

## 杜塞尔多夫——极致美味，人气之选

莱茵兰地区的生活乐趣和开放性也体现在杜塞尔多夫的美食料理中。在米其林星级餐厅享受一顿精致的美食后，再和朋友到老城区的街上喝杯冰啤酒 Altbier，绝对是一件人生乐事。



Local kitchen Agata's Food © Agata's

如果你正在参观杜塞尔多夫的“Hausbrauereien”啤酒屋，那么你肯定会感受到与众不同的莱茵河特色：杜塞尔多夫的服务员给你端上的不仅仅只是菜肴，他们的一举一动会让你感受到这座购物和时尚大都市的热情与亲近。你还在等什么，快来吧！



Local kitchen © Düsseldorf Marketing & Tourismus GmbH

典型的中国菜：有辛，辣，或酸甜口味。杜塞尔多夫众多的开放式中餐厅厨房，绝对会给你惊喜，因为这些亚洲的烹饪高手会在食客面前展示美食的制作过程。

杜塞尔多夫的高级料理备受好评。高档餐厅遍布城内，包括数家米其林星级和荣获高勒米欧奖（Gault-Millau toques）的餐厅,一定不会让美食爱好者失望。

### 当地美食厨房

到媒体港（Media Harbour）的餐厅尽情享受美食，欣赏杜塞尔多夫城市天际线的壮观景色。

DOX 厨房的理念很简单，它是将现代口味和传统食谱相结合，使用地区特产和当季食材制作出创意菜肴。那里开放式厨房的设计也很令人眼前一亮，主厨和他的团队会现场为你展示他们的烹饪秘诀。



Lifestyle Dusseldorf panorama © Düsseldorf Marketing & Tourismus GmbH

杜塞尔多夫的米其林星级餐厅“舟上餐厅”（Im Schiffchen）位于凯泽斯维特市场（Kaiserwerther Market）的一座巴洛克式砖式建筑内。舟上餐厅（Im Schiffchen；意为“在小船上”）为用餐者开启了从法国到德国再到中国不同地区的风味之旅，就餐区还根据不同客人的消费水平进行了划分。

Nagaya 餐厅的老板兼厨师 Yoshizumi Nagaya 曾师从传统日料烹饪与创意日料大师。他制作的菜肴融合了亚洲和欧洲烹饪的口味和技巧。

Berens am Kai 餐厅的老板之一 Holger Berens 被授予杜塞尔多夫最佳厨师奖，该餐厅本身也是家米其林星级餐厅。餐厅位于杜塞尔多夫时尚的媒体港码头，璀璨灯光下的餐厅，显得十分耀眼。

米其林星级餐厅 Agata's 的主厨 Jörg Wissmann 和他的团队以独特的方式解读各国烹饪艺术：将美味佳肴和厨师自身的多元文化体验的经历相结合。