

Ristoranti Turismo

# Prowein Düsseldorf, 20 ristoranti dove mangiare

di: Francesco Pensavecchio

19 febbraio 2024



**Düsseldorf**, Germania, manca poco alla fiera del vino **Prowein**, che – tra l'altro – festeggia la trentesima edizione. Nonostante la precedente abbia sofferto di alcuni disservizi, tra cui quello dei taxi e dei trasporti locali, i visitatori totali sono stati poco meno di 50.000 provenienti da 141 Paesi del mondo. Un record. Per tale, grande manifestazione, vogliamo dare qualche suggerimento sul **dove mangiare**. In calce alcune necessarie puntualizzazioni.

Per comprendere la sua gastronomia va anche ricordato che la città, che conta circa 600.000 abitanti, si trova a poca distanza dai confini con Belgio e Paesi Bassi, e che sorge sulle rive di un fiume grande e iconico, il **Reno**. Nei ristoranti tradizionali, soprattutto stellati e nei locali famosi, sarà difficile trovare posto. I tedeschi prenotano con immenso anticipo e, non infrequentemente, rinnovano la prenotazione di anno in anno. Le proposte che faremo di seguito, ben 20, saranno pertanto meno scontate e prevedibili.



1. Staudi's
2. Lido Malkasten
3. EssBar
4. Fleher Hof
5. Zweierlei
6. Brasserie Stadthaus
7. Bar Olio
8. Brasserie Hülsmann
9. Rubens – bistrò
10. Takumi – Sapporo Ramen
11. Bistrò Fatal
12. Zurheide Feine Kost / EDEKA Frischecenter al Crown
13. Robert – Bistrò
14. The Duchy
15. Meuser – Im Alten Bierhause
16. Phoenix – Ristorante & Winebar
17. Nine-O-Five, Pizza & Winebar
18. Rocaille – Café, Bistrot, Winebar
19. Saittavini
20. Piazza Saitta e Salumeria



Staudi's

### **Staudi's**

L'idea di Magda e Sebastian Staudinger è quella di proporre una cucina tedesca moderna, ricercata, stagionale. L'ambiente è raccolto e vivace, i dettagli ricordano quello che un tempo era un'antica macelleria. Pochi i coperti. Mobilia d'epoca di fine '800 e sedie in legno regalano un'atmosfera da casa di campagna. Dal vegetariano al pesce del Mare del Nord, i menù spaziano su varie offerte a partire da 75 euro per il menu degustazione. Nel menù, sgombro, patata e mela, spalla di manzo con pane al mais e cumino, arrosto di maiale con gnocchi e porri, bastoncini di pesce con salsa remoulade, salmone delle Isole Faroe in salamoia con rafano, petto d'anatra affumicato con chutney di barbabietola. Selezione di formaggi. Indirizzo: Münsterstr. 115 – 40476 Düsseldorf.

Orari: da martedì alla domenica, dalle 18 alle 23.

<https://www.staudisrestaurant.de>



Lido Malkasten

### **Lido Malkasten**

Del gruppo Lido, Malkasten (trad. la cassetta dei colori) è un locale che fa della pittura un punto di forza. Gli spazi si affacciano sull'Hofgarten, un parco pubblico esteso 28 ettari realizzato nel XVI secolo, il più antico della Germania. Una breve nota: il parco è impreziosito da sculture e monumenti realizzati da artisti famosi (da visitare il castello Schloss Jägerhof, un'antica residenza di caccia dedicata alla vita e all'opera di Goethe). Gli ambienti sono moderni e spaziosi, a tratti minimali, con vista sulla cucina e sull'arte esposta. Il menù spazia tra i classici della cucina europea e mediterranea: tartare di manzo, fegato di vitello alla berlinese, guancia di bue con rapa e cavolo croccante, petto di pollo con tandoori e yogurt alla menta, sella e prosciutto di cervo laccato al miele con cavolo cappuccio e funghi, filetto di luccio perca con erbe allo Champagne, zuppa di aragosta, costole di manzo al bbq, salsa al vino rosso e insalatina di cavolo e speck. Ampia e non banale la scelta dei vini al calice. Indirizzo: Jacobistraße 6, 40211 Düsseldorf.

