

Geschenkidee für Genießer

Im 16. Stock des INNSIDE by Meliá Hotel Düsseldorf Hafen erwartet die Gäste nicht nur ein atemberaubender Ausblick, sondern auch stylisches Ambiente: Das Restaurant „THE VIEW“ mit Skylounge und Bar ist eines der schönsten Restaurants der Stadt. Und die Genießer der Düsseldorfer Ess-Klasse können sich dort obendrein auf ein erstklassiges Vier-Gänge-Menü inklusive Weinbegleitung freuen.

Diese Idee begeistert Düsseldorf: Essen gehen in einer der schönsten Locations der Stadt! In entspannter und geschmackvoller Atmosphäre werden Genießer im THE VIEW vom aufmerksamen Service verwöhnt – in einem der beliebtesten Hotspots der Stadt. Die schicke Location setzt Maßstäbe in Design, Küche & Barkultur und das, wie der Name schon sagt, mit einem spektakulären Panoramablick auf die Skyline der Stadt. Serviert wird ein spannendes Crossover der internationalen & regionalen Küche. Etwas legerer geht es dann an der Bar & Lounge zu. Neben klassischen und modernen werden auch teils selbstkreierte Cocktails serviert. „Unsere Gäste kommen mit einem hohen Anspruch zu uns – das spiegelt sich sowohl im Interieur als natürlich auch bei der Qualität der Speisen und dem Service wider“, sagt Pablo Meza, Food & Beverage Manager des Hauses.

Küchenchef Markus Streiber hat ein köstliches Vier-Gänge-Menü kreiert, das durch saisonale und regionale Zutaten besticht und sich perfekt in die Jahreszeit einfügt. Dieses



Das stylische Restaurant „THE VIEW“ ist ein angesagter Hotspot: Mit cooler Bar und spektakulärem Blick auf die Düsseldorfer Skyline. Hier kann man das Essklasse-Menü in tollem Ambiente genießen.

Ess-Klasse-Menü startet mit Jakobsmuscheln mit hausgemachter Asiamajo. Als i-Tüpfelchen kommt auf die Jakobsmuscheln der sehr schmackhafte Purple Curry, der das Gericht

nochmal abrundet.

Als zweiter Gang folgt ein cremiges Parmesanrisotto mit in Zwiebeln und Knoblauch angeschwitzten Waldpilzen. Als Topping: frischer, knacki-

ger, mariniertes Blattspinat. Ein Zwischengang, der Lust macht auf mehr: Beim Hauptgang wird die Entenbrust mit Thymian, Rosmarin und Honig langsam medium gezogen,

berichtet der Chef de Cuisine. Das Fleisch ist innen noch rosa und wird abgeschmeckt mit geschrotetem Pfeffer und Fleur de Sel. Dazu gibt es Apfelrotkohl, lecker in Gänseschmalz

gekocht, damit erschon glänzt. Winterlich abgeschmeckt mit Lorbeer und Zimt. Passend dazu das leckere Kartoffelpüree. „Schmeckt wie bei Oma!“, freut sich Markus Streiber.

Als krönender Abschluss kommt eine wahre Augenweide in Form einer Lemon Tarte auf den Tisch. Diese zarte, fluffige Tarte passt perfekt zum Cassis Sorbet und dem knackigen Crumble.

Zu den Speisen werden begleitende Weine des Pfälzer Weingutes Lukas Kesselring aus Ellerstadt gereicht. Der trockene Grüne Veltliner brilliert mit goldgelbem Schimmer und grünen Farbreflexen im Glas. Das Bukett offenbart verschiedene Aromen wie grüner Apfel, weiße Johannisbeere, Zitrone und Lindenblüte. Ein hervorragender Wein, biodynamisch erzeugt. Das gilt auch für den roten Opum trocken Bio des Jahrgangs 2017. Eine immens fulminante, ausdrucksstarke Rotwein-Cuvée, die dunkle Waldbeeren, Noten nach Vanille und subtilen Röstaromen im Bukett aufweist. Auf dem Gaumen und im Abgang entfaltet sich die enorme Dichte, Kraft und Intensität dieser Cuvée.

Genießer können sich also auf einen schönen Abend, ein außergewöhnliches Menü und erlesene Weine im Restaurant THE VIEW freuen. In legerer Atmosphäre erwartet man die Gäste davor oder danach auch gerne zum Aperitif und Digestif in der Lounge oder an der Bar.

INNSIDE by Meliá Düsseldorf Hafen, THE VIEW Restaurant, Skylounge & Bar, Speditionstrasse 9, 40221 Düsseldorf Telefon 0211 44717 1665.

