

LIDO 1960

*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

Herzlich willkommen im Lido Hafen.

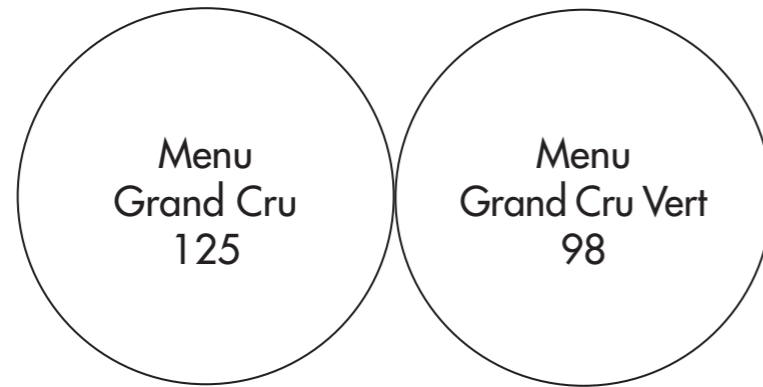
Wir freuen uns, dass Sie heute hier sind und sich gemeinsam mit uns auf eine kulinarische Reise der französischen Haute Cuisine und des Fine Dinings begeben.

Florian Ohlmann steht als Chef de Cuisine, gemeinsam mit seinem Team für eine klassisch inspirierte, moderne Küche. Sorgfältig ausgewählte Lebensmittel von den besten Produzenten und Erzeugern ihres Metiers, täglich selbst zubereitet in bewährter Tradition – das ist die Essenz all unserer Häuser bis hin zur hauseigenen Pâtisserie. Bon Appétit.

Welcome at Lido Hafen.

We are pleased that you are here today and undertake with us a culinary journey of French haute cuisine and fine dining.

Florian Ohlmann, chef de cuisine, and his team stand for a classically inspired, modern kitchen. The essence of our locations and patisserie: carefully selected ingredients from best suppliers and farmers, daily homemade in proven craftsmanship. We wish you a pleasant stay and bon appetit.



„Chef's Choice“: Lassen Sie sich von Florian Ohlmann mit einem klassischen oder vegetarischen 5-Gang Menü verführen. Diese bestehen aus je drei Gerichten, einem Gang mit unserem wunderbaren Käse von Maître Affineur Bernard und Jean Francois Antony sowie einem Dessert aus unserer hauseigenen Lido Pâtisserie. Unser Service informiert Sie gerne über die tagesfrischen Menüs.

„Chef's Choice“: Get seduced by Florian Ohlmann with a classic or a vegetarian 5-course menu. This includes three dishes, one course with our wonderful cheese of Maître Affineur Bernard and Jean Francois Antony as well as a dessert from our Lido patisserie. Our service team is pleased to inform you about the menus of the day.

Les Intouchables

Hummer Bisque Hummer in Salzbuttermilch pochiert, Curry, Kokos <i>Lobster Bisque soup Lobster poached in salted butter, curry, coconut</i>	28
La pleine mer Tagesfrischer Fisch aus nachhaltigen Fängen kleiner Boote aus der Bretagne und Oosterschelde <i>La pleine mer Daily fresh caught fish from small fishing boats, instantly delivered from Brittany or Eastern Scheldt</i>	98
La ferme Geflügel von erstklassigen Züchtern aus Frankreich und Deutschland <i>La ferme Best of poultry farms from France and Germany</i>	88
La rôtisserie Herzstück unserer Küche: große Fleischstücke an der Flammenwand langsam und schonend gegrillt <i>La rôtisserie Heart of our kitchen: Slowly and gently cooked big pieces of meat from a special flaming oven</i>	78
Omlette norvégienne Für 2 Personen <i>Omlette norvégienne For 2 persons</i>	19 p.P.
Millefeuille comme à Paris Für 2 Personen <i>Millefeuille comme à Paris For 2 persons</i>	19 p.P.