Orari: da lunedì a sabato, dalle 12:00 alle 14:00 e dalle 18:00 alle 22:00. Domenica dalle 12:00 alle 20:00.

<https://www.lido1960.de/malkasten>



EssBar

### **EssBar – Bistrò**

Sempre nei pressi dell'Hofgarten, aperto solo la sera, *EssBar* è un bistrot dall'aria fine e accogliente condotto da Daniel Baur e Olga Jorich. Dispone di una confortevole terrazza verandata e riscaldata, l'atmosfera è moderna e disinvolta. La cucina è un crossover tra tre filoni principali, tedesco, francese e asiatico. Buona attenzione ai piatti vegetariani e vegani. In carta, finocchio con insalata di lenticchie e formaggio di capra, insalata di verdure mediterranee con feta caramellata e pane tostato, merluzzo norvegese skrei in crosta di miso, beurre blanc piccante e spaghetti di riso con verdure, guancia di vitello brasata con insalata invernale di verdure arrostiti e ceci, filetto di manzo irlandese con salsa al pepe verde, patate e strudel ai funghi, ragù alla Stroganoff con spuma alla barbabietola, senape, cetrioli sottaceto e pasta. Bib Gourmand per Michelin. Carta vini interessante e internazionale.

Indirizzo: Kaiserstraße 27, 40479 Düsseldorf.

Orari: da martedì a sabato, dalle 17:30 alle 23:30 (la cucina chiude alle 21:30)

<https://hm-essbar.de>



Fleherhof

### **Fleher Hof**

Appena fuori centro, a sud tra i quartieri di Flehe e Bilk, è una locanda di campagna dall'atmosfera ancora autentica. Arredi, tavoli e sedie sono in legno, comodi gli esterni. Belle le legumiere in ceramica rossa. La cucina di Dennis Schürmann è tranquilla, concreta e di qualità, nella categoria del "casual fine dining". Le ricette sono quelle di famiglia, tedesche, pur ammiccando a quella francese. Tra i piatti, zuppa di cipolle, mosaico di salmone selvatico con senape al miele e insalata di erbette, Coq au Vin, cotoletta panata alla viennese, animelle di vitello con salsa senape e Pommery, filetto di manzo con polenta e broccoletti selvatici, oca al forno con salsa al cassis, cavolo rosso, marroni, mele fritte e ravioli. Imperdibile l'Eisbeinsülze, lo stinco di maiale in gelatina. Da bere, la classica Altbier secondo lo stile birrario locale o vino da una lista franco-tedesca. Non manca la scelta al calice. Ottimi cocktail. Indirizzo: Fleher Straße 254, Düsseldorf. Orari: dal mercoledì alla domenica, dalle 17:30 alle 23.00 (dom. alle 22).

<https://www.fleherhof.de>

### **Zweierlei**

Letteralmente "due cose", doppio, è un piccolo ristorante dall'atmosfera intima e accogliente. Lo curano Hagen Wagner, in cucina, e Ben Arnswald, in sala e con attenzione ai vini. La cucina è creativa, stagionale, divertente. Il menù è da 3 o 4 portate. Tra i piatti tartare di bovino allevato al pascolo con piselli dolci, cipolla e asparagi verdi, zuppa di finferli con strudel di funghi, animelle di vitello con albicocca BBQ, pak choy e hummus, pesce del giorno con polenta fritta, coscia d'anatra (o intera) Asia Style con verdure wok e riso, tagliolini al tartufo e Parmigiano, filetto alla Wellington al Porto. Indirizzo: Schwerinstr. 40 – 40477 Düsseldorf. Orari: dal martedì al sabato dalle 18:00.

