



Chillen in der City – auf der Terrasse des Steigenberger Parkhotels

Open-Air-Genuss

Ein Idyll mitten in der City – die traumhaft schöne Terrasse des Steigenberger Parkhotels mit separatem Zugang von der Kö ist eine Oase inmitten aufgeregter Innenstadt-Hektik. Von hier bietet sich linker Hand ein einzigartiger Blick auf den grünen Hofgarten, auf dem großen Weiher Landskrone ziehen schnatternde Enten ihre Kreise. Immer wieder ein toller Anblick – der Kö-Bogen im Licht der untergehenden Sonne. Das mondäne Ambiente eines Grandhotels, gemütliche Terrassen-



allein um gutes Essen in schöner Atmosphäre. Mittags und abends gibt es in allen Häusern drei Sommergerichte zur Wahl: Hummer Thermidor, Steak & Frites und Tatar vom Rind, Matjes & Lachs zum Preis von 29 Euro pro Person.

möbel und ein aufmerksamer Service laden Passanten und Hotelgäste zum Open-Air-Genuss ein. Von 12 bis 24 Uhr wird hier Kulinarisches auf höchstem Niveau serviert. Küchenchef Marc Schulz ist ein Meister seines Fachs, der genial traditionell kocht. Hervorzuheben ist das Business-Lunch im Steigenberger Eck, das auch auf der Terrasse eingenommen werden kann – für alle, die das Besondere zu schätzen wissen und auf Fast-food in der Mittagspause keine Lust haben. Die Karte wechselt wöchentlich. Ab 26. Juni schließlich startet wieder der Kö-Schlemmersommer – fast schon eine Institution. Dabei geht es in den drei Spitzen-hotels auf der Kö einzig und

Genießer-Hotspots

Ausgezeichnetes Frühstück



Wohlfühl-Ambiente im Schwan am Burgplatz

geistert Oma Käthes Wohlfühl-Küche. Traditionelle deutsche Gerichte und regionale Produkte sind ein wichtiger Teil des Schwan-Erfolgsrezepts.

Das Fachmagazin „Der Feinschmecker“ kürte in der Mai-Ausgabe die besten Frühstücksadressen in Deutschland. Mit dabei: das Restaurant Schwan in Düsseldorf. Dort gibt es, neben dem bekannt-beliebten Sonntagsfrühstücksbuffet, für Morgengenießer auch von Montag bis Samstag (8.30–11 Uhr) ein ausgiebiges Frühstücksbuffet. Mittags und abends be-

Artisan Pizza

Der Mozzarella stammt aus der eigenen In-House-Käserei, der frische Teig aus dem goldenen Stefano-Ferrara-Ofen aus Neapel, das Gemüse von Erzeugern aus der Region. Dominik Grzeschik, der Betriebsleiter von „What’s Pizza?!“ auf der Immermannstraße liefert Artisan Pizza auf Sterne-Niveau – handmade mit Liebe zum Detail. Die Location ist das zweite „What’s-Konzept“ von Bürgermeister Selim Varol und seinen Partnern Mustafa Aslandag und Huy Dieu. Die Kombination aus Transparenz, Self-Service-Restaurant und dem Qualitätsanspruch einer Spitzengastronomie hat sich bewährt.



Die Pizza kommt aus dem goldenen Ofen.