

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.

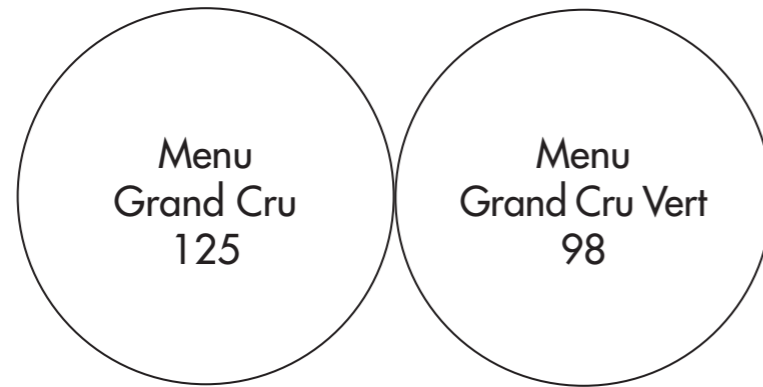
Wir freuen uns, dass Sie heute hier sind und sich gemeinsam mit uns auf eine kulinarische Reise der französischen Haute Cuisine und des Fine Dinings begeben.

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 ferme Schinken vom Juvenil Ferkel aus dem Backofen, herbstliches Gemüse, Pommes Aligot <i>La ferme Baked piglet ham, seasonal vegetables, pommes aligot</i> | 48 p.P. |
| La rôtisserie Bresse Poularde goldbraun an der Flammenwand gebraten, in Schmalz gebackene Kartoffeln, Blattsalate in Trüffel Vinaigrette <i>La rôtisserie Bresse chicken roasted on the spit, potatoes roasted in goose fat, salad with truffles vinaigrette</i> | 58 p.P. |
| 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

| | |
|---|----|
| Tarte von Kürbis und Quitten eingelegte Pilze, Ziegenkäse, Gewürz-Honig <i>Tarte of pumpkin and quince preserved mushrooms, goat cheese, spiced honey</i> | 21 |
| Salat von herbstlichen Wurzelgemüsen Piemonteser Haselnüsse, Trüffel Vinaigrette <i>Salad of root vegetables Piedmont hazelnuts, black truffles vinaigrette</i> | 21 |
| Langsam gegartes Bachsaiblingsfilet Gurken, alte Kartoffelsorten, Zwiebel Confit <i>Slow cooked char cucumbers, heritage potatoes, onions confit</i> | 23 |
| Oktopus Terrine Gemüse Vinaigrette, gerösteter Oktopus mit Fenchel, Quinoa und Zitrusfrüchten <i>Octopus terrine vegetables vinaigrette, roasted octopus with fennel, quinoa and citrus fruits</i> | 24 |
| Heiß geräucherte Wachtelbrust Entenleber, Äpfel und Linsen mit Sherry <i>Smoked quail breast foie gras, apples and lentils with sherry</i> | 24 |

Les Poissons

| | |
|---|----|
| Bretonische Jakobsmuscheln Fregola Sarda, schwarzer Trüffel <i>Brittany scallops Fregola Sarda, black winter truffles</i> | 39 |
| Steinbutt mit grünen Oliven und Sepia Artischocken, gebundener Bouillabaisse Fond, Espelette Pfeffer Aioli <i>Turbot roasted with green olives and sepia artichokes, Bouillabaisse stock, Piment d'Espelette aioli</i> | 42 |
| Saint Pierre mit Garnelenbutter Topinambur, Salzclementine <i>John dory with prawn-butter Jerusalem artichoke, salted clementine</i> | 39 |

Les Viandes

| | |
|---|----|
| Taube an der Rôtisserie gebraten confierte Keule mit Mangold, eingekochte Sauerkirschen <i>Pigeon roasted on the spit confit with Swiss chard, preserved sour cherries</i> | 39 |
| Gegrilltes Filet vom Eifler Rind geräuchertes Mark, Kürbis, Grünkern <i>Grilled filet of Eifel beef smoked bone marrow, pumpkin, spelt grain</i> | 42 |
| Rücken vom Blonde d'Aquitaine Kalb Rübchen in Ponzu, Erdnusscrumble, Brombeere <i>Saddle of Blonde d'Aquitaine veal beet root with ponzu, peanut crumble, blackberries</i> | 39 |

Les Végétariennes

| | |
|---|----|
| Gebackenes Bio-Ei Rahmspinat, Reblochon, schwarzer Trüffel <i>Baked organic egg creamed spinach, Reblochon, shaved black truffles</i> | 29 |
| Agnolotti mit geschmortem Kürbis gefüllt Maronen, Fenchel, eingelegte Moosbeeren <i>Agnolotti stuffed with braised pumpkin chestnut, fennel, poached cranberries</i> | 27 |

Les Desserts et Fromages

| | |
|---|----|
| Gateau von karamellisierten Birnen Rotweibuttereis, Abinao Schokolade <i>Gateau of caramelised pears red wine ice cream, dark chocolate</i> | 18 |
| Nougat-Maronencreme Tonkabohnen-Sablé, Kirsch-Zimt-Sorbet <i>Praline-chestnut cream tonka bean sablé, cherry-cinnamon sorbet</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 |