



FEINES AUS DEM MEER

Fisch ist im Trend! Insofern wird es alle Fans von Meeresgetier freuen, dass die in Düsseldorf seit Jahrzehnten erfolgreiche Gastronomiefamilie Saitta das ehemalige "Vössing" in ein Fisch-Ristorante verwandelt hat. Das kleine schlauchartige Lokal ist im modern-klassischen Stil eingerichtet. Bei schönem

Wetter entspannen sich die Gäste aus Mode, Wirtschaft und Politik gerne auf der gemütlichen Terrasse direkt vor der Tür. In der Küche wirbelt Ex-De-Medici-Koch Manfred Währich und präsentiert eine klassische italienische Fischküche. Er ist ein wunderbarer Koch, der Gerichte wie Jakobsmuscheln in Sa-

fransud, Cacciucco Livornese (eine traditionelle italienische Fischsuppe) oder Sauerbraten vom Seewolf aus besten Zutaten erstklassig zubereitet und sie in köstliche Saucen taucht.

Ristorante Saitta: Barbarossaplatz 3, 40545 Düsseldorf (Oberkassel), Tel. (0211) 171 51 91.

Offen: Mo-Fr 12-15 Uhr und 18-24 Uhr, Sa 18-24 Uhr. Karten: AE, DC, MC, VISA.