATA NEGRA**

**ENTE,
SESAM, DIM SUM**

**WEISSE SCHOKOLADE,
GUAVE, KOKOS**

69€

16.02. – 16.03.2013

BEST OF MARCEL SCHIEFER

RESTAURANT SCHORN



Marcel Schiefer ist 2012 vom Guide Michelin mit einem Stern geadelt worden und wurde dadurch zum jüngsten Sternekoch Deutschlands. Das Geheimnis seiner großen Kochkunst kennt nur er – und sehr wahrscheinlich auch sein erster und einziger Lehrherr, Jean-Claude Bourgueil (Im Schiffchen, Düsseldorf-Kaiserswerth). Vorher hat er ein Praktikum in einem Brauhaus in Kaarst gemacht und wusste sofort, dass er Koch werden will. Danach hat er sich den Guide Michelin gegriffen und sich bei den besten Restaurants der Umgebung beworben – und dann auch schnell seinen Ausbildungsplatz im Schiffchen in Kaiserswerth bekommen. Das war anscheinend der Start zu einer der schnellsten Köchekarrieren in Düsseldorf, wenn nicht in ganz Deutschland. Einer der Ersten, die 2012 zum neu errungenen Michelin-Stern gratulierten, war übrigens der Meister selbst, Jean-Claude Bourgueil.

RESTAURANT SCHORN
Martinstraße 46a | 40223 Düsseldorf | 0211 - 398 19 72
kontakt@restaurant-schorn.de | www.restaurant-schorn.de

ÖFFNUNGSZEITEN UND RESERVIERUNG:
Di. – Sa. ab 18.00 Uhr, Reservierung unter 0211 - 398 19 72



**THUNFISCH,
GURKE, SOJA, INGWER**

**LANGUSTINO,
BLUMENKOHL, KOKOS, CURRY,
ORANGE**

**APFELSORBET,
YUZU, SAKE**

**ZWEIERLEI VOM WEIDERIND,
ZWIEBELTEXTUREN,
SELLERIE**

**SCHWARZWÄLDER KIRSCH
(DER KLASSIKER ALS DESSERT
NEU INTERPRETIERT)**

69€

16.02. – 16.03.2013

**BEST OF
MARIO BRAUN**

PARLIN



Bei Mario Braun schmeckt man die Leidenschaft für seine Profession in jedem Gericht! Der Grund dafür sind wahrscheinlich seine Lieblingsträume aus der Kindheit, die ja noch gar nicht so lange her ist: Die Duftaromen in der Küche seiner Mutter haben ihn schon früh fasziniert und er wollte „ausziehen“, um den Menschen einen besseren Geschmack beizubringen! Deshalb hat es ihn früh von zu Hause (Norden in Ostfriesland) weggezogen. Er ging mit 16 nach Juist, hat im Hotel Pabst seine Kochausbildung gemacht und ist gleich für zwei Jahre dortgeblieben. Dann kam ein weiteres Hotel ins Spiel: das Steigenberger Parkhotel in Düsseldorf – wo er schon mal in der Nähe seiner Tante Beata Heusner und zur Freude der Düsseldorfer kochte. Und klar: Als Beata mit ihrem Freund Robert die Weinbar Parlin in der Düsseldorfer Altstadt eröffnete, sagt er sofort „Ja!“ und war wieder in den Schoß der Familie zurückgekehrt – jetzt allerdings als Küchenchef mit außerordentlichem Talent.

