

Landhaus Mönchenwerth

Das unter Denkmalschutz stehende Gebäude wurde bereits im 17. Jahrhundert erbaut. Die Grundmauern und das unverwechselbare Spitzdach des uralten Landgasthofs stammen noch aus jener Zeit, als er von Mönchen bewohnt wurde – daher stammt auch der Name „Mönchenwerth“.

Im Jahre 2001 wurde das ehemalige Trappistenkloster von dem Architekten Franjo Pooth erworben und aufwendig restauriert. Viele romantische Details prägen das gepflegte, stilvolle Ambiente, in dem heute die französische Kochkunst regiert.

Kulinarische Highlights zu moderaten Preisen – so präsentiert sich die vielseitige Küche, die jedes Menü mit einem kunstvollen „Amuse gueule“ einleitet. Natürlich ist das nur der feierliche Auftakt. Eine hervorragende Weinauswahl und exzellenter Service gehören in dem Meerbuscher Restaurant selbstverständlich auch zum perfekten Dinner. Im Sommer kann man die vorzüglichen Speisen übrigens auch im malerischen Gartenrestaurant mit Blick auf den Rhein genießen.

Landhaus Mönchenwerth

Niederlöricker Straße 56
40667 Meerbusch-Büderich

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Samstag 18.00 - 1.00 Uhr

Sonntag 12.00 - 24.00 Uhr



Lido

Vom Lido hat man einen grandiosen Ausblick auf die architektonischen Meisterwerke des Düsseldorfer Medienhafens. Etwa 300 Sitzplätze und eine große Terrasse mitten auf dem Rhein bietet der imposante Glaspalast auf der neuen Fußgängerbrücke im Hafenbecken. Die Brasserie mit Café und Gelateria ist zwar sehr puristisch eingerichtet, allerdings schaffen Holzparkett und warme Farben einen interessanten Kontrast zu dem kühlen Charme der leuchtenden Glasfassade.

Küchenchef Christoph Dahmen kredenzt seinen Gästen im Lido sowohl moderne als auch klassische Gerichte. Wer es



traditionell mag, genießt Rinderfilet auf Maiscreme mit braisierten Frühlingszwiebeln. Aber auch Liebhaber der Nouvelle Cuisine kommen voll auf ihre Kosten. Die französisch angehauchte Küche bietet zusätzlich eine große Auswahl an Meeresfrüchten. Und noch einen Clou hat das Lido bereit: Seit einiger Zeit gibt es den hauseigenen „Lido-Champagner“. Insider und Trendsetter genießen ihn bei schönem Wetter auf der Brücke vor dem Restaurant auf Lidodecken mit Picknickkörbchen und Gläsern, bevor es zum sterneverdächtigen Essen ins Restaurant geht.

Lido Gastronomie GmbH + Co. KG

Am Handelshafen 15

40221 Düsseldorf

Öffnungszeiten:

Montag bis Sonntag 11.30 - 1.00 Uhr

Saittavini

Das Oberkasseler In-Lokal definiert sich nicht nur durch seine hervorragende italienische Küche, sondern vor allem auch durch guten Service und die ausgeprägte Weinkultur, die im Hause Saitta gepflegt wird.

Wer in der gemütlichen Vinothek speisen will, sollte Appetit und Ausdauer mitbringen. Bis zu 80 Gäste können im Saittavini Platz nehmen. Der Schwerpunkt der frischen, mediterranen Küche liegt eindeutig auf raffinierten Kleinigkeiten wie köstlichem Parmaschinken, eingelegten Shrimps und diversen Antipasti. Aber auch exzellente Pasta-Snacks und andere, italienische Hausmannskost „à la mama“ schmecken hervorragend zu den exzellenten Weinen aus aller Herren Länder.

Für echte Genießer ist ein Besuch im hauseigenen Weinkeller ein absolutes Muss; mehr als 1.000 verschiedene, kostbare Tropfen lagern hier und warten darauf, im stilvollen Ambiente ihr Bouquet zu entfalten.

Saittavini

Luegallee 79

40545 Düsseldorf

Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag 10.00 - 24.00 Uhr

