

Neueröffnung: The Duchy im Breidenbacher Hof in Düsseldorf

Bitte probieren: Kaviar Carbonara und Lachs mit gerösteter Soja-Sauce

Dass der Breidenbacher Hof Düsseldorfs erste Logieradresse ist, dürfte bekannt sein. Wie gut die Brasserie dort ist, hat sich noch nicht so ganz herumgesprochen. Jetzt hat sie mit neuem Konzept und frischem Design eröffnet und mit ihr auch noch andere Outlets im Hotel, wie die neue Raw Bar.

Küchenchef Philipp Ferber und sein Team servieren eine raffinierte Brasserie-Küche mit Kreationen à la Kaviar Carbonara oder Färöer Lachs mit gerösteter Sojasoße, aber auch Einheimisches wie Himmel & Ähd. Als Inspiration und Namensgeber für das neue Restaurant diente das ehemalige Herzogtum Berg (engl. Duchy), dessen Hauptstadt Düsseldorf einst war. Eine Epoche, die in ihrer unaufgeregten Eleganz stilvoll und gemütlich war und der offiziellen Darstellung des Hotels nach somit als perfektes Sinnbild für die Umgestaltung des Restaurants steht.

Ein weiteres Highlight des Restaurants ist die neue Raw Bar, an der Gäste feine Meeresfrüchte und andere Delikatessen, kreative Drinks und ausgesuchte Champagner genießen können. Ob eine kurze Auszeit vom Einkaufsbummel auf der naheliegenden Königsallee, ein kleiner Snack zwischendurch oder nur für ein Glas Champagner – an der Raw Bar steht unkomplizierter Luxus

im Vordergrund.

www.capellahotels.com/en/capella-dusseldorf

*Reservierungen: 0211/ 160 900 oder
theduchy.bbh@capellahotels.com*