

# Lido

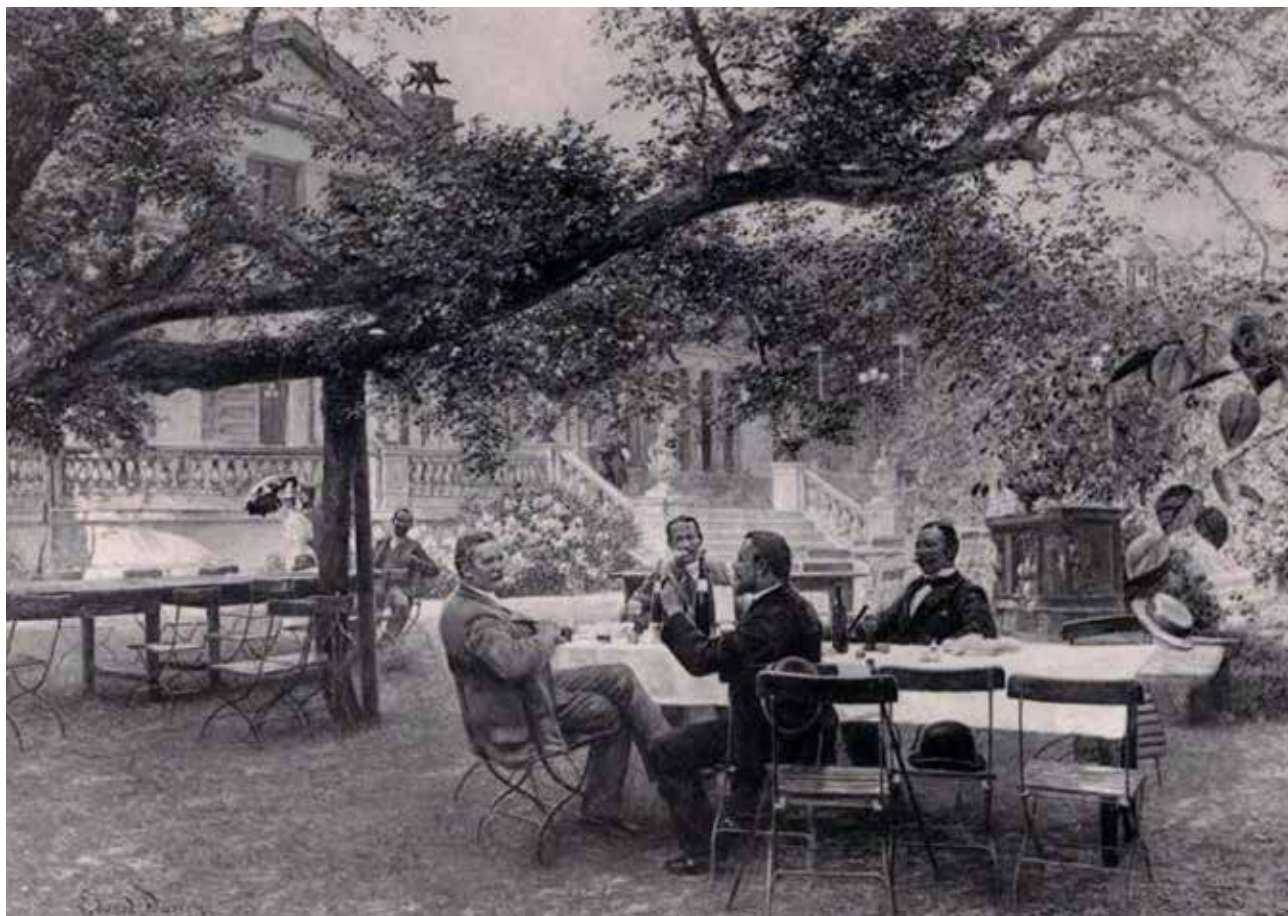
## DAS LIDO MALKASTEN KONZEPT

*Es ist wichtig, einen Ort zu kennen, an den man sich zurückziehen kann, um gutes Essen und Geselligkeit zu genießen.*

Lido Malkasten verknüpft die Tradition einer echten Düsseldorfer Institution mit der etablierten Lido Gastronomie. Eine malerische Bühne für Genuss und Begegnung – mitten im denkmalgeschützten Jacobipark. Während sich im Restaurant zeitgemäße Inspiration und traditionsbewusste Kochkunst vereinen, feiern wir am Abend auch

die klassische Barkultur. Im Lido Malkasten leben wir Kunst in ihrer reinsten Form. Das liegt zu einem großen Teil an der beeindruckenden Teppich-Komposition von Rosemarie Trockel, die zu den bedeutendsten lebenden Künstlerinnen weltweit zählt. Eine Kulisse für das Wesentliche, unkonventionell und inspirierend.

