

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.*

**Les Entrées**

Gelbflossen-Thunfisch roh mariniert   Tomaten, Jalapeños (2019)	21
Crevettes rosé   Zitronenmayonnaise (2005)	23
Foie Gras au Torchon   Apfelessig, Blaubeere, Pinienkern-Biskuit (2015)	21
Porchetta vom Eifelschwein an der Rotisserie gebraten   kleiner Salat (2010)	19
Trüffelwürstchen vom Eifelschwein   Dattel und Sellerie (2013)	19
Hummer in Salzbuttermariniert   Hummer Bisque Curry und Kokos (2012)	21

**Les Végétariennes**

Tomaten vom Hof Frings & Kalamata Oliven   Büffelmozzarella-creme   Salsa verde (2016)	18
Ricotta Gnocchi   Pfifferlinge   Tomaten   Parmesan Fumet (2019)	28

**Les Poissons**

Gegrillter schottischer Lachs   La Ratte Kartoffel mit Salzbuttermariniert, Sauce Bearnaise (2009)	29
Gebratener Kabeljau   Blattspinat, Pommes Rissolées, Senfsauce (2006)	32
Bretonischer Wolfsbarsch mit gefüllten Calamaretti   Panchetta und Artischocken (2011)	38
Gebratene Rotbarbe   gefüllte Romanablätter, Taggiasca Oliven und Tomatensud (2010)	38
Fish Fingers   gebackene Zanderfilets, Romana Salat, Sauce Tartare (2009)	32

**Les Viandes**

Challans Ente mit Oliven   Entenleber und Zwiebeln (2018)	38
Gebratenes Münsterländer Kalbskotelett   Pfifferlinge, Tomaten und Artischocken (2016)	42
Steak Tartare aller-retour   Pommes Frites, kleiner Salat (2007)	29
48 Std. geschmorte Ochsenbacken   Karotten, Perlzwiebeln und Polenta (2009)	29
Gegrilltes Entrecote vom Eifel Rind   Pommes Pont Neuf, Sauce Bearnaise (2008)	46

**Les Desserts**

Geeistes Montélimar Parfait   marinierte Waldbeeren (2009)	14
Soufflierte Schokoladen Tarte   Vanille Eis (2010)	14
Zitronen-Meringue Tarte   Crème fraîche Thymian Eis (2015)	14
Baba au rhum   marinierte Waldbeeren und Vanille Sahne (2008)	14
Omlette Norvegienne (2011)	14