

*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

# Lido

Herzlich willkommen im Lido Hafen.

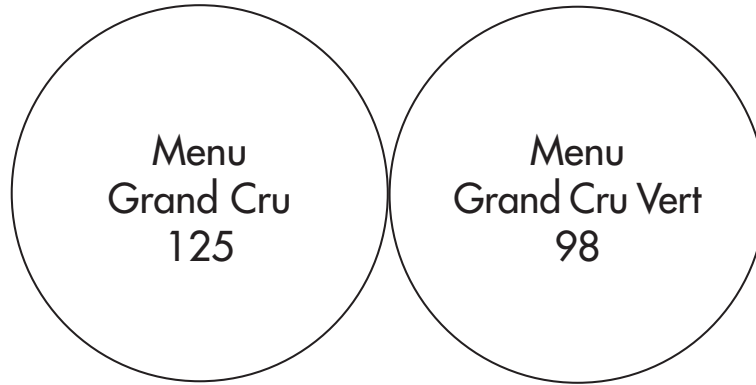
Wir freuen uns, dass Sie heute hier sind und sich gemeinsam mit uns auf eine kulinarische Reise der französischen Haute Cuisine und des Fine Dinings begeben.

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 home-made 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 Salzbutterm pochiert, Curry, Kokos <i>Lobster Bisque soup   Lobster poached in salted butter, curry, coconut</i>	28
Le grill   Côte de boeuf vom Holsteiner Rind, Pommes Aligot, Sauce bordelaise <i>Le grill   Holstein beef côte de boeuf, pommes aligot, sauce bordelaise</i>	65 p.P.
La rôtisserie   Eifeler Prachthahn goldbraun an der Flammenwand gebraten, in Schmalz gebackene Kartoffeln, Blattsalate in Trüffel Vinaigrette <i>La rôtisserie   Split roasted Eifel chicken, potatoes roasted in goose fat, salad with truffles vinaigrette</i>	39 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

- Tartelette von eingelegten weißen Rübchen | Avocado Sorbet, Bergamotte, Brunnenkresse  
*White turnips tartelette | avocado sorbet, bergamot, watercress* 18
- Knusper Canneloni mit Mozzarellaschaum | Sellerie, eingelegte Blaubeeren, Wintertrüffelcreme  
*Mozzarella foam stuffed crispy | celery, preservee blueberries, black truffles cream* 21
- Tatar vom bretonischen Wolfsbarsch | eingelegte Gurken, Dill Vinaigrette und Meerrettich  
*Breton sea bass tartare | pickled cucumbers, dill vinaigrette and horseradish* 23
- Langoustine mit Shisoblättern mariniert | Granny Smith, Fenchel, Zitronengras  
*Shiso leaves marinated Langoustine | Granny Smith, fennel, lemongras* 28
- Heiß geräucherte Wachtelbrust | Entenleber, Äpfel und Linsen mit Sherry  
*Smoked quail breast | foie gras, apples and lentils with sherry* 24

## Les Poissons

- Goldbraun geröstete Schottische Jakobsmuschel | Muschel Fumet mit Ingwer und Scotch, im Ofen gebackener Sellerie  
*Roasted Scottish scallops | mussel fumet with ginger and scotch, oven braised celery* 37
- Winterkabeljau mit Verjus überglänzt | kleine Rübchen, Zwergorangen, Meerrettich  
*Verjus scented skrei filet | beetroots, kumquats, horseradish* 36
- Saint Pierre auf Zedernholz gegart | Kartoffeln und Champignons, Estragon, Garnelenbutter  
*Cedarwood smoked John Dory | potatoes and mushrooms, tarragon, prawn-butter* 39

## Les Viandes

- Challans Entenbrust rosa gebraten | Entenleber "Pastrami", weiße Rübchen, Pistazien, Balsamico Jus  
*Roasted Challans duck breast | foie gras "pastrami", white turnips, pistachio, balsamic jus* 37
- Das Beste vom Juvenil Ferkel | Rücken, Krustenbraten und boudin noir, confierte süße Zwiebeln, Quitte, Senf  
*Best of Juvenil piglet | saddle, crispy roast and boudin noir, confited sweet onions, quince, mustard* 39
- Filet vom Eifel Rind | sauer eingelegter Brokkoli, knusprige Schalotten, Nussbutter Hollandaise  
*Eifel beef tenderloin | preserved broccoli, crispy shallots, brown butter hollandaise* 42

## Les Végétariennes

- Blumenkohl "orientalisch" | gebackene Kichererbsen, Granatapfel Vinaigrette, Curry  
*Oriental cauliflower | baked chickpeas, pomgranate vinaigrette, curry* 26
- Artischocken Tortellini mit Trüffel glasiert | gereifter Parmesan, Rauke  
*Truffles scented artichoke agnolotti | matured Parmesan, rocket* 28

## Les Desserts et Fromages

- Variation von Flug-Ananas | Blütenhonigcreme, Sesam-Kokossorbet  
*Pineapple variation | blossom honey cream, sesame coconut sorbet* 18
- Giandujamousse | Salzbuttermkaramell, Pflaumensorbet  
*Gianduja mousse | salted butter caramell, plum sorbet* 18
- Rohmilchkäse von Maître Affineur Bernard und Jean-François Antony  
*Raw milk cheese selection of Maître Affineur Bernard and Jean-François Antony* 21