Lido Malkasten bietet eine Weltküche. Experimentieren und probieren Sie. Bestellen Sie mehrere Beilagen, sodass sich am Ende vielseitige Kombinationen von Zutaten zu einem kontrastreichen Bild auf dem Tisch vereinen. Mixen Sie, teilen Sie. Zu jedem Fisch und Fleisch Gericht ist eine Beilage inklusive. Essen als gemeinsames Erlebnis für Genuss in seiner reinsten Form.

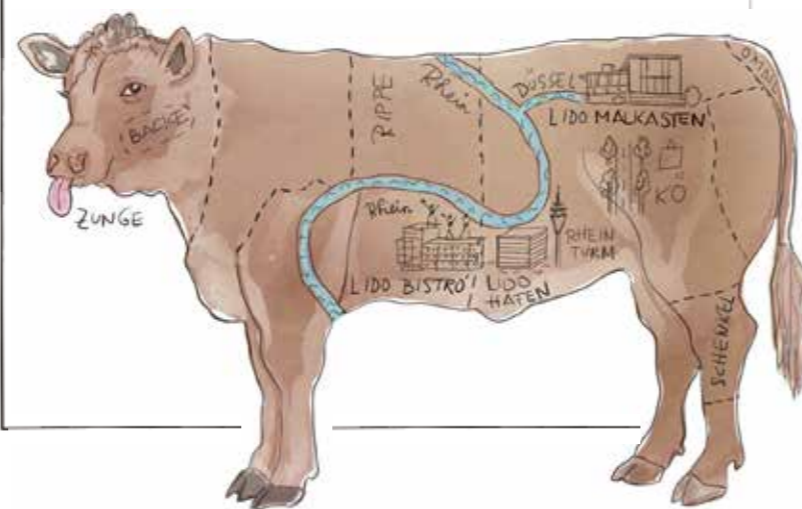


## Mixed

- Omelette Blanche** ✓  
Eiweiß Omelette, Blattspinat, Ziegenkäse  
12
- Burrata Tomate** ✓  
Kuhmilchmozzarella, alte Tomatensorten, Pesto  
12
- Burrata Parma**  
Kuhmilchmozzarella, Parmaschinken, Olivenöl, Basilikum  
14
- Tomaten Niçoise** ✓  
geschmorte alte Tomatensorten, Brotkruste  
11
- Gebeizte Fjordforelle**  
He-Loin von der Fjordforelle, Sesam, Gurke  
14
- Crevetten Rosé**  
auf Eis, Zitronenmayonnaise  
17
- Oktopus**  
/ in Rotwein geschmort  
/ gebraten auf Tomatensugo  
18
- Sushi**  
Lachs, Thunfisch, Garnele, Ingwer, Wasabi, Shiso, Sojasauce  
18
- Tempura**  
Garnele, Rapa, Shiitake, Rettich, Sojasauce  
16
- Tatar**  
Rinderhack, Schalotten, Sardellen, Kapern, Ei  
16
- Salat Niçoise (ab zwei Personen)** ✓  
Salatherzen, Thunfisch, Ei, Sardellen, Bohnen, Gurke, Tomaten, Kartoffeln, Kräuterdressing (wahlweise vegetarisch)  
11 p.P.
- Caesar Salad** ✓  
Latuga, Gurke, Tomaten, Parmesan, Brot-Chips, Caesardressing / klassisch 14  
/ mit Hähnchenstreifen 18  
/ mit Garnelen 22 (wahlweise vegetarisches Dressing)
- Bouillabaisse (ab zwei Personen)**  
Sauce Rouille, Knoblauchbrot  
16 p.P.
- Eintopf** ✓  
Bohneneintopf, Chorizo, frisches Brot (wahlweise vegetarisch)  
8

