

Raphael's auf dem Treppchen – tour de menu gusto

„Raphael's“ gewinnt Bronze bei Tour de Menu Gusto

MONHEIM/DÜSSELDORF

(wa.) Fast vier Wochen haben sich 11 000 Feinschmecker bei der Tour de Menu Gusto mit kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnen lassen. 41 Lokale aus Düsseldorf und Umgebung nahmen teil. „Raphael's Restaurant & Weinbar“ (Monheim) belegte den Bronzeplatz in der Kategorie „Försters Liebling“. Das Menü von Ralf Gethmann bestand aus Bandnudeln in Trüffel-Sahne, Schaumsüppchen von der Steckrübe und Wildschweinrücken in Kräutern gegart. In der Kategorie „Duft der weiten



„Wir freuen uns über den Platz auf dem Treppchen“

Ralf Gethmann

Welt“ kam das Restaurant „Fritz Essensart“ (Haan) auf den dritten Platz. Nikoleta und Carl-Fredrik Borg und ihr Küchenchef Jens Lommel überzeugten die Gäste mit einer kulinarischen Reise quer durch Europa – vom skandinavischen Kartoffel-Senf-süppchen bis hin zu Wallnusseis mit Feige. „Schälte's Fischrestaurant“ (Solingen) kam in der Kategorie „Perle des Ozeans“ auf den zweiten Rang mit gebeizten Lachs, Kürbissuppe mit Flusskreb- sen, Zander in Madeltempura und Thunfisch in Orangenschaum.