<https://www.zweierlei-restaurant.de>



Brasserie Stadthaus

### **Brasserie Stadthaus**

Centralissimo, a pochi metri dalla Promenade sul Reno, è una brasserie di qualità condotta dallo chef Florian Conzen, assieme a Barbara Oxenfort e Tobias Ludowigs. La grande sala è impreziosita da stoffe dal colore caldo e da un suggestivo soffitto a cassettoni. La cucina è filo-francese, con inserti creativi mediterranei e internazionali. In carta, ostriche fines de claire, steak tartare con patatine fritte, foie-gras con pistacchi, mela e brioche, escargot con purè di patate e pere, fritto di gamberoni con maionese al lime e timo, lingua di vitello alla svedese con cavaletti di Bruxelles, Coq au vin à la Brasserie, tagliatelle al tartufo, filet de bœuf, cervo con gratin di ginepro, cicoria e salsa ai mirtilli. Indirizzo: Mühlenstraße, 31. Orari: per le grandi fiere è sempre aperto, anche a pranzo, la sera dalle 18 in poi, la cucina chiude alle 22.00.

<http://brasserie-stadthaus.de>

### Bar Olio

Un cartello ammonisce, *niente carte di credito, solo contanti!!!* Questo ristorante italiano non convenzionale e dall'atmosfera verace, quasi ruvida, si trova in un edificio in mattoni rossi a pochi metri dall'hotel 25hours Das Tour. Qui non ci sono regole, né menù, solo una lavagna con i piatti del giorno. Il pubblico è affezionato, il servizio senza pretese. Non è possibile prenotare, potrebbe essere necessario del tempo prima di sedersi. La cucina è mediterranea e ispirata al Bel Paese. Tra i piatti, cozze Bouchot in brodo di arancia e dragoncello, insalata dente di leone con uovo poché, puntarelle e colatura di alici, polpo grigliato con puré di radici, sake, miso e prosciutto San Daniele, penne all'arrabbiata, gnocchi al gorgonzola con radicchio e noci, spaghetti con crema di fave e pecorino, paccheri alla genovese, fusilli freschi con salsiccia e cime di rapa, pancia di maiale brasata alla giapponese. Da bere, un'attenta selezione di vini, alcuni naturali. Indirizzo: Schirmerstr. 54, 40211 Düsseldorf. Orari: dal lunedì al sabato, dalle 11:00 alle 16:00 e dalle 18:00 all'1:00.  
<https://bar-olio.de>

### Brasserie Hülsmann

Cucina francese e regionale per Jennifer Hülsmann. La sua brasserie è briosa, chiassosa e genuina. Mise e place semplice, tovaglia di carta, prodotti freschi e stagionali. Lo chef è Roland Kaps, in più c'è Günter, il macellaio della casa che prepara salsicce e terrine dal taglio artigianale. A tavola, Plateau fruit de mer tra cui Fines de claires e Gillardeau, insalata di pane con baguette tostata, formaggio e pancetta, sella di cervo tiepida con frutti di bosco e insalata, taglierini alle vongole, Hutters Hamburger con patatine fritte, fricasea di pollo con riso, vellutata di zucca con zenzero, carré di agnello in crosta di erbe. Da non perdere, il Tafelspitz di vitello con salsa al rafano, verza e puré. Ottima la maionese fatta in casa. Carta dei vini con tante etichette al bicchiere. Indirizzo: Belsenplatz 1, 40545 Düsseldorf. Orari: da martedì a giovedì, dalle 12:00 alle 15:00 e dalle 18:00 alle 00:00, venerdì e sabato dalle 12:00 alle 00:00.  
[www.brasserie-huelsmann.de](http://www.brasserie-huelsmann.de)