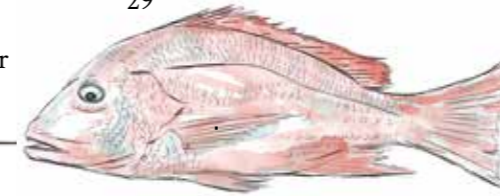
## Meat

- Polpette** 13  
Fleischbällchen, geschmorte Tomaten, Basilikum
- Kalbskotelett Milanese** 28  
gebacken, Zitrone
- Boudin Noir** 18  
Florian Ohlmann's Blutwurst, Apfel-Kartoffelstampf
- Kikok Hähnchen** 18  
gebratene Maishähnchenbrust, Zitronenjus
- Japanisches Curry** 16  
Rind, Wurzelgemüse
- Tagliata** 24  
rosa gebratenes Rind, kräftige Jus
- Grillbratwurst** 12  
St. Galler Bratwurst vom Züricher Sternen Grill
- Kalbsleber Venezianisch** 19  
Salbei, Zwiebeln
- Choucroute Garnie** 21  
Blutwurst, Speck, Spanferkel Haxe, Kassler, Sauerkraut, Senf
- Entenbrust** 24  
Peking Art, Pfannkuchen, Hosin Sauce
- Lammkarree** 28  
rosa gebraten, Thymian, Ratatouille
- Rinderbacke** 26  
langsam gegart, glasiert, Portweinschalotten
- Kalbszunge** 21  
Kräutersenf, Wurzelgemüse
- Guydon** 15  
dünnes gebratenes Rindfleisch, Zwiebeln, Mirin, Sojasauce



## Fish

- |                    |                |                 |
|--------------------|----------------|-----------------|
| Fjordforelle<br>22 | Kabeljau<br>26 | Rotbarsch<br>29 |
| Garnelen<br>29     | Zander<br>26   |                 |
- SAUCE**  
Tomatensugo, Nussbutter, Mousseline, Thai-Curry, Teriyaki, Kräuterbutter



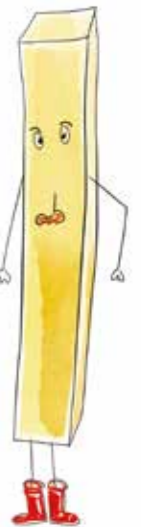
### STYLE

- Gedämpft**  
schonend im Dampf gegart
- Gegrillt**  
auf heißer Pfanne gegrillt, mit Olivenöl und Meersalz
- Gebraten**  
klassisch langsam mit Butter in der Pfanne gebraten
- Müllerin Art**  
gebraten mit Nussbutter und Zitrone
- Papilote**  
schonend im Papier gebacken mit asiatischen Aromen

## Sides and Shares

je 4 ✓

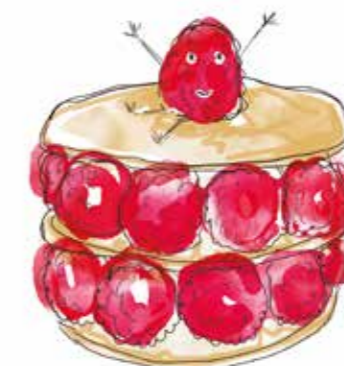
- |  |  |                                    |
|--|--|------------------------------------|
| Alte Tomatensorten                         | Gemischtes Bohnengemüse                | Pilaw Reis                         |
| Gurkensalat                                | Blattspinat                            | Japanischer Reis                   |
| Latuga Salatherzen                         | Wilder Brokkoli                        | Rosmarinkartoffeln                 |
| Rucola mit Honigtomaten                    | Erbsen, Schoten                        | Kartoffelpüree                     |
| Bunter Salat mit Topping                   | Kichererbsen, Linsengemüse             | Bratkartoffeln                     |
| <b>DRESSING ZUR WAHL</b>                   | Daikon Rettich mit Pak Choi, Hon-dashi | Streichholzkartoffeln              |
| Joghurt, Balsamico, Kräuter, Sesam, French | Pak Choi, Sesam Butter                 | Waffelkartoffeln                   |
|  | Gebratener Fenchel                     | Pommes frites                      |
|  | Saisonales Gemüse                      | Herzoginkartoffeln mit Tomatenkern |
|  |  | Kartoffelkrapfen                   |