PARLIN
Altstadt 12–14 | 40213 Düsseldorf | 0211- 877 445 95
info@parlin-weinbar.de | www.parlin-weinbar.de

ÖFFNUNGSZEITEN UND RESERVIERUNG:
Di. – Sa. 18.00 – 24.00 Uhr (Küche bis 23.00 Uhr), So. 17.00 – 23.00 Uhr
(Küche bis 22.00 Uhr), Reservierung unter 0211- 877 445 95

PARLIN
ESSEN UND WEINBAR

**MILLEFEUILLE
VOM THUNFISCH**

**HIMMEL & ÄD VOM SEETEUFEL,
BOUDIN NOIR UND BIRNE**

**CAPPUCCINO VON DER
GÄNSESTOPFLEBER**

**ZWEIERLEI VOM RIND –
BÄCKCHEN & RINDERFILET
(BLACK ANGUS USA)
MIT ROTER & GELBER BETE,
SELLERIEPÜREE**

**SCHOKOLADENTARTE
MIT PASSIONSFRUCHTSORBET
& -MOUSSE,
WALNUSKROKANT**

69€

16.02. – 16.03.2013



BMW 5er günstiger
denn je: mit einem
Preisvorteil von mehr
als **15.000,- EUR**

GUTER GESCHMACK MACHT FREUDE.

Mit BMW ist Freude am Fahren in unseren modernen Autohäusern Programm – und alles was damit zusammenhängt: begeisternde Neuwagen, erstklassige Gebrauchtwagen, MINI- und BMW-Vertragswerkstätten und natürlich besonders freundlicher Kundenservice. Hier kommen Sie sicher auf den Geschmack. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

**VIEL SPASS BEI „BEST OF
DÜSSELDORFER SPITZENKÖCHE“
WÜNSCHT HANS BRANDENBURG.**

BMW EfficientDynamics
Weniger Verbrauch. Mehr Fahrfreude.

Hans Brandenburg GmbH

www.hans-brandenburg.de
info@hans-brandenburg.de

Düsseldorf

Bertha-v.-Suttner-Str. 11
40595 Düsseldorf
Telefon 0211 7390-0
Telefax 0211 7390-222
BMW, MINI Service

Hilden

Düsseldorfer Straße 2
40721 Hilden
Telefon 02103 502-0
Telefax 02103 502-33
BMW, MINI

Mettmann

Willettstraße 7
40822 Mettmann
Telefon 02104 8334-0
Telefax 02104 8334-34
BMW, MINI Service

Dormagen

Lübecker Straße 16
41540 Dormagen
Telefon 02133 5301-0
Telefax 02133 5301-40
BMW, MINI Service

UNSER LEASING ANGEBOT: BMW 530dA xDRIVE LIMOUSINE*

Neuwagen, 190 kW, Saphirschwarz metallic, Leder Dakota schwarz/schwarz, Automatikgetriebe Steptronic, Sitzheizung für Fahrer und Beifahrer, Komfortsitze vorn, Glasdach (elektrisch), automatische Heckklappenbetätigung, PDC, Komfortzugang, Skisack, Durchladesystem, HiFi-Lautsprechersystem, 17" Leichtmetallräder, Navigationssystem Professional, Innovationssystem u.v.m. (2148677)

| | |
|------------------------|------------------------|
| UVP des Herstellers | 75.940,00 EUR |
| Unser Hauspreis | 60.710,00 EUR |
| Laufzeit/Laufleistung | 36 Mon./10.000 km p.a. |

**Monatliche
Leasingrate**

735,- EUR

Kraftstoffverbrauch: innerorts 6,5 l/100km, außerorts 5,0 l/100km, kombiniert 5,5 l/100km, CO₂-Emission kombiniert: 146 g/km, **Effizienzklasse: A.**
Mehr-km-Satz 3,28 Cent, Minder-km-Satz 2,19 Cent.

* Überführungs- und Zulassungskosten in Höhe von 990,00 € sind im Angebot nicht enthalten und direkt zu zahlen. Alle angegebenen Preise sind Bruttopreise inkl. 19% MwSt. Ein Angebot der BMW Bank GmbH.

Das Angebot ist nur gültig für vorrätige Lagerfahrzeuge. Zwischenverkauf, Irrtümer, Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Viele weitere Motor- und Ausstattungsvarianten auf Anfrage. Angebot gültig bis 31.03.2013.

