

VITISSIMO Pizzeria-Ristorante

Italien-Fans können sich freuen. Die Gastronomin Sybilla Peters hat das Vitissimo in Meerbusch neu eröffnet. Prall gefüllte Weinregale, kostbare Kerzenleuchter und frische Blumen auf den Tischen, innerhalb kürzester Zeit haben Sie und ihr tolles Team das Vitissimo in ein kleines Schmuckkästchen mit italienischem Flair verwandelt.

Die kulinarischen Köstlichkeiten aus der Küche lassen die Herzen echter Italienfans schnell höher schlagen. Die Gambas in Filoteig auf Zucchini mit Wasabijus (€ 10,50) oder die kross gebratenen Barbarie-Entenbrust mit Belugalinsen (€16,90) sind eine ech-

te Offenbarung. Auch die herrlichen Pasta- und Risotto-Variationen wie die Türmchen von Lasagnetta mit Entenbrust-Ragout (€ 9,90) oder das Risotto mit Tintenfisch und Zucchini (€9,90) sollte man unbedingt probieren.



Sybilla und Laki Vitissimo

Hauptdarsteller im Vitissimo ist aber die perfekte Pizza. Die Teigfladen sind hauchdünn, knusprig gebacken und

nur mit besten Zutaten belegt. Besonders lecker die Pizza „Vitissimo“ mit Tomaten-Carpaccio, Ruccola und Parmesan (€ 7,80), die Pizza „Superiore“ mit frisch gehobeltem Trüffel (€12,50) oder die Pizza „Felice“ mit Tomaten und Räucherlachs (€ 9,90).

Der Weinkeller und die wunderschönen Weinregale im Restaurant sind gefüllt mit vielen leckeren Tropfen aus Italiens führenden Weinregionen.

Vitissimo:

Moerser Str. 125,
40667 Meerbusch-Büderich,
Tel. (02132)-13 18 100

Öffnungszeiten: So. 12-23 Uhr,
Mo.-Fr. 12-14.30 und 18-24 Uhr,
Sa. 18-24 Uhr, Di. Ruhetag.

SCHWAN DERENDORF Restaurant & Cafe

Ein neuer Schwan ist geschlüpft und hat im ehemaligen Schwarzen Schaf ein neues Zuhause gefunden. Die Zwillinge Kerstin und Axel Schwan haben Ihren neuen Schwan in Derendorf eröffnet.

Schon beim Betreten fühlt man sich einfach wohl. Die Einrichtung zeichnet sich besonders durch Liebe zum Detail aus: die antiken Lüster und Leuchten, der riesige barocke Spiegel im Hauptraum, die Bildergalerie über dem Kaminsims – alles trägt zu einem einmaligen, unkomplizierten Wohlfühlerlebnis bei.

Der Schwan bereitet seinen Gästen ehrliche, hausgemachte, größtenteils deutsche – von Großmutter

Küche inspirierte – Lieblings Speisen zu, in ordentlichen Portionsgrößen, und dies vom Frühstück bis zum Abendessen. Die Speisekarte bietet die bekannten – von allen heimlich geliebten Basics – ergänzt durch raffinierte, grenzenlos gute Specials.



Kerstin und Axel Schwan

Alle Fleischprodukte werden übrigens jeden Tag frisch von der der bekannten Düsseldorfer Traditionsmetzgerei Schlösser angeliefert.

Neu auf der Karte und der derzeitige Renner sind die Gerichte aus Oma Käthe's Lieblingsküche. Der hausgemachte Hackbraten mit frisch gestampftem Kartoffelbrei, Erbsen-Karotten Gemüse und Bratensoße (€8,50) oder der deftige Linseneintopf mit Karotten, Kartoffeln und Wienerle (€ 5,90), auch in der großen Terrine zum Teilen (€10,50), sind einfach eine Sünde wert! Und Oma Käthe gab es wirklich. So hieß die Großmutter der Zwillinge Kerstin und Axel Schwan.

Schwan in Derendorf:

Frankenstr.1/Ecke Rosstraße,
40476 Düsseldorf,
Tel. 0211-39 31 13,

info@schwan-restaurant.de
www.schwan-restaurant.de
Öffnungszeiten: So.-Do.: 9.00-1.00
Uhr und Fr.-Sa. 9.00-2.00 Uhr

ANDREA KLEINER



Kurzvita

Geboren in Witten a.d. Ruhr. Nach ihrem Studium der Betriebswirtschaft arbeitete sie ein Jahr beim German Tourist Office (DZT) in Los Angeles. Danach war sie als Kontaktköcherin in internationalen Werbeagenturen tätig.

Bevor sie sich mit einer PR- und Presseagentur selbstständig machte, hatte sie neun Jahre die Funktion als Pressesprecherin der Lindner Unternehmensgruppe.

Seit sieben Jahren betreut Sie erfolgreich in ihrer PR- und Presseagentur Kleiner Kommunikation Kunden aus der Gastronomie, Hotellerie und dem Lifestylebereich in Deutschland und Österreich. Sie lebt in Düsseldorf.