Rubens

### Rubens – bistrò alpino

Questo bistrò condotto da Cornelia & Ruben Baumgart è una ideale fusione tra la cucina alpina austriaca e quella tedesca. L'ambiente, caldo e confortevole, e gli arredi in legno provvedono ad una atmosfera ottimale. L'offerta è elegante, due i menù degustazione da 5 e 7 portate (85 e 110 euro), i piatti ricercati. Tra i piatti, paté di fegato di cervo con prugna, cacao e maionese al Gin, zuppa di frittata, latticello di cavolo rapa fermentato con basilico e albicocca, il "duetto", una combinazione di due classici austriaci, cotoletta di sella di vitello alla viennese e Tafelspitz antica ricetta viennese con patate e mirtilli rossi, salsa all'erba cipollina e rafano di mele, il Backhendl, il classico e gustoso pollo al forno. Per dessert, Kaiserschmarrn (frittelle). Servizio professionale e preparato. Selezione di vini austriaci e tedeschi. Il 10 e l'11 marzo sono previsti due menù a prezzo fisso dedicati alla Prowein. Indirizzo: Kaiserstr. 5, 40479 Düsseldorf. Orari: da martedì a sabato, dalle 17:00 alle 23:30.  
[www.rubens-restaurant.de](http://www.rubens-restaurant.de)

### Takumi – Sapporo Ramen

Il ramen è uno dei piatti più iconici della cucina giapponese, un piatto caldo dove i noodles e la zuppa sono protagonisti e abbinati ad una fantasiosa varietà di ingredienti. Sono una quindicina di locali di Takumi in tutta Europa. Il locale di Düsseldorf non è distante dalla stazione centrale e non accetta prenotazioni (si fa la fila, ma è veloce). Orari: lunedì – domenica, dalle 12:00 alle 21:30 (cucina fino alle 21:00). Indirizzo: Immermannstr. 28, 40210 Düsseldorf.  
<https://www.takumi-duesseldorf.de>



### Bistrò Fatal

Atmosfera vivace e disinvolta. La cucina ha un taglio francese, da bistrò, è condotta dallo chef Alexandre Bourgueil. Siamo nel quartiere di Flingern. Il menu segue le stagioni, carne, pesce e diversi piatti vegetariani. Tra le proposte, gamberetti rosa, mayo e limone, tartare di manzo con patatine fritte, ali di razza alla grenobloise, agnello brasato con carciofi e patate in umido. Da bere, selezione di vini con vini naturali, i vini al bicchiere si possono provare. Bib-Gourmand per Michelin. Orari: da mercoledì a sabato, dalle 18:00 h alle 23:30. Indirizzo: Hermannstr. 29, 40233 Düsseldorf. Prenotare. <https://www.bistro-fatal.com>



Zurheide, il banco prosciutti dello Schinken Bar

### Zurheide Feine Kost / EDEKA Frischecenter al Crown

Mangiare al supermercato? Sì, ma solo delikatessen. Ci troviamo nel centro commerciale Crown, in uno spazio co-gestito dalla catena Edeka. L'azienda familiare *Zurheide* vanta un successo di oltre 40 anni nella vendita di prodotti di qualità, alcuni di produzione propria. Ad esempio, il reparto dei formaggi ha più di 600 tipologie, principalmente da Francia, Italia, Spagna, Svizzera e Austria, e specialità regionali tedesche come i formaggi dell'Algovia. Tra le specialità, lo stilton al Porto e il formaggio fresco di capra con aneto e cipolle. Sul fronte salumi e insaccati, c'è un "Prosciutto-Bar" (*Schinken-Bar*) con consumazione al banco. Ricapitolando sulla ristorazione disponibile, troverete: il Gourmet-Restaurant "**Setzkasten**"; il BBQ-restaurant "**Meat Atelier**"; il ristorante italiano "**Maranello**" (ovviamente con pizza, pinsa romana e pasta); la norcineria al "**Schinken Bar**"; la produzione artigianale "**Pasta Manufaktur**"; e per dessert la dolce "**Pâtisserie**".

Il 9 marzo, dalle 17 alle 21, è in programma l'evento "ProWein goes city – Champagne goes Zurheide", una degustazione di Champagne.

Indirizzo: Berliner Allee 52, 40212 Düsseldorf. Orari: da lunedì a sabato dalle 7.00 alle 22.00 (informarsi per i ristoranti).