BEST OF BASTIAN FALKENROTH

U. DAS RESTAURANT



Bastian Falkenroth ist hochgelobter Küchenchef mit einer faszinierenden Höchstgeschwindigkeit, wahrscheinlich weil er schon sehr früh sehr schnell gestartet ist: Im frischen Alter von 17 entschied er sich für eine dreijährige Ausbildung bei Holger Berens (Berens am Kai), mit 20 war er in Köln und kochte zwei Jahre im Le Moissonnier. Danach ging er Thomas Bühner im La Table in Dortmund zur Hand und folgte dem Umzug von Bühner ins La Vie nach Osnabrück. Dann war er 2 Jahre Küchenchef in der K&K Kochbar in Hamburg und verbrachte danach 6 Monate in Los Angeles, um eine Ausbildung zum Sushi-Koch zu machen. Als er zurückkam, sprach er bei keinem Geringeren als Nils Henkel vor und wurde Sous-Chef im Gourmet Restaurant Lerbach. Nach eineinhalb Jahren „auf dem Land“ zog es ihn zurück in die große Stadt Düsseldorf, wo ihn Patrick Le Guern zur Nr. 1 in Patricks Seafood N°1 machte. Im März 2013 wird er sein eigenes Restaurant in Düsseldorf eröffnen.

U. DAS RESTAURANT

Klosterstraße 34 | 40213 Düsseldorf | 0157 - 77 103 719

ÖFFNUNGSZEITEN UND RESERVIERUNG:

Pre-Opening-Abende: 22./23. 02., 01./02. 03., 08./09. 03. 2013

Reservierung unter 0157 - 77 103 719

U.
DAS RESTAURANT

PRE-OPENING- ÜBERRASCHUNGSMENÜ

EXKLUSIVE 4 GÄNGE
INKLUSIVE
WEINBEGLEITUNG

69€

AM 22.02., 23.02., 01.03., 02.03., 08.03.
UND 09.03.2013

BEST OF OLIVER NEUHOFF

KLOSTERHOF – BISTRO IM MAXHAUS



Oliver Neuhoff ist als Sohn eines passionierten Hobbykoches vor allem eines geworden: ein Vollblutkoch, der 24/7 im Einsatz ist. Nach seiner Ausbildung beim Elsässer Starkoch Paul Rettich und im Verlauf seiner weiteren Karriere bereitete Oliver vor allem Französisches und Italienisches zu: in zahlreichen Restaurants im Rheinland, in Hamburg und München. In seinem eigenen Bistro kam dann alles zusammen, hier kocht er regional, überregional, national oder auch international: alles, was gut schmeckt und tagesfrisch zu haben ist – und das direkt und ohne Firlefanz. Die Ware sollte wenn möglich das Bio-Siegel tragen oder noch besser „naturnah“ vom Bauern kommen. Beste und frische Zutaten, das sind die wichtigsten Kriterien für ihn. Und so werden die größtenteils unkomplizierten Gerichte zu kleinen, feinen Köstlichkeiten. Die sind à la carte allerdings nur tagsüber zu genießen: „Carpe diem“ heißt das Motto im tageslichtdurchfluteten Klosterhof des Düsseldorfer Maxhauses. Abends machen Neuhoff und sein Team am gleichen Ort individuelle Menüwünsche wahr – für Gesellschaften bis zu 199 Personen. Das Gute an Oliver Neuhoff ist dabei: Ob er für eine oder 200 Personen kocht – er lässt sich nicht aus der Ruhe bringen.

KLOSTERHOF – BISTRO IM MAXHAUS
Citadellstraße 2, Eingang Schulstraße 11 | 40213 Düsseldorf | 0211 - 90 10 260
duesseldorf@bistro-klosterhof.de | www.bistro-klosterhof.de

ÖFFNUNGSZEITEN UND RESERVIERUNG:
Di. – Sa. 11.00 – 17.30 Uhr, abendliche Sonderöffnungszeiten zur Best-of-Aktion,
Reservierung unter 0211 - 90 10 260

