

SetzkastenGOURMET 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 Black Cod Shiso \ Wasserkastanie \ Genmaicha G.O.P. Roastbeef Sellerie \ Beurre vert \ Schalotten Erster Schnee Haselnuss \ Birne \ Topinambur Alle Gerichte werden in kleineren Portionen zusammen im Setzkasten serviert für 39 Euro

Business-Lunch

Business-Lunch Black Cod Wasserkastanie \ Shiso \ Genmaicha Foie Gras Trüffel \ BeePahl Honig \ Portwein G.O.P. Roastbeef Sellerie \ Beurre vert \ Schalotten Erster Schnee Haselnuss \ Birne \ Topinambur Menüpreis 55 Euro Passende Weinbegleitung 39 Euro * Bis 14 Uhr bestellbar *

Abendmenü

Setzkasten Genussreise FACETTEN Aromen aus unserem Markt BROT & BUTTER Pfeffer | Tomate | Rogen BLACK COD Wasserkastanie | Shiso | Genmaicha WARENIKI Kartoffel | Kaviar | Kombu FOIE GRAS Trüffel | BeePahl Honig | Portwein ON THE ROCKS Apfel & Holz JACKS'S CREEK WAGYU Sellerie | Beurre Vert | Schalotten ERSTER SCHNEE Haselnuss | Birne | Topinambur DÉJÀ-VU ... Menüpreis 129 EUR Weinbegleitung (5 Gläser) 69 EUR Das komplette Menü ist bis 19.00 Uhr bestellbar.





SetzkastenGOURMET 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, e = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, b = Schalenfrüchte, i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, b = Schalenfrüchte, i = Sellerie 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

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