[www.zurheide-feine-kost.de](http://www.zurheide-feine-kost.de)

### Robert – Bistrò

Sul lungofiume del Reno (Rheinpromenade al Porto Vecchio, non distante dalla Altstadt) è un bistrò dalla bella atmosfera e dall'aria informale, ma niente prenotazioni. La cucina è filofrancese, stagionale, creativa. Tra i piatti, zuppa di aragosta, Fish and Chips, Plateau fruit de mer, carpaccio di salmone marinato, capesante con piccola insalata e salsa al dragoncello, steak di vitello americano alla belga con pommes frites e sottaceti, petti di quaglia con risotto ai funghi porcini e albicocche, verza al gratin con crema al tartufo. Da bere, una selezione di vini tedeschi e francesi. Indirizzo, Rathausufer 10, 40213 Düsseldorf. Orari: da mercoledì al sabato dalle 12.00 alle 21.30. Domenica dalle 12.00 alle 17.30.

<http://restaurantrobert.de>



The Duchy – Restaurant & Bar

### **The Duchy – Restaurant & Bar**

Presso l'iconico e lussuoso hotel Breidenbacher Hof, è un ristorante che per stile ricorda una brasserie parigina. L'arredo è accattivante, tra il XIX secolo e il design contemporaneo. Il nome risale al 1805 quando Napoleone Bonaparte fondò il Granducato di Berg con capitale Düsseldorf. The Duchy, il ducato, è anche il nick di un disegno al femminile che distingue il locale, un'eleganza globale e vivace che ispira saggezza e fantasia. Nel menù, beef tartare, salmone grigliato su legno di cedro con mostarda, German Dry Aged Angus Roast Beef. Piatto icona: Wiener Schnitzel. Al vicino Raw Bar, ostriche, caviale e Champagne. Indirizzo: Heinrich-Heine-Allee 36 – 40212 Düsseldorf. Orari: da martedì a giovedì, dalle 17:30 alle 21:00. Venerdì e sabato, dalle 17:30 alle 21:30.

[www.theduchy-restaurant.com](http://www.theduchy-restaurant.com)

### **Meuser – Im Alten Bierhause**

Si trova nel quartiere di Niederkassel, dall'altra parte del fiume, sulla riva sinistra del Reno. È il tipico *Gasthaus* tedesco dall'atmosfera autentica, l'edificio è storico, una piccola casa costruita nella prima metà del '600 con travi e inserti in legno. Arredi in stile. Pochi i piatti disponibili, non "gourmet", ma preparati con semplicità, salsicce e sanguinacci, zuppe, taglieri di salumi e formaggi, insalatone, trota al burro, aringhe con cetrioli e rosti, cotoletta alla viennese. Prezzi ragionevoli. Indirizzo: Alt-Niederkassel, 75. Orari: la cucina è aperta dal martedì alla domenica, dalle 18 alle 22, si chiude alle 23.

<http://meuser1853.de>

### **Phoenix – Ristorante & Winebar**

Fine dining? In centro città, il locale si trova al piano terra del grattacielo *Dreischeibenhaus*. Interni curati, eleganti e di design, dal taglio internazionale. L'idea dello chef Philipp Wolter è di essere cittadino del mondo con un deciso orientamento regionale. Il menu si snodano su "Flora" e "Fauna", dove il primo punta alla cucina vegetariana. Responsabile la scelta di indicare nella carta la lista dei fornitori. Nel menù, consommé di coda di bue con ravioli e Madeira, trota della Foresta Nera e cavolfiore con olive verdi, mandorle e vermouth, petto di piccione con liquirizia e arancia rossa, Barbabietola con sfoglia di spinaci, funghi, ginepro e liquirizia, scorzonera e tartufo invernale con Porto ruby, radicchio e latte caramellato. Carta vini ampia e articolata con focus su sulla Germania, Bordeaux e Borgogna. Una stella Michelin. Indirizzo: Dreischeibenhaus, 40211 Düsseldorf. Orari: dal martedì al sabato, dalle 18 alle 22.