Les Entrées

Salat von langsam gerösteten Beten Balsamico-Maulbeeren, Sauerampfer, Trüffel Coulis <i>Salad of slow roasted beetroot mulberries in aged balsamic vinegar, sorrel, truffle coulis</i>	23
Knusper Panini Feigen, Roscoff Zwiebel, Schafmilch-Joghurt, Pistazien <i>Crispy Panini figs, Roscoff onions, sheeps milk-yoghurt, pistachios</i>	21
Hamachi in Blutorange-Wacholder-Vinaigrette mariniert eingeweckte Urkarotten, würzig geröstete Cashewkerne <i>Hamachi in blood orange-juniper-vinaigrette preserved heritage carrots, spicy roasted cashews</i>	28
Gebeiztes vom Holsteiner Rind und Wolfsbarsch Pumpernickel, buntes Rübchen-Relish, Osietra Kaviar <i>Pickled Holsteiner prime beef and loup de mer pumpernickel, colourful beetroot relish, Osietra caviar</i>	38
„Porchetta“ vom Eifel Kaninchen in Sauce Ravigote Staudensellerie, Senf, eingekochte Kumquats <i>„Porchetta“ of Eifel rabbit in sauce ravigote celery, mustard, kumquats compote</i>	27

Les Poissons

Saint Pierre aus dem Backofen karamellierte Pastinake, Panisse Croutons, Buddhas Hand, Estragon Beurre blanc <i>Baked John Dory caramelized wild parsnips, french panisse croutons, Buddha's hand, tarragon beurre blanc</i>	46
Carabinero Garnele und Bauch vom baskischen Ibaiama Schwein Blumenkohl, grüner Apfel, Sherry Bouillon <i>Carabinero prawn and belly of Basque porc cauliflower, green apple, sherry bouillon</i>	52
Handgetauchte bretonische Jakobsmuscheln mit Walnüssen gebacken eingelegte bonne Louise Birne, Trevisano, Nussbutter-Parmesan Fumet <i>Hand dived brittany scallops baked with walnuts preserved bonne Louise pear, radicchio trevisano, brown butter-parmesan fumet</i>	42

Les Viandes

Duo vom Quercy Lamm Süßkartoffeln, Kokos, Piquillo Paprika, Salzzitrone <i>Duo of Quercy lamb sweet potatoes, coconut, piquillo pepper, preserved lemon</i>	48
Challans Ente rosa gebraten Entenleber Pastrami, Kohlblätter von Seibold's Feldern, Granatapfel-Reduktion <i>Pink roasted Challans duck Pastrami of duck foie gras, cabbage leaves from Seibold's farm, pomegranate reduction</i>	48
Goldbraun gebratenes Kalbsbries aus der Cocotte Erdartischchocke, Comté, Wintertrüffel, Jus von geschmorten Zwiebeln <i>Roasted veal sweetbread sunchoke, Comté, black truffles, braised onion jus</i>	46

Les Végétariennes

Roscoff-Zwiebel Agnolotti Rotkohl „Beurre rouge“, knuspriger Parmesan, Verjus-Trauben <i>Roscoff onion Agnolotti red cabbage "beurre rouge", crispy parmesan, grapes with Verjus</i>	29
Steckrübe mit Trüffeln confiert Vollkorn-Risotto, brauner Egerling, Rotwein-Schalotten Gastrique <i>Rutabaga baked with black truffles whole-grain risotto, brown button mushrooms, red wine shallot gastrique</i>	36

Les Desserts et Fromages

Gateau „orange et noir“ von Kalapai Schokolade Quitten-Thymiansorbet, Orangen Marshmallow <i>Gateau of Kalapai chocolate „orange et noir“ quince-thyme sorbet, orange marshmallow</i>	18
Quinoa Sablé mit Cassiscreme Blaubeeren, Kokos-Joghurteis, Pistazien Ganache <i>Sablé of quinoa with cassis creme blueberries, coconut-yoghurt ice, pistachio ganache</i>	18
Rohmilchkäse von Maître Affineur Bernard und Jean-François Antony <i>Raw milk cheese selection of Maître Affineur Bernard and Jean-François Antony</i>	21