## Sweets

✓

- Crème Brûlée 7
- Französische Apfeltarte 7
- Crêpes mit Orangenragout Vanilleeis 8
- Strudel vom Braeburn Apfel mit Vanillesauce 7



- Schokoladentarte 6
- Windbeutel mit Schokoladensauce 7
- Mousse von Valrhona Schokolade 7
- Täglich wechselnde Törtchen aus der Lido Pâtisserie 7



## Wine by the Glass and the Bottle

### APÉRITIF

Trésor Rosé Saumur Brut, Bouvet-Ladubay 7/ 42  
Cabernet Franc, Loire, Frankreich

Brut Amethyste, Champagne Louis Barthélémy 11/ 66  
Chardonnay/ Pinot Noir/ Pinot Meunier, Champagne, Frankreich

Cuvée 740 Extra Brut, Champagne Jacquesson 16/ 96  
Chardonnay/ Pinot Noir/ Pinot Meunier, Champagne, Frankreich

Sekt Brut Rosé, Schloss Neuweier 5/ 30  
Pinot Noir, Nahe, Deutschland

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G., Agostinetto 6/ 36  
Glera, Venetien, Italien

### WEISS

Weißburgunder, Weingut von Hövel 6/ 18  
2015, Weißburgunder, Mosel, Deutschland

Attitude, Domaine Pascal Jolivet 8/ 24  
2016, Sauvignon Blanc, Loire, Frankreich

Chardonnay, St. Antony 8/ 24  
2015, Chardonnay, Rheinhessen, Deutschland

Schloßböckelheimer-Vom Vulkan, Gut Hermannsberg 10/ 30  
2015, Riesling, Nahe, Deutschland

Pouilly Fumé, Domaine Jonathan Pabiot 16/ 48  
2014, Sauvignon Blanc, Loire, Frankreich

Picpoul de Pinet, Croix de Bézard 6/ 18  
2016, Picpoul de Pinet, Languedoc, Frankreich

Bourgogne Chardonnay, Domaine Chantal Lescure 14/ 42  
2015, Chardonnay, Burgund, Frankreich

Crozes-Hermitage Mule Blanche, Paul Jaboulet 21/ 63  
2015, Roussanne/ Marsanne, Rhône, Frankreich

Chablis Le Grand Terroirs, Samuel Billaud 16/ 48  
2015, Chardonnay, Burgund, Frankreich

Buntstück Trocken, Weingut Dr. Wehrheim 8/ 24  
2016, Grauburgunder, Pfalz, Deutschland

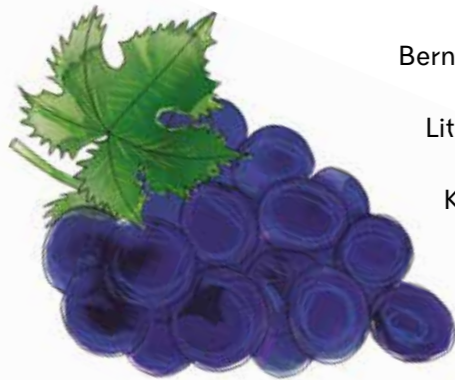
Cuvée P. „S“, Weingut Geil 13/ 39  
2015, Pinot Blanc/ Chardonnay/ Grauburgunder, Rheinhessen, Deutschland

Saint-Aubin La Princeé, Domaine Hubert Lamy 26/ 78  
2015, Chardonnay, Burgund, Frankreich

Bernkasteler Riesling Trocken, Weingut Wegeler 8/ 24  
2015, Riesling, Mosel, Deutschland

Little James Blanc, Château de Saint Cosme 7/ 21  
2015, Viognier/ Sauvignon Blanc, Rhône, Frankreich

Kalkstein Trocken, Weingut Schwedhelm 9/ 27  
2015, Pinot Blanc, Pfalz, Deutschland



Glas 0,1l/ Flasche 0,75l

Glas 0,2l/ Flasche 0,75l

## Wine by the Glass and the Bottle

### ROSÉ

Kunstprojekt Karl Marx, Weingut von Hövel 6/ 18  
2015, Spätburgunder/ Dornfelder, Saar, Deutschland

