

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

Finest Food, inspirierende Architektur und einzigartige Außenanlagen: Lido Hafen, Bistro und Malkasten, sowie die Flächen und Räume des Künstlervereins Malkasten sind wie gemacht für unvergessliche Feiern.

Aus der Liebe zur Gastronomie, gutem Essen und zeitgenössischem Design sind unsere Lido Restaurants entstanden – angefangen im Jahr 1960 in einer kleinen, italienischen Gelateria. Seit jeher gilt unsere Philosophie: Kochen mit Herz und Leidenschaft. Denn aus besonderer Qualität wird großer Genuss, aus herausragender Kochkunst ein echtes Lebensgefühl. Unser Chef de Cuisine, Florian Ohlmann, löst dieses Versprechen ein wie kein anderer. Gemeinsam mit seinem Team kreiert er eine klassisch inspirierte, modern zubereitete Küche.

Tradition trifft Moderne – das gilt auch für die Interiors. Von urban und weltoffen im Medienhafen über historisch und unkonventionell im Jacobi-Park: Unsere Locations liefern stilvolle Bühnen für Genuss und Begegnung. Interessant und inspirierend. Ideal für unvergessliche Events.

Ganz gleich, ob Firmen-Get-Togethers, Tagungen oder private Feiern. Mit über 300 Veranstaltungen im Jahr wissen wir, worauf es ankommt.

STANDORTE

Lido Hafen
Am Handelshafen 15
40221 Düsseldorf

Lido Malkasten
Jacobistraße 6
40211 Düsseldorf

Lido Bistro
Speditionstraße 15a
40221 Düsseldorf

EVENTMANAGEMENT

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.

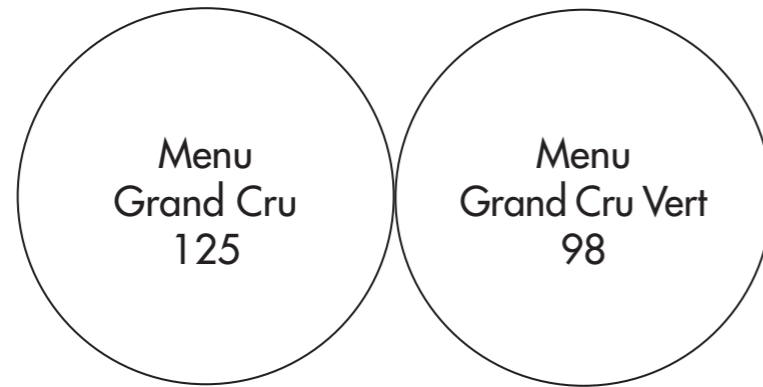
Wir freuen uns, dass Sie heute hier sind und sich gemeinsam mit uns auf eine kulinarische Reise der französischen Haute Cuisine und des Fine Dinings begeben.

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 Salzbuter 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

Avocado Millefeuille Gurken Mousseline, Buttermilch, grüner Apfel, Shiso-Zitronen Vinaigrette <i>Avocado „Millefeuille“ cucumber mousseline, buttermilk, Granny Smith apple, shiso-lemon vinaigrette</i>	23
Salat von jungen Rübchen Wildkräuter-Essenz, Ziegenkäse vom Hof Nilgen-Schmitz, weißer Balsamico, Piemonteser Haselnüsse <i>Salad of spring turnips wild herbs essence, Nilgen-Schmitz farm goat cheese, white balsamic vinegar, Piemont hazelnuts</i>	21
Zitrusfrucht mariniertes Hamachi karamellisierte Fenchelsaat, Rhabarber, Crème fraîche d'Isigny, Ingwer <i>Lemon-cured yellowtail kingfish caramelized fennel seed, rhubarb, crème fraîche d'Isigny, ginger</i>	24
Carabinero Garnele gekühlte Hummer Consommé, Cantaloupe Melone, Staudensellerie, grüner Pfeffer <i>Red Carabinero Prawn chilled lobster consommé, cantaloupe, celery, green pepper</i>	38
Salat von violetten Artischocken geräucherte Challans Ente, eingekochte Trauben, Haselnuss-Satay <i>Salad of violet artichokes smoked „Challans“ duck breast, preserved grapes, hazelnut „Satay“</i>	28

Les Poissons

Weißer Heilbutt in Zitrusbutter gebraten Walbecker Spargel, Bergamotte, Lärchensprossen Beurre Blanc <i>Citrus fruit roasted white halibut Walbeck's white asparagus, bergamot orange, larch sprouts beurre blanc</i>	45
Hummer aus der Oosterschelde in Gewürzbutter pochiert Morchel Bouillon, Erbsen, Pastinaken in Anisbutter <i>Netherlands Eastern Sheldt Lobster poached in spiced butter morel bouillon, english peas, parsnips braised in anise butter</i>	38/65
Knusprig gebratene Rotbarbe Aubergine mit Sesamsalz, Zwiebel, Ponzu, Nussbutter Mousseline <i>Crispy roasted red mullet eggplant with sesame salt, onions, ponzu sauce, nut butter mousseline</i>	45

Les Viandes

Gebratener Rehbockrücken boudin noir, kleine Karotten, Taggiasca Oliven, Meerrettich <i>Slow-roasted back of roebuck boudin noir, young carrots, Taggiasca olives, horseradish</i>	46
Eifel Kaninchen Flusskrebse, junge Erbsen, frischer Wasabi, griechischer Joghurt, Gnocchi <i>Eifel rabbit crayfish, english peas, fresh wasabi, greek yoghurt, gnocchi</i>	46
Das Beste vom Blonde d'Aquitaine Kalb marinierte Brombeeren, junger Sellerie mit Muskatbutter im Ofen gebacken <i>Blonde d'Aquitaine veal marinated blackberries, celery baked with nutmeg butter</i>	46

Les Végétariennes

Raviolo mit Bärlauch und Bio-Ei junges Gemüse von Seibold's Feldern, Meerrettich Bouillon <i>Raviolo with wild garlic and organic egg Seibold's farm spring vegetables, horseradish bouillon</i>	27
Morcheln La Ratte Kartoffelcreme, Vin Jaune Emulsion, geröstete Pinienkerne, Rosmarin <i>Morels La Ratte potato cream, vin jaune emulsion, roasted pine nuts, rosemary</i>	34

Les Desserts et Fromages

Vanille Savarin Rhabarber, Lychee, Mandel-Mascarpone Eis <i>Vanilla poached Savarin cake rhubarb, almond-mascarpone ice</i>	18
Kalamansi-Carnaroli-Törtchen Ananas, Sesam Cookies <i>Calamondin-rice-tartlet pineapple, sesame cookies</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