Klosterhof
BISTRO IM MAXHAUS

**GEBRATENE GÄNSELEBER
AN PORTULAKSALAT
UND KROKANTNÜSSEN
MIT TRÜFFELVINAIGRETTE**

**VARIATION VON KALTER
UND WARMER SPARGELSUPPE**

**SEEHECHTFILET MIT HUMMERFARCE,
IM BRICKTEIG GEBRATEN,
AN PASTIS-KAROTTENKUGELN
UND TEMPRANILLO-REDUKTION**

**IRISCHES OCHSENFILETSTÜCK,
IN PANCETTA GEBRATEN,
MIT HOPFEN-JUS, GRÜNEN BOHNEN
UND SÜSSRAHM-POLENTA**

**PIÑA-COLADA-EIS
MIT MANDARINENSAUCE**

WEINBEGLEITUNG ZU ALLEN GÄNGEN

69€

16.02. – 16.03.2013

BEST OF PATRICK LE GUERN

PATRICK'S SEAFOOD N° 1



Patrick Le Guern ist als Patron seines eigenen Restaurants nur einer Qualität verantwortlich: die frischesten Krustentiere und den frischesten Fisch auf den Tisch des Hauses zu bringen. So begeistert er schon seit Jahren seine Stammkunden und die, die es noch werden sollen. Sein Werdegang ist schnell erzählt, dafür aber umso konsequenter für einen Botschafter in Sachen Frischfisch: Kochlehre bei Monsieur Outhier im L'Oasis in La Napoule (3 Sterne), danach 1 Jahr im Frankfurter Hof, dann 18 Monate in Baden-Baden. 1970 legte Patrick in Düsseldorf an und kaufte 1974 Das Schiffchen in Kaiserswerth. Drei Jahre später stieg dort Jean-Claude Bourguel zunächst als Partner, später als Besitzer ein. Parallel dazu baute Patrick einen Gourmet-Service auf, besorgte hochwertige Lebensmittel und belieferte Restaurants. Nach dem Verkauf des Schiffchen führte er zusätzlich auch noch das Fruits de Mer im Carschhaus. Seit 2007 gilt er mit Patrick's Seafood N° 1 als Fischadresse Nr. 1.

PATRICK'S SEAFOOD N° 1
Kaistraße 17 | 40221 Düsseldorf | 0211 - 6 17 99 88
patrick@seafood1.de | www.seafood1.de

ÖFFNUNGSZEITEN UND RESERVIERUNG:
Mo. – Fr. 12.00 – 15.00 Uhr und ab 18.00 Uhr, Sa. + So. ab 17.00 Uhr
Reservierung unter 0211 - 6 17 99 88



AMUSE-BOUCHE

PATRICK'S PLATEAU

3 UTAH-BEACH-AUSTERN

3 LOCH-FYNE-AUSTERN

½ TASCHENKREBS | ½ HUMMER

4 CREVETTE ROSE | 1 LANGOUSTINE ROYALE

BULOT | BIGORNEAUX | MUSCHEL

SCHWERTMUSCHEL | PALOURDE | CLAMS

DESSERT SURPRISE

69€

16.02. – 16.03.2013



**Die grundlegenden Zutaten
für unsere Fahrzeuge:
Perfektion, Präzision und
außergewöhnliche Dynamik.**

Der neue Cayman S.

**Ab sofort bestellbar
in Ihrem Porsche
Zentrum Düsseldorf.
Wir freuen uns auf Sie.**



PORSCHE

Porsche Zentrum Düsseldorf

Gottfried Schultz Sportwagen
Düsseldorf GmbH & Co. KG
Klaus-Bungert-Straße 2
40468 Düsseldorf
Tel.: +49 (0) 2 11 / 52 60 - 9 11
Fax: +49 (0) 2 11 / 52 60 - 9 99

www.porsche-duesseldorf.de

Kraftstoffverbrauch (in l/100 km): innerorts 12,2–11,2 · außerorts 6,9–6,2
kombiniert 8,8–8,0; CO₂-Emissionen: 206–188 g/km