

Gäste sagen, wie es wirklich is(s)t.

DÜSSELDORF

Krefeld • Wuppertal • Neuss • Mönchengladbach



Restaurant Report 2.0

Die erste gedruckte Online-Ausgabe

WINELIVE

Vinothek

Oberbilk, Im Liefeld 32, (02 11) 72 53 14

Offen: 11-24. Küche: 18-22

Gerichte/€: 16,50-32. Menü/€: Abend 42-74

Karten: MVE

GÄSTE-URTEIL Essen **8** Trinken **9** Service **7** Atmosphäre **8**

„Da hüpf das Herz“: 550 „edle Tropfen“, davon bis zu 30 offene. Das Motto: „Wein, Wein und nochmals Wein“. „Der Geheimtipp“, der „keiner mehr ist“. Die „noch junge Vino-Bar“ hat „viele treue Stammgäste“. Die finden's „genial“. Weiße Wände, Holzboden, braune Lederstühle – „cool“, aber „nicht kühl“. „Spitzenkoch“ Franz von Cieslik kommt aus der „gehobenen Gastro“. Von der „kleinen Karte“ bereitet er „Himmlisches“ zu, wie *halber Hummer mit Bärlauchrisotto, frischem Spargel, Krustentierschaum (18,50)*, *Entrecôte vom Nebraskarind mit Ofenkartoffel und Speckböhnchen (29)*, *Rhabarberkompott mit Erdbeeren und Thai-Vanilleeis (7,50)*. „Herzliches Team.“

Richtig gut essen, aber wo? www.marcellinos.de