



Restaurant mit Weitblick

Mehr als ein kulinarisches Kleinod – das Lido im Hafen

Lido – ein klingender Name, der auch Düsseldorf gut zu Gesicht steht. Mitten im Hafen, auf dem Brückchen zum Julo-Levin-Ufer, ist seit Anfang 2006 ein futuristischer Glaskubus Blickfang. Wer sich jedoch damit begnügt, das abends weithin sichtbar erleuchtete Gebäude zu bewundern, dem entgeht einiges. Die raffinierte Architektur beherbergt nämlich das Restaurant Lido.

Bress-Hähnchen mit Erbsen und Steinpilzjus steht Modernem wie Thunfisch mit Kalbskopf-Kichererbsen Ragout und Curry-Kartoffelschaum gegenüber. „Wir kochen“ – kurz und bündig ist die Philosophie Dahmens und seines Teams, nämlich auf Fertigprodukte zu verzichten und möglichst alles selbst herzustellen. Wenn auch Lido-Geschäftsführer Dominic von Werthern versichert, „anders als ein exklusives Sterne-Restaurant mit wenigen Tischen die gehobene Küche einem breiten Publikum zugänglich machen“ zu wollen, so hat das Lido bereits Gourmet-Meriten eingeheimst. Das Magazin „Der Feinschmecker“ kürte mit zwei „F“ das Lido als einzige Adresse in Nordrhein-Westfalen zu einem der besten deutschen Szenerestaurants. Vom Gault Millaut gab's stattliche 13 Punkte.

Doch nicht nur der Gaumen, auch die Seele kann sich im Lido laben. Auf zwei Etagen und großer Sonnenterrasse wird kulinarisch wie optisch Weitblick geboten. Ob der idyllische Hafen, ob der Rhein mit seinen Brücken, der Altstadt-Kulisse und dem Oberkasseler Ufer – die Aussicht macht nicht nur beim Sundowner Appetit. Der wird auch durch die Preise nicht verdorben. Hauptgerichte gibt's bereits ab 15 Euro, das Mittagmenü kostet zwischen 20 und 24 Euro.

Geöffnet täglich von 11.30 bis 1 Uhr mit durchgehender Küche, Information unter Telefon 0211/157687-30



Lido-Chef Dominic von Werthern und Sommelière Celine Dahmen

Der Name ist eine Reverenz an den mondänen Strand Venedigs, die auch kulinarisch umgesetzt ist. Mediterrane Küche, allerdings mit frankophilem Einschlag, aber auch Einflüssen des Orients und Asiens präsentiert Küchenchef Christoph Dahmen. Als „Ausflug in eine eigene Aromawelt“ charakterisiert er das Konzept seiner Gerichte auf der saisonal wechselnden Speisekarte. Klassisches wie Frikassé und Brust vom