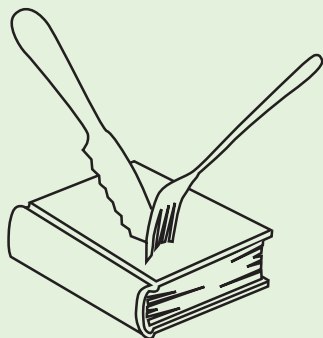


Top Five



Genießen und schmökern

Alleine im Café oder Restaurant sitzen kann entspannend sein, wenn es ausreichend Lesestoff gibt.

Nooj

Der Café-Bar-Restaurant-Hybrid war eine der ersten konsequent gestylten Gastronomien in Flingern und ist auch heute hübsch anzusehen. Kein Wunder, der gleichnamige Wirt war in der Werbung tätig, das merkt man auch am Zeitschriftenangebot: Internationale Magazine und Zeitgeistpostillen versüßen den Aufenthalt. ► Hoffeldstr. 37, D-Flingern, Tel. 698 66 89, So-Do 10-1, Fr/Sa 10-2 Uhr, nooj.de

Ugly De Luxe

Eine der schicksten Locations in Bilk, der vielstrapazierte Begriff „Lounge“ passt hier ausnahmsweise wirklich gut. Das leckere Frühstück kann sich mit der bestens sortierten Presseabteilung auch für Einzelpersonen somit länger hinziehen. ► Karolingerstr. 80, D-Bilk, Tel. 311 93 54, Mo-Sa 10-1, So 10-18 Uhr, uglydeluxe.de

Die Erbse

Die Erbse ist ein gemütliches Zimmer mit Abhängatmosphäre. Dazu passt das reichhaltige Angebot an Zeitungen, die auch Sonntags zum Frühstück schon pünktlich und in ausreichender Auswahl zu Verfügung stehen. ► Flurstr. 74, D-Flinger, Tel. 691 55 58, Mo-Do 10-1, Fr/Sa 10-2, So 10-24 Uhr, erbse.biz

Bar Olio

Dass hier kulinarische Grenzerfahrung in höchster Güteklasse möglich sind, stand schon oft im Heft. Dass Einzelgenießer während der Gänge in Magazinen von Bravo bis Geo schmökern können, hat dagegen nicht jeder auf dem Schirm. ► Schirmerstr. 54, D-Pempelfort, Tel. 367 72 94, tgl. 11-1 Uhr

Woyton im Sternverlag

Ein kleines Café innerhalb Düsseldorf's größter Buchhandlung – perfekt für die Recherche neuer Schmökerverstoffe. ► Friedrichstr. 24-26, D-Friedrichstadt, Tel. 38 8 10, buchsv.de



Fritte

Gesunde Tafelrunde

Der Name verwirrt – Pommes sind hier nur eine Randerscheinung, dies ist ein ausgewachsenes Lunchrestaurant.

Küche Atmosphäre

Lunch Die Fritte ist ein Konzept, das ist nicht böse gemeint, aber man merkt es sofort. Reduziertes Design, alle Gäste sind an einer einzigen langen Tafel vereint, es gibt eine klare Angebotsituation. Die festen Fixpunkte auf der Karte heißen Salat, Suppe, Auflauf und werden täglich variiert. Als namensgebende Konstante ziehen sich Fritten und die mittlerweile deutschlandweit kulinarisch gedelte Currywurst durch das Pro-

gramm. Alles wird von netten Damen in der halboffenen Küche sehr frisch und unter Einsatz von viel Bio- und Regionalware zubereitet. Das schmeckt man, die Curry ist von erster Qualität, der hausgemachte Bohneneintopf gefällt ebenfalls, hätte aber mutiger gewürzt sein dürfen. Insgesamt eine Bereicherung, ganz auf der Höhe der Zeit – nur die knappen Öffnungszeiten nerven. uh

► Ackerstr. 181, D-Flingern, Tel. 68 77 15 58, Mo-Fr 11.30-14.30, Do 18-21.30 Uhr, HG ab 4,90 Euro, fritte-flingern.de

Brasserie Manstein

Ehrliche Küchenfreuden

Düsseldorfer reden gerne von der gefühlten Nähe zu Frankreich – kulinarisch ist man schon auf Kuschelkurs.