<https://www.phoenix-restaurant.de>



Nine-O-Five, Pizzeria & Winebar

### **Nine-O-Five, Pizzeria & Winebar**

Pizza napoletana verace e grandi vini? Si può fare, anche in Germania. Sebastian Georgi, classe 1976, sommelier e imprenditore, è stato tra i primi a immaginare qui in Germania abbinamenti con i prodotti delle migliori vigne. Due i locali a Düsseldorf, uno nel quartiere di Flingern, l'altro a Pempelfort. Le pizze hanno 72 ore di lavorazione, il forno è a legna a 495°C. Tra le pizze, la Chips & Onions, la Funghi Royale, la Parma Power e le intramontabili classiche come la Margherita. Splendida la carta dei vini, di respiro europeo, con delle chicche come Julian Haart della Mosella, Champagne, ma anche Arianna Occhipinti con l'SP68 Nero d'Avola e Il Carrubo di Montecarrubo di Peter Vinding. Indirizzo, Ackerstrasse 181 – 40233 Düsseldorf, Flingern; a Pempelfort, Moltkestr. 108 – 40479 Düsseldorf. Orari da lunedì a domenica, dalle 17:00 alle 22:00. Venerdì, sabato e domenica anche a pranzo.

[www.nineofive.de](http://www.nineofive.de)

### **Rocaille – Café, Bistrot, Winebar**

Comoda e angolare su strada la posizione di questo Café, Bistrot e Winebar, non distante dal centro. Qui tutto ruota attorno al vino, la ristorazione da bistrò, il winebar, gli aperitivi. Ma la mattina è possibile assaggiare un eccellente caffè italiano. Motore della attività, Michael Spreckelmeyer, che nel 2003 ha trasformato il suo hobby in una professione. Nel menù, tartare di tonno con avocado, carré d'agnello in crosta alle erbe, confit de canard con patate arrosto e bouquet di insalata, risotto agli asparagi con aglio selvatico e rucola, torta vigneronne con pollo ruspante. Ottima la pasticceria della casa. Oltre 1.000 le referenze vinicole. Indirizzo: Weißenburgstr. 19, 40476 Düsseldorf. Orari: dal lunedì al sabato, dalle 11:00 alle 23:00.  
[www.rocaille.de](http://www.rocaille.de)



Saittavini – Ristorante

### **Saittavini – Ristorante**

Michelangelo Saitta ha messo assieme in un unico concept bistrot, wine bar e gastronomia. L'atmosfera del ristorante è raffinata, accogliente, qui si serve cucina italiana, con un occhio di favore a quella siciliana. La pasta è fatta in casa, carne e pesce provengono direttamente dalla penisola. Tra i piatti, tartare di Fassona o di tonno, carpaccio di manzo, ravioli melanzane e scamorza, risotto ai carciofi, tagliatelle all'aragosta, pappardelle al ragù di cinghiale, tajarin al tartufo nero, ossobuco con riso allo zafferano, fegato di vitello al burro e salvia. Bella la carta vini con un migliaio di referenze. Indirizzo: Luegallee 79 – 40545 Düsseldorf. Orari: dal lunedì – sabato, dalle 10:00 – 24:00. Prenotazioni telefoniche.  
<https://saittavini.de>

### **Salumeria Saitta, Gastronomia e Piazza Saitta, Ristorante & Bar**

Dal 1982 è una delle istituzioni gastronomiche di Düsseldorf. I Saitta sono originari di Partinico e si sono distinti in città come prima realtà d'Italia. Con gli anni, la famiglia si è divisa in due rami: da una parte Giuseppe Saitta con questa salumeria e ristorante, mentre il fratello Michelangelo conduce il ristorante "Saittavini" (vedi sopra). I prodotti dello shop e la cucina sono rigorosamente italiani. Durante la fiera è quasi impossibile trovare un posto, più facile aggregarsi last-second in un evento. Tra pi piatti, melanzane alla parmigiana, spaghetti con gamberi, lasagne, filetto di salmone con risotto al limone e zenzero, filetto di manzo al Barolo. Indirizzo: Barbarossaplatz, 2 – 40545 Düsseldorf. Orari: da lunedì al sabato, dalle 12 alle 23:30 (la cucina chiude alle 22:30).  
<https://saitta.de/salumeria-saitta>