Rock Angel, Château d'Esclans 20/ 60  
2015, Grenache/ Cinsault, Provence, Frankreich

Tavel Vieilles Vignes Rosé, Michel Tardieu 11/ 33  
2015, Grenache/ Cinsault/ Syrah, Rhône, Deutschland

AIX Rosé, Domaine Aix 10/ 30  
2015, Grenache Noir/ Cinsault/ Syrah, Provence, Frankreich

Brancaia Rosé, Brancaia 9/ 27  
2015, Merlot, Toskana, Italien

### ROT

Phaia, Villa Wolf 8/ 24  
2013, Cabernet Sauvignon/ Dornfelder/ Merlot, Pfalz, Deutschland

Little James Basket Press, Château de Saint Cosme 7/ 21  
Grenache, Rhône, Frankreich

Chianti Classico Riserva D.O.C.G., Brancaia 16/ 48  
2013, Sangiovese/ Merlot, Toskana, Italien

En Bollery, Domaine Marchand Grillo 15/ 45  
2012, Pinot Noir, Burgund, Frankreich

OT di Oliviero Toscani, Oliviero Toscani 22/ 66  
2014, Cabernet Franc/ Syrah/ Petit Verdot, Toskana, Italien

G Acte 3, Guinaudeau Vignerons 28/ 84  
2011, Merlot/ Cabernet Franc, Bordeaux, Frankreich

Stückfass, Weingut Christian Bamberger 15/ 45  
2014, Pinot Noir/ Spätburgunder, Bordeaux, Frankreich

Gigondas, Château de Saint Cosme 23/ 69  
2013, Grenache/ Syrah/ Mourvèdre, Rhône, Frankreich

Côtes du Rhône Village Plan de Dieu, Domaine Stéphane Ogier 10/ 30  
2014, Grenache/ Syrah, Rhône, Frankreich

Morgon, Domaine Jean Foillard 13/ 39  
2015, Gamay, Beaujolais, Frankreich

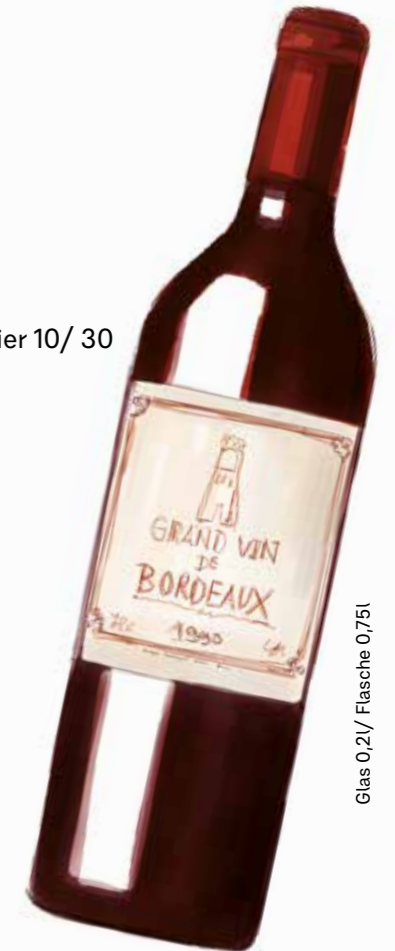
Barbera del Monferrato DOC, Villa Sparina 11/ 33  
2015, Barbera, Piemont, Italien

No Name Langhe DOC, Giacomo Borgogno 20/ 60  
2012, Nebbiolo, Piemont, Italien

Le Cupole, Tenuta di Trinoro 24/ 72  
2012, Cabernet Franc/ Cabernet Sauvignon/ Merlot, Toskana, Italien

Sireno, Belvento 8/ 24  
2014, Syrah/ Cabernet Sauvignon/ Merlot, Toskana, Italien

Rosso dei Notri, Tua Rita 11/ 33  
2015, Sangiovese/ Merlot/ Cabernet Sauvignon, Toskana, Italien



