

Menü

Gemüse Ceviche – Avocado, Gurke, Mango, Kokosmilch,
Koriander & hausgemachte Chips 17,00

Gebratenes Skrei Filet, Beurre blanc, Pak Choi, Apfel &
Kartoffelpüree 33,00

oder

Geschmorte irische Ochsenbäckchen ungarischer Style, Paprika,
Zwiebeln & Kartoffelpüree 33,00

Mousse au Chocolat mit Schwarzkirschorbet 11,50

3 – Gang Menü 55,00

Gerichte aus dem Menü können auch a la Carte bestellt werden

Vorspeise

Asiatische Tomaten – Ingwer - Kokossuppe	13,50
Salat Niçoise – kurzgebratener Thunfisch, Sojabohnen, Ei, rote Zwiebeln & Kartoffeln	23,00
Klassisches französisches Rindertatar mit Kapern, rote Zwiebel & geröstetem Knoblauchbrot	23,00
Crunchy Garnelen auf Mango – Papaya Salsa	22,50
Gâteaux von der Gänseleber, Trauben, Portweingelee & Brioche	25,50
Vitello Tonnato – Thunfischtatar und kurz gebratene Tranchen vom Kalbsrücken, Koriander Mayonnaise & Kartoffelchips	23,00

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
Rote Beete Risotto, Meerrettich, Kerne & Rucola	24,00
Kalbslebergeschnetzeltes, Jus, Apfel – Zwiebel & Kartoffelpüree	29,00
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln & Gurkensalat	29,00
(oder ein Cordon bleu vom Kalb 34,00)	29,00
Kurzgebratene Tranche von der Fjord – Lachsforelle, Beurre blanc, Erbsenpüree & Limonen – Risotto	31,00
Sous vide gegarte Maispoularde auf Pasta Caesar, Salatherzen, Ei, Parmesan & Croutons	29,00
Kurzgebratenes US – Flanksteak, Pfeffersöße, Brokkoli & Kartoffel-Käsegratin	38,00

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

Desserts

Mousse au Chocolat mit Schwarzkirschsorbet	11,50
Hausgemachtes Eis/Sorbet per Stück	4,00
Parfait mit Erdbeeren & Pistazie	11,50
Käsevariation vom Affineur HENNART aus Carvin, Hauts-de-France, Nordfrankreich – 3 Stück mit Käsebrot & Marmeladensenf	17,00



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 Champagne

Geschmortes Ochsenbäckchen, Burgunderjus, karamellisierte Zwiebeln,
Minimöhrrchen & Kartoffelpüree

Pinot Meunier

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

Rose Champagne

Mousse au Chocolat mit geeister Zabaione

Düsseldorf, den 25.04.2026 um 18:30