

## 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.

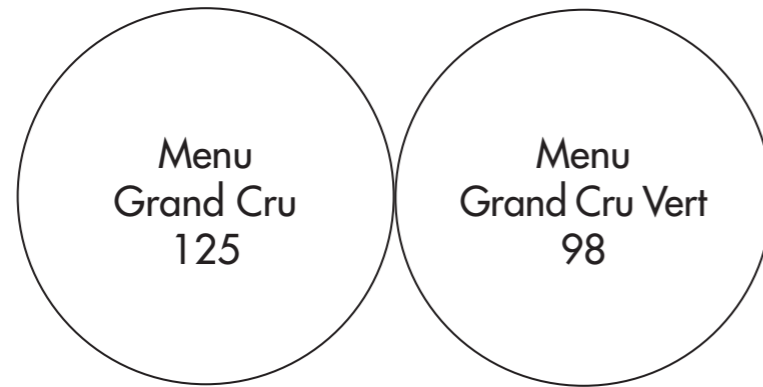
Wir freuen uns, dass Sie heute hier sind und sich gemeinsam mit uns auf eine kulinarische Reise der französischen Haute Cuisine und des Fine Dinings begeben.

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-François 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-François 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
Omelette norvégienne   Für 2 Personen <i>Omelette 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

Kleine Strauchtomaten in Ravigote Sauce   goldbrauner Brioche, getrocknete Tomaten, Burrata-Schaum, Basilikum <i>Little vine tomatoes with sauce ravigote   Brioche, dried tomatoes, burrata foam, basil</i>	21
Salat von Seibolds kleinen Karotten   Dattelpüree, Haselnuss-Crumble, Meaux-Senf-Eis <i>Salad of Seibold's farm carrots   dates puree, hazelnut crumble, Meaux-mustard ice cream</i>	19
Roh marinierte Wildfang Dorade   eingelegte Cantaloupe Melone, Staudensellerie, Buttermilch <i>Raw marinated wildcaught sea bream   preserved cantaloupe melon, celery, buttermilk</i>	23
In Zitrusöl gegarte Königskrabbe   gekühlte Hummer Consommé, Salat von alten Tomatensorten und Pfirsichen <i>King crab in lemon olive oil   chilled lobster consommé, heritage tomato and peach salad</i>	26
Gebeiztes Salers-Rind und Gänseleberterrinen   eingeweckte Steinpilze, Aprikose <i>Marinated Salers beef and foie gras terrine   preserved cep, apricots</i>	28

## Les Poissons

Gebatener Heilbutt   grüner Spargel, Mandeln, Parmesan-Nussbutter-Mousseline, eingekochte Zitrone <i>Pan fried halibut   green asparagus, almonds, Parmesan brown butter Mousseline, lemon curd</i>	38
Bretonischer Hummer in Gewürzbuttermilch pochiert   kleine sommerliche Gemüse in Minestrone Sud <i>Breton Lobster poached in spiced butter   summer vegetables in light minestrone essence</i>	38/65
Geangelter Wolfsbarsch mit Pancetta   Tomaten und Oliven im Ofen gebacken, Sepia und Artischocken Ravioli <i>Line-caught seabass baked with pancetta   olives and tomatoes baked in the oven, sepia and artichokes ravioli</i>	48

## Les Viandes

Perlhuhn Poularde aus der Bresse   Himbeer-Chutney, Sellerie, grüner Pfefferjus <i>Bresse guinea fowl   raspberries chutney, celery, green peppercorn jus</i>	38
Geschmorte Nebraska Short Rib   australischer Wintertrüffel, Roscoff Zwiebel, neue Kartoffeln, Eigelb <i>Braised Nebraska short rib   black winter truffles, Roscoff onions, new potatoes, egg yolk</i>	39
Entrecôte vom Blonde d'Aquitaine Kalb   sonnengereifte Tomaten „demi-sec“, Pfifferlinge, geräucherte Crème fraîche <i>Rib-eye of blonde d'Aquitaine veal   sun-ripened tomatoes „demi-sec“, chanterelles, smoked crème fraîche</i>	45

## Les Végétariennes

Cremige Safran Risoni mit eingelegter Spitzpaprika   grüne Gemüse, Onsen-Ei, Wildkräuter <i>Mascarpone-enriched saffron risoni with pickled peppers   green vegetables, soft-boiled egg, herbs</i>	27
Geschmorte provenzalische Gemüse   Gnocchi, knuspriger Parmesan, Sauce Choron <i>Oven braised Provençal summer vegetables   gnocchi, crispy Parmesan, sauce choron</i>	32

## Les Desserts et Fromages

Karamellisierte Lavendel Creme   Pistaziensablé, Aprikose, Johannisbeer-Essenz <i>Caramelized lavender cream   pistachio sablé, apricots, currant essence</i>	18
Weißer Ivoire Schokolade und Mohn   Brombeeren, Buttermilch-Zitroneneis <i>White Ivoire chocolate and poppy seed   blackberries, buttermilk-lemon ice cream</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