

Menü

Garnelencocktail, Cocktaildressing, Ananas, Spargel & Pilze 22,50

Kurzgebratene Tranche von der Fjörd Lachsforelle,
Curryschaum & asiatisches Gemüse 31,00

oder

Lammcurry von der Schulter, Paprika,
Kichererbsen, Joghurt – Minze Dip & Jasmin Reis 33,00

Rhabarber Crumble mit Vanilleeis 11,50

3 – Gang Menü 55,00

Gerichte aus dem Menü können auch a la Carte bestellt werden

Vorspeise

Spargelcremesuppe mit eigener Einlage	13,50
Hausgemachte gebackene Wan Tan gefüllt mit Tandoorigemüse, fermentierter Möhrensalat & Miso Mayonnaise (scharf)	17,00
Klassisches französisches Rindertatar mit Kapern, rote Zwiebel & geröstetem Knoblauchbrot	23,00
Spargelwrap, Kräutercreme, Limone & kleines Salatbouquet	17,00
Lachs – Burger, hausgebeizter Lachs, Kartoffelrösti, Honig-Senf-Dill Soße, Avocado & Salat	21,00

Für Brotnachservice berechnen wir 3 € pro 2 Personen

Bitte wählen Sie ab 5 Personen max. 4 unterschiedliche Vorspeisen/Hauptgänge

Hauptgang

Rotes Thai Curry (fruchtig-scharf) mit asiatischem Gemüse & Jasmin Reis	20,50
mit Garnelen oder Rinderfiletstreifen	25,50
Hausgemachte Spargelravioli, Schnittlauchsoße & gebratener grüner Spargel	24,00
Geschmorter Spitzkohl, Miso, weiße Bohnen & Lauch à la crème	24,00
Wallbecker Stangenspargel mit Drillingen mit zerlassener Butter (oder hausgemachter Hollandaise + 3 €)	22,00
<u>dazu wahlweise:</u> kleines Wiener Schnitzel	+14,00
Tranche von der Fjörd Lachsforelle	+14,00
gekochtem Schinken	+10,00
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln & Gurkensalat	29,00
(oder ein Cordon bleu vom Kalb 34,00)	29,00
Seeteufelmedaillons, Fischjus, Birnenkompott, Bohnen, Speck, Kartoffeln	33,00
Irishes Rinderfilet (med-rare gebraten), Jus, Spargelrisotto, Kirschtomaten & Rucola	42,00

Für Brotnachservice berechnen wir 3 € pro 2 Personen

Bitte wählen Sie ab 5 Personen max. 4 unterschiedliche Vorspeisen/Hauptgänge

Desserts

Rhabarber Crumble mit Vanilleeis	11,50
Hausgemachtes Eis/Sorbet per Stück	4,00
Weißes Schokoladensorbet, Rhabarber & Meringe	12,50
Käsevariation vom Affineur HENNART aus Carvin, Hauts-de-France, Nordfrankreich – 3 Stück mit Käsebrot & Marmeladensenf	17,00



EssBar
— fein & piffig —

meets Château Champagne

25.04.2026 Beginn: 18:30

Restaurant EssBar

Kaiserstraße 27

Ein Champagner-Tasting verbindet Genuss und Beisammensein.

Bei Château Champagne erleben Sie die edlen Schaumweine in kleinen Gruppen und entspannter Atmosphäre, lernen Marken und ihre einmaligen Eigenschaften sowie ihre Geschichte kennen. Sowohl Neulinge als auch Champagner-Kennerinnen und -Kenner schätzen die perfekte Veranstaltung, professionell angeleitet und mit viel Raum für Fragen rund um Lagerung, Herstellung und Sorten. Die öffentlichen Tastings finden in exklusiven Locations statt und bringen Gäste jedes Alters zusammen, die eines eint: die Liebe zum Champagner. Kleine exquisite Häppchen runden das Event ab.

Sie lieben Champagner oder Sie sind der Meinung, Champagner ist ein überschätzter Schaumwein?

Im großen Champagner -Tasting mit fünf verschiedenen Winzerchampagnern aus unterschiedlichen Regionen der Champagne tauchen Sie in die Materie ein und stellen fest, welche Rebsorte Ihnen am meisten zusagt.

Am Samstag, 25.04.2026 um 18.30 Uhr haben Sie erneut dazu Gelegenheit in Düsseldorf, dieses Mal im Restaurant EssBar.

Neueinsteiger werden die gewaltigen Unterschiede von Champagnern kennenlernen, erfahrene Champagnergenießer werden neue kleine Häuser kennenlernen und ich bin mir sicher, alle werden - wieder - genussvolle Momente erleben. Natürlich gibt es andere Champagner als im Oktober 2025.

Wie immer gibt es dazu nicht nur Wasser und Brot, sondern passende saisonale Leckereien gereicht. Informationen rund um Winzerchampagner und die Möglichkeit, die probierten Champagner günstiger zu erwerben, gibt es auch.

Anmeldung online [Öffentliche Tastings - Château Champagne](#) oder auch direkt im Veranstaltungsort Restaurant EssBar, Kaiserstr. 27, Düsseldorf. Bei Anmeldung vor Ort in der EssBar bitte BAR Zahlung. Bezahlung direkt bei Anmeldung.

119,00 € inkl. MwSt., Wasser, Essen und so viel prickelndes wie gut tut 😊

Menü

Aperitif

Olive tapenade mit getrockneten Tomaten
auf geröstetem Tramezzinibrot

Blanc de Blanc Champagne

Ceviche vom Kabeljau, Avocado, Limette, Koriander, Kokosmilch, Chili &
Kartoffelchips

(Gemüse Ceviche wie oben plus Mango für Vegetarier)

Blanc de Noirs Champagner

Geschmortes Ochsenbäckchen, Burgunderjus, karamellisierte Zwiebeln,
Minimöhrrchen & Kartoffelpüree

Pinot Meunier

Käsevariation – Abondance, Tomme de Savoy und gefüllter Brie de meaux mit
Datteln & Mascarpone

Rose Champagner

Mousse au Chocolat mit geeister Zabaione

Düsseldorf, den 25.04.2026 um 18:30