

Setzkasten

GOURMET RESTAURANT

Berliner Allee 52 40212 Düsseldorf Tel. 0211 200 57 16 setzkasten@zurheide-feine-kost.de



Speisekarte - Restaurant Setzkasten Düsseldorf im Crown

Mittagsmenü

Der Setzkasten Hiramasa Basmati \ Bonito Sud \ Kohlrabi **Presa Iberico**Topinambur \ Ferkelhaut \ Cayenne Pfeffer **Kirschbaum** Blüte \ Blatt \ Frucht Alle
Gerichte werden in kleineren Portionen zusammen im Setzkasten serviert für 39
Euro

Business-Lunch

Hiramasa Basmati \ Bonito Sud \ Kohlrabi **Saint-Pierre** Kerbelwurzel \ Snowball-Zwiebel \ Yuzu **Lammrücken** Artischocke \ Petersilie **Presa Iberico** Topinambur \ Ferkelhaut \ Cayenne Pfeffer **Kirschbaum** Blüte \ Blatt \ Frucht Menüpreis 55 Euro Passende Weinbegleitung 39 Euro * Bis 14 Uhr bestellbar *

Abendmenü

Setzkasten Genussreise FACETTEN | Aromen die uns beschreiben | BROT & BUTTER Pfeffer | Tomate | Rogen HIRAMASA Basmati | Bonito Sud | Kohlrabi TASCHENKREBS Tamarillo | Haselnuss | Sesam SAINT PIERRE Kerbelwurzel | Snowball-Zwiebel | Yuzu PAUSENBROT Schmand & Rauch PRESA IBERICO Cayenne | Topinambur | Ferkelhaut KIRSCHBAUM Blüte | Blatt | Frucht EINKAUFSZETTEL | Eine süße Reise durch unsere Abteilungen | Menüpreis 129 EUR Weinbegleitung 69 EUR Das komplette Menü ist bis 19.00 Uhr bestellbar.





Setzkasten

GOURMET RESTAURANT

Berliner Allee 52 40212 Düsseldorf Tel. 0211 200 57 16 setzkasten@zurheide-feine-kost.de



Weine

Weinkarte

1.000 Weine im Ausschank

Die Weinkarte offeriert 30 weiße sowie 30 rote Positionen, wahlweise auch seltene Champagner. Alternativ lässt sich auch ein edler Tropfen in der** hauseigenen Weinabteilung** von **Zurheide Feine Kost** aussuchen. Gegen ein kleines **Korkgeld** wird dieser dann frisch am Tisch dekantiert. Über **1000 Weine** aller Weinbau-Kontinente sind vertreten. Da lässt die Auswahl kaum Wünsche offen. Ob Sensorik, Weinkommunikation oder -regionen: IHK-geprüfte Wein-Fachberater teilen ihre Expertise gern mit Ihnen – Branchen-Oskars wie "Weinhändler des Jahres" kommen schließlich nicht von ungefähr. Ein Blick, ein Griff, schon können Sie sicher sein die richtige Entscheidung getroffen zu haben: Man schmeckt mit jedem samtigen oder muskulösen Schluck das hauseigene Gespür für Schliff und Struktur. Probieren Sie sich einfach durch unsere wechselnden Degustations-Sets!

Zeichenerklärung:

Allergene: a = Glutenhaltiges Getreide, b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h = Schalenfrüchte, i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulphite, m = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß(bei Fleischerzeugnissen), 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmittel, 13 = gewachst