---

### **Extra: le birrerie**

Per una scelta più tipica/tradizionale sulla cucina tedesca, rimandiamo all'articolo sulle birrerie:

### **Birrerie, la (gastro) scelta autentica per la fiera Prowein di Düsseldorf**

<https://wineinsicily.com/birrerie-la-gastro-scelta-autentica-per-la-fiera-prowein-di-dusseldorf>

---

### **Extra: gli stellati in città**

- **Pink Pepper** (creativa), <https://hrewards.com/en/pinkpepper>
- **Yoshi by Nagaya** (giapponese, sushi), <https://yoshibynagaya.wixsite.com/nagayaduesseldorf/yoshi-by-nagaya>
- **Nagaya** (giapponese), <https://yoshibynagaya.wixsite.com/nagayaduesseldorf/nagaya-d%C3%BCsseldorf>
- **Im Schiffchen** (classica, mediterranea), <https://im-schiffchen.de>
- **Phoenix** (classica, creativa), <https://www.phoenix-restaurant.de>



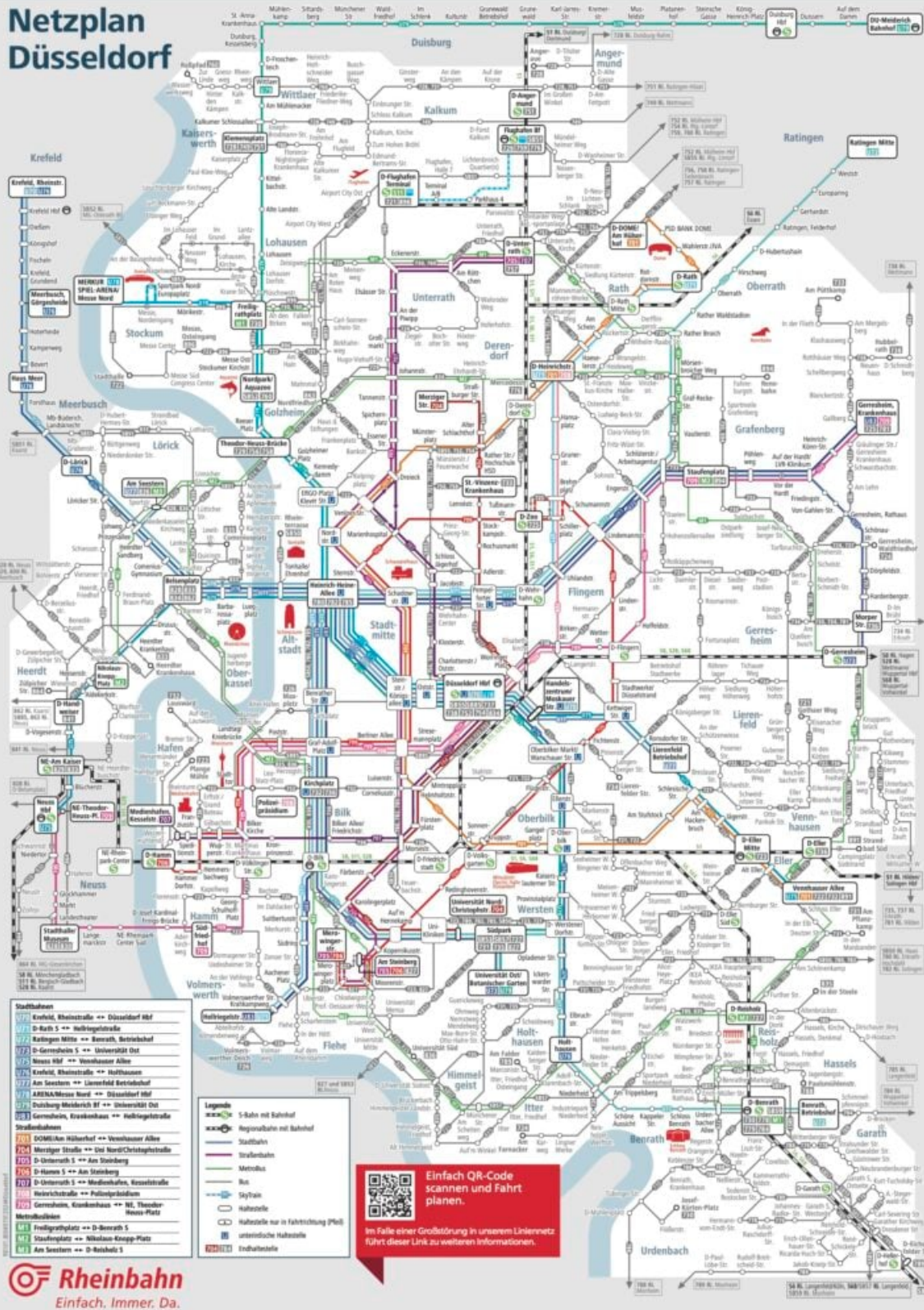
- **Agata's** (creativa), <https://www.agatas.de> (wine party il 9 marzo)
  - **Le Flair** (francese), <https://restaurant-leflair.de>
  - **1876 Daniel Dal-Ben** (creativa), <https://1876.restaurant>
- 