Küche

Atmosphäre

Deutsch/Französisch Betreiber und Küchenchef Dirk Manstein meint es ernst, das zeigt die Website, auf der ein Regelwerk mit 13 Punkten veröffentlicht wird. Dort liest man: Die eingesetzten Produkte stehen im Vordergrund, Soßenspiegel und Schischi sind verboten, es wird geradeaus gekocht. Die Linie setzt sich im Ecklokal fort: Schnörkellose Wände, Holztische, eine Tafel mit der Tageskarte – reduziert, aber nicht ungemütlich. Zum Essen: Die Meeresfrüchte sind alle topfrisch, nur die dazu gereichte Wasabimayo war Einigen am Tisch zu scharf, die Kalbsnieren in Dijonsensauce – zum Reinlegen, der Coq au Vin – wie bei Oma in Frankreich – wurde auf einem herr-



Dirk Manstein beglückt Flingern

lichen Räucherpüree serviert. Dazu die fein selektierte Weinauswahl und der routinierte Service – so macht ein Gastrottest Spaß. uh

► Ackerstr.88, D-Flingern, Tel. 2 39 53 00, Di-Sa 17-1 Uhr, HG ab 14 Euro, brasserie-manstein.de

News/Personal



Happy Birthday! Die Derendorfer „Löf-felbar“ von Olaf Busch, Ralph Garden, Mike van Houten wird zehn Jahre alt. Die große Geburtstagsparty mit dem Thema „Mild Wild West“ steigt am 23. April ab 19 Uhr.

Dr. Thompson's wird das Lokal heißen, das u. a. Rainer Wengenroth (ehemals Monkey's Island) im ehemaligen Kraftwerk der Firma Thompson in Flingern in der Mache hat. Das Restaurant mit Bar soll rechtzeitig zum European Song Contest im Mai eröffnen.

Der Holländer Jaap Schalken, Chef der Bäckereigruppe Kamps, hat im ehemaligen „Casa del Caffè Vergnano“ auf der Oberkasseler Luegallee die Erlebnisbäckerei „Kamps Backstube“ eröffnet. Dort kann man den Bäckern bei der Arbeit zugucken und im angeschlossenen Café gibt's Frühstück, Snacks, Suppen und Süßes.

Der Gangelshof in Oberbilk ist seit Jahr und Tag für seine Schnitzel bekannt. Nun ist Wirt Martin Rieger nach Grafenberg (Bismarkweg 2) umgezogen. Dort serviert er in der „Pferdetränke“ 40 verschiedene Schnitzel, darunter ziemlich schräge Variationen.



PRINZ VERLOSUNG

Schultern statt schleppen Vöslauer, das Mineralwasser aus Österreich, hat etwas gegen schwere Getränkeboxen: den neuen 4x1-Liter-Pack mit Griff, die Zwei-Tage-Wasserration für Sportler oder unterwegs. Vöslauer und PRINZ verlosen zehn Monatsrationen Mineralwasser (60 Liter). Einfach bis 15.4. mitmachen auf prinz.de/gewinnspiele.

Peter-Michael Halcour, Wirt vom „Goldenen Ring“, will dem Killepitsch Konkurrenz machen. Er hat einen Kräutlerlikör namens Rättem ateng auf den Markt gebracht.

Fans von Südtiroler Küche haben eine neue Heimat: Im „Da Capo“ (Kanonierstr. 14) bietet Roberto Cantisani neben mediterraner Küche auch Spezialitäten aus seiner Südtiroler Heimat.

Dirk Hoffmann, Ex-Wirt von Benders Marie, hat in der ehemaligen Friedrichskrone in der Kirchfeldstr. 85 das Restaurant „Hoffmann's gute Küche“ eröffnet. Wie schon in der Altstadt werden bürgerliche Küche und Muschelgerichte geboten.