

# Weltküche am Rhein

In diesen Trend-Restaurants serviert man Ihnen Köstliches aus aller Welt: leckere Fisch-Gerichte, Thailändisches oder frankophile Feinschmecker-Menüs

## VIVA VICTORIAN!

Neuer Chef, neues Glück! Das bekannte Sterne-Restaurant "Victorian" in "Kö"-Nähe wird seit Ende 2006 von Christian Penzhorn geleitet. Der 28-jährige Mecklenburger stand unter anderem schon bei Sternekoch Dieter Müller am Herd. 2004 holte ihn der ehemalige Victorian-Patron Burkhard Lindlar nach Düsseldorf, seitdem ist er Küchenchef im Victorian und nach Lindlars Abgang auch Chef im ganzen Haus. Und das macht sich bemerkbar. Endlich wurde die bieder wirkende Beletage vom Messingkitsch befreit und in helle Farben getaucht. Nun sitzt man im ersten Stock in charmanter mediterraner Atmosphäre, wird von einer jungen Crew bedient, genießt aber weiterhin die fantastischen Weinempfehlungen von Maître Noack. Auch der Küchenstil des Hauses hat sich geändert: Christian Penzhorn (auf dem Foto unten ganz rechts) bietet eine klassische französische Küche, mit neuen Ideen und hohem Frischefaktor. Seine Kreationen glänzen durch erstklassige Zutaten, harmonische Aromen und eine perfekte Machart. So kommt man etwa in den Genuss einer Mousse vom Belugastör und Imperialekaviar mit bretonischem Hummer oder eines Bresse-Perlhuhns auf Rübstiel mit Portweinbutter und dreierlei Gemüseravioli.

Angelika Arians-Derix

Victorian: Königstr. 3a, 40212 Düsseldorf (Mitte), Tel. (0211) 865 50 10.

Offen: Mo-Sa 12-15 Uhr, 19-23 Uhr. [www.restaurant-victorian.de](http://www.restaurant-victorian.de).



## OP DE ECK – MIT GANZ NEUER KARTE

Nicht nur die Besucher der Kunstsammlung NRW, auch die Szene frequentiert seit Jahren das Bar-Restaurant "Op de Eck". Es wurde schon vor langer Zeit im puristischen Stil so geschmackssicher eingerichtet, dass es bis heute den Zeitgeist trifft. Und es versorgte schon immer seine Gäste von früh bis spät mit ambitionierten Angeboten. Nun kümmert sich ein neuer Chef samt neuer Crew um Leib und Seele der Gäste. Die junge, sehr aufmerksame Damenriege im Service würde auch in einem Sternrestaurant eine gute Figur machen. Vom erstklassig zubereiteten Thunfischsteak mit einem luftigen, aromatischen Ingwer-Kokosschaum über den Düsseldorfer Senfrostbraten bis hin zu den außergewöhnlichen Desserts schmeckt alles vorzüglich. Die gut sortierte Weinkarte tut ein Übriges, um den Besuch des "Kunstecks" zu einem einzigartigen Vergnügen werden zu lassen.

Angelika Arians-Derix

Op de Eck: Grabbeplatz 5, 40213 Düsseldorf (Altstadt), Tel. (0211) 32 88 38.

Offen: Mo 17-1 Uhr, Di-So 9-1 Uhr. [www.op-de-eck.de](http://www.op-de-eck.de)