### Note importanti

1. Se possibile, prenotate sempre. Per due posti può capitare di avere un po' di fortuna, non per numeri maggiori. Avvisate anche per 5 minuti di ritardo;
  2. La fiera chiude alle 18.00, e cioè nel momento in cui aprono i ristoranti. Non attardatevi: chi si siede dopo le 20.00 rischia di ricevere un cortese rifiuto per la chiusura della cucina (anche se il ristorante resta aperto sino alle 23.00, i fornelli si spengono alle 21.00, quindi bisogna fare i conti con i tempi delle preparazioni. Nel caso, avvisare.
  3. Occhio alla birra o al bicchiere di vino in più: la sera i controlli sono capillari e frequenti. Scegliete locali da raggiungere a piedi, taxi, metro. Per le mappe:  
<https://www.rheinbahn.de/fahren/verbindungen/netzplaene>. Qui la rete dei trasporti di Düsseldorf . Le app calcolano gli orari con precisione, inclusi gli spostamenti a piedi:  
<https://www.rheinbahn.com/rheinbahn-app>
  4. Non c'è Germania senza birre, ogni Stato del "Bund" ha il suo stile. Se è rimasta una ristorazione tedesca "autentica" (il dubbio c'è) questa è da cercarsi nelle birrerie che propongono proprio lo stile locale. Quello tipico di Düsseldorf è la "*Altbier*", la cui traduzione letterale è birra *antica*. Il termine, però, si riferisce alla tipologia di fermentazione, cioè "alta". Per capire meglio, è una birra limpida dal colore è moderatamente scuro (dipende dalla tostatura e dalla caramellatura del malto); varia dall'ambrato chiaro al marrone con una schiuma densa e cremosa. Al naso ricorda frutti di bosco, mela renetta, crosta di pane, lievitati e nocciola. In bocca è rotonda e piacevolmente amara. Alcol tra 4.5 e 5.5% Vol.. Con il termine "Sticher" si intendono versioni leggermente più alcoliche. Sulla ristorazione offerta nelle birrerie scriveremo un articolo a parte;
  5. Da visitare la città vecchia, la cosiddetta *Altstadt*, con i suoi contrasti tra edifici antichi e moderni, i suoi locali, le sue birrerie, le sue piazze, i suoi vicoli. Scegliere una delle birrerie nel cuore storico di Düsseldorf potrebbe rivelarsi una scelta veloce e azzeccata;
  6. Se non vi intendete con i camerieri, né in inglese e né in tedesco, non scoraggiatevi. Poco meno del 35% sono extracomunitari e nelle grandi città la percentuale aumenta in modo significativo. Procedete con pazienza.
- 

(in copertina una foto della Brasserie Stadthaus)

## Netzplan Düsseldorf



**Rheinbahn**  
Einfach. Immer. Da.