



Cooler  
Ambiente mit  
super Blick auf  
die Metropole  
am Rhein

# Happy Birthday!

Das Inside by  
Meliá Hotel im  
Hafen feiert  
5. Geburtstag

Es ist ein magischer Ort, das Inside by Meliá Hotel im Düsseldorfer Medienhafen. Auch fünf Jahre nach seiner offiziellen Eröffnung hat es nichts von seiner Faszination eingebüßt. Ganz im Gegenteil! Das „Colorium“ genannte Gebäude mit seiner bunten Glas- und Panelfassade fällt optisch ins Auge und zieht noch immer die Blicke auf sich. Das Vier-Sterne-Superior-Hotel befindet sich in dem vom britischen Architekten William Alsop geplanten Hochhaus mit seinen 17 Stockwerken. Die 134 Hotelzimmer sind in den Etagen fünf bis 14 untergebracht. Sie sind individuell eingerichtet, verfügen über eine kostenlose Minibar und einen Plasmafernseher, offene Badezimmer mit Regendusche und Safes in Laptop-Größe.

Das Highlight und Herzstück des stylischen Hotels im Düsseldorfer Szeneviertel befindet sich in der oberen, 16. Etage, direkt unter dem signalroten, nachts beleuchteten Dach: „The View Skylounge & Bar“. Von hier oben genießen die Gäste einen atemberaubenden 360-Grad-Rundum-Blick über den Medienhafen und das Zentrum der Landeshauptstadt. Wer möchte, kommt schon zum Früh-

stück. Wie wäre es mit einem Langschläferfrühstück (7-12 Uhr) am Sonntag? Das gibt's mit vielen kulinarischen Gaumenfreuden und einer großen Getränkeauswahl.

Unter der Regie von Küchenchef Markus Streiber werden die Gäste 60 Meter über dem Hafen verwöhnt. Ob von Hand geschnittenes Rindertatar, Salat Bowl oder gebeizter Label Rouge Lachs – allein die Auswahl an Vorspeisen ist erstklassig und international. Getoppt wird das Ganze von Hauptgerichten wie Kalbsteak mit gegrillter Paprika, grünem Spargel, Senfpüree und Thymianjus oder einer Quinoa Bowl mit geräuchertem Tofu, roten Zwiebeln, Kräutern und Grillgemüse für Freunde der vegetarischen Küche. Beim Dessert schmelzen alle dahin. Wer möchte sich Dome von der Valrhona Schokolade, Himbeeren und buntes Popcorn entgehen lassen! Die Weinkarte punktet mit namhaften Winzern wie Alois Lageder aus Südtirol oder Emil Bauer aus der Pfalz. Auch vegan hergestellte oder Bio-zertifizierte Tropfen sind im Angebot. Fragen Sie Restaurantleiter Pablo Meza Vergara nach seinen Empfehlungen. Die Bar „The View“ ist das Reich von Markus Sahn.