Glas 0,2l/ Flasche 0,75l

## Drinks

WASSER

Badoit 0,5l 5

Evian 0,5l 5



SOFTDRINKS

Fentimans Curiosity Cola 0,275l 5

Fentimans Mandarin & Seville Orange Jigger 0,275l 5

Fentimans Victorian Lemonade 0,275l 5

Fentimans Pink Grapefruit Tonic 0,275l 5

Fentimans Tonic 0,275l 5

Thomas Henry Elderflower Tonic 0,2l 4

Thomas Henry Cherry Blossom Tonic 0,2l 4

Thomas Henry Ginger Beer 0,2l 4

Thomas Henry Bitter Lemon 0,2l 4

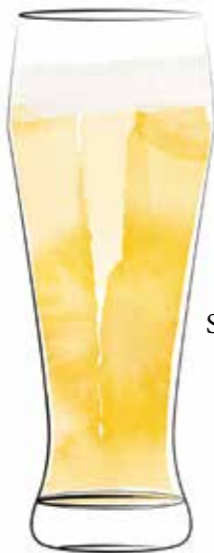
Thomas Henry Ginger Ale 0,2l 4

Fever-Tree Indian Tonic Water 0,2l 4

Fever-Tree Mediterranean Tonic Water 0,2l 4

Crodino 0,2l 4

Homemade Lido Eistee 0,2l 4



SÄFTE

van Nahmen Rote Sternrenette Apfelsaft 0,3l 4

van Nahmen Weißer Pfirsich 0,3l 4

van Nahmen Morellenfeuer Sauerkirschsft 0,3l 4

van Nahmen Schwarzer Johannisbeernektar 0,3l 4

van Nahmen Haschberg-Holunder 0,3l 4

BIER

Peroni 0,33l 4

Rothaus Tannenzäpfle Pils 0,33l 5

Warsteiner alkoholfrei 0,33l 4

Craft Beer 0,33l 6

Schneider Weisse TAP7 hell 0,5l 5

Schneider Weisse TAP6 dunkel 0,5l 5

Schneider Weisse TAP3 alkoholfrei isotonisch 0,5l 5

Füchsen Alt 0,33l 5



## Coffee and Tea

Espresso 3

Espresso doppio 4

Espresso macchiato 4

Kaffee Crema 4

Cappuccino 4

Latte macchiato 5

Althaus Tee 4



Alle Preise in dieser Karte sind angegeben in Euro einschließlich Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.  
Wir akzeptieren Barzahlung sowie alle gängigen Kreditkarten.

Wir bereiten alle Speisen frisch für Sie zu und verzichten auf Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker.  
Liegen Lebensmittelallergien vor, so fragen Sie bitte unseren Service.

## Lido Malkasten ABC

Unsere **A**lten Tomatensorten sind nicht alt, sie sind sogar Uralt. Aber gerade deswegen mit viel Geschmack und trotzdem frisch.

**B**oudin Noir: Zur hauseigenen Herstellung der Blutwurst nach französischer Art verwenden wir Landuro Schweinefleisch.

**C**houcroute Garnie ist eine Elsässer Spezialität. Das deutsche und osteuropäische Gericht Sauerkraut breitete sich nach dem Westfälischen Frieden 1648 in die angrenzenden Gebiete des Elsass aus und wird heute traditionell auf Speisekarten geführt.

**D**aikon Rettich ist ein mild schmeckender Riesenrettich aus Ostasien.

Unsere **E**ntenbrüste stammen von weiblichen Challans Enten aus der Vendée. Die Enten wachsen in Freilandhaltung auf und bekommen keine künstlichen Futtermittel.

Die **F**jordforelle ist eine Regenbogenforelle, die in kalten und klaren Meerwasser-Fjorden Norwegens gezüchtet wird.

Alles hat ein Ende, nur die Wurst hat zwei... unsere **G**rillbratwurst findet ihren Weg vom legendären Züricher Sternen Grill über den Bodensee nach Düsseldorf.

**H**ondashi ist eine Grundbrühe aus geräucherter Bonito, der zwar kein Familienmitglied von Nemo ist, aber den Makrelen und Thunfischen angehört.

**I**ngwer ist bei uns kein Trend, sondern neutralisiert den Geschmack zwischen den einzelnen Sushi Fischarten.

**J**apanischer Reis: salzarm, klebrig, gedämpft. Klingt komisch, ist aber so.

Unsere **K**ikok Hähnchen stehen durch langsamere Aufzucht, ohne Antibiotikum und dem hohen Anteil an Mais im Futter für eine sehr gute Qualität.