Eine Reservierung nach Erhalt des Gutscheines ist vorab telefonisch erforderlich. Der Essklasse-Gutschein für das Menü, ist bis zum 28. Februar 2019 einlösbar.

Bestellen Sie Ihren Gutschein für dieses besondere, stilischer komponierte Vier-Gänge-Menü zum Preis von 69 Euro. Sie erhalten Ihren Genuss-Gutschein im Internet unter www.rp-shop.de oder können den Gutschein telefonisch bestellen unter 0211 505-2255 (von Montag bis Freitag von 8-16 Uhr).

Schön anzusehen – und ein Fest für den Gaumen

Diese vier Gänge – und vorab einen Gruß aus der Küche – können Sie im Restaurant „THE VIEW“ im INNSIDE by Meliá Hotel Düsseldorf Hafen genießen.



Die Vorspeise: Jakobsmuscheln, Asiamajo, Purple Curry



Der Zwischengang: Parmesanrisotto, Waldpilze, mariniertes Blattspinat



Der Hauptgang: Barbarie Entenbrust, Rotkohl, Kartoffelpüree, Amarenakirschen



Die Nachspeise: Lemon Tarte Cassis Sorbet, Crumble

Weinbau als Lebensgefühl

Mit viel Liebe, Engagement und Fachwissen bewirtschaften wir unser 1648 gegründetes Familienweingut. Unsere seit 2009 neu umgestellten ökologisch ausgebauten Weinberge befinden sich direkt in und um Ellerstadt. Der Respekt zur Natur, der Verzicht auf synthetische Pflanzenschutzmittel, die qualifizierte Bodenbearbeitung, unsere engagierte

und umweltbewusste Arbeit im Weinberg, moderner Maschinenteknik sind der Garant für höchste Traubenqualität.

Wie ich so ticke Ich hab's schon immer gesagt: Von der Natur lässt sich nichts erzwingen – mit ihr zusammen vieles erreichen. Biologischer Weinanbau ist für mich nicht nur die Zukunft, sondern auch

der Schlüssel zu nachhaltiger Qualität.

Seit 2012 bewirtschafte ich meine Rebflächen biologisch. Dabei darf ich mich tagtäglich auf insgesamt 25 Hektar Rebfläche ausleben. Das bedeutet natürlich mehr und aufwendige Arbeit im Weinberg. Was für uns typisch ist: Ein Kesselring-Wein sieht nur moderne Kellertechnik und viel scho-

nende Handarbeit. Das wird aber mit gesunden Trauben und richtig guten Weinen belohnt.

Weine In der Pfalz hat man immer das Gefühl, dass der Wettergott und Bacchus Kumpels sein müssen. Mildes Klima, viele Sonnenstunden, optimale Niederschlagsmengen und vielfältige Böden bieten die idealen Voraussetzungen

für aussagekräftige Weine. Dabei achte ich drauf, dass man am Ende auch noch genügend „Pfalz“ schmeckt. Das ist die Grundlage für meine moderne Weinstilistik. Im Weinberg gibt die Natur den Ton an: Es ist ziemlich spannend sich den unterschiedlichen Rebsorten und ihren Eigenarten zu widmen. Ihnen im Weinberg die jeweils optimalen Bedingungen

zu bieten und im Keller - Handgriff für Handgriff - die unverfälschte Frucht zu entlocken. Ich bin Winzer und hab' Spaß an meinem Beruf. Deswegen findet man bei mir ein umfangreiches Weinsortiment.

Die Starosky Weinhandels-GmbH, Hannover, ist Vertriebspartner der Gastronomie des THE VIEW.



Der Pfälzer Winzer Lukas Kesselring über seine Familie, sein Weingut, seine Weine und biologische Bewirtschaftung.

RP Shop



Weitere Informationen unter rp-shop.de

Düsseldorfer Ess-Klasse GUTSCHEIN

Vier-Gänge-Menü

Exklusiv für die Leser der Rheinischen Post wurde dieses erlesene Menü komponiert. Lassen Sie sich verwöhnen und genießen Sie dieses köstliche Menü, wir wünschen einen guten Appetit! Einzulösen ist der Gutschein im Restaurant THE VIEW im Hotel INNSIDE im Medienhafen Düsseldorf.

Die genaue Menüabfolge können Sie unter www.rp-shop.de nachlesen.

69,- €

Bestell-Hotline: 0211 505-2255 Mo-Fr von 8-16 Uhr | Online: rp-shop.de | Versandkostenfrei