Norddeutsche Weide-Lämmer bilden die Grundlage für unser **L**ammkarree.

Kalbskotelett **M**ilanese: Der Mailänder Klassiker, paniertes und in Butter gold-braun gebratenes Kotelett vom Kalb

In **N**ussbutter sind keine Nüsse, das ist schon mal sicher. Unsere „Beurre Noisette“ ist natürlich hausgemacht.

Die volle Ladung Proteine gibt es mit dem **O**melette Blanche. Mit unseren frischen Landeiern fühlst du dich wie Popeye.

**P**olpette: Fleischklößchen wie bei Mutti.

**Q**bA: Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete in Deutschland.

48 Stunden geschmorte **R**inderbacke schmeckt besser als gar keine Rinderbacke.

Das **S**ushi ist bei uns wie in Japan authentisch und von höchster Qualität.

**T**empura ist eine Zubereitungsvariante frittierter Speisen in der japanischen Küche. Bei uns hergestellt in köstlichem Pflanzenöl mit leichtem Backteig.

In **U**nsere Lido Pâtisserie kreieren Konditormeister Klaus Kaiser und sein Team täglich einzigartige Törtchen, tolles Feingebäck und das beste Brot. Ehrlich und handgemacht.

**V**alrhona Schokolade: Schokolade ist Gottes Entschuldigung für Brokkoli - wir haben beides.

Unsere **W**indbeutel sind zwar klein, aber fliegen nicht davon. Die mit Vanillecrème gefüllten Profiteroles sind selbstverständlich hausgemacht.

Unser Espresso hört nicht auf den Namen „**E**Xpresso“.

**Y**ummy. Das sind alle unsere Gerichte.

**Z**ander... ohne Helm und ohne Gurt, hier kommt Kurt... aus den kalten Gewässern Skandinaviens und Ost-Europas.

Gestatten  
Herr  
Daikon!



*A l i t t l e  
p a r t y  
n e v e r  
k i l l e d  
n o b o d y*

EVENT

*Gerne können Sie unsere Räumlichkeiten Lido Hafen, Lido Bistro und Lido Malkasten, sowie die gesamten Flächen und Räume des Künstlervereins Malkasten für Feierlichkeiten und Events anmieten.*

Essen ist ein Bedürfnis, genießen ist eine Kunst. Genau dies bildet die Grundlage unserer täglichen Arbeit. Denn nur, wer sich Zeit nimmt, kann Herz und Leidenschaft in seine Arbeit einfließen lassen. Und so wird aus besonderer Qualität großer Genuss, aus herausragender Kochkunst ein echtes Lebensgefühl. Zeit für Inspiration und für Beisammensein. Das Prinzip Lido. Aus unserer Liebe zur Gastronomie, gutem Essen und herausragender Kochkunst sind unsere Lido Restaurants entstanden. Wir beschreiten alte Wege neu. Florian Ohlmann steht als Chef de Cuisine gemeinsam mit seinem Team für eine klassisch inspirierte, moderne Küche. Das bedeutet für uns, grundehrliche Produkte auf ihre ursprünglichen Eigenschaften zu reduzieren: Qualität und Geschmack. Ohne Schnick-Schnack, ohne Kompromisse. Lido Hafen, Lido Bistro, Lido Malkasten – vereint durch ihre Unterschiede hat jedes Haus

seinen ganz eigenen Charakter. Jeder Standort lebt seine individuelle Philosophie, und doch folgen alle dem gleichen Ziel: Essen als gemeinsames Erlebnis für Genuss in seiner reinsten Form.

## STANDORTE

Lido Hafen  
Am Handelshafen 15  
40221 Düsseldorf

Lido Malkasten  
Jacobistraße 6  
40211 Düsseldorf

Lido Bistro  
Speditionstraße 15a  
40221 Düsseldorf

## EVENTMANAGEMENT

Lido 1960  
Lido Gastronomie GmbH & Co.KG  
Speditionstraße 23  
40221 Düsseldorf  
Germany  
T +49 211 30 15 48 24  
event@lido1960.de  
lido1960.de