

NRW / Städte / Düsseldorf / Restaurants und Cafés

Gastronomie-Tipp

Restaurant Combo – hier kocht der Chef persönlich

13. Dezember 2017 um 11:54 Uhr | Lesedauer: 3 Minuten



Koch und Inhaber des Combo, Quoc Huy Dinh, zeigt Sushi und eine Thunfischspezialität des Hauses. Foto: Hans-Jürgen Bauer

Düsseldorf. Das Restaurant Combo bietet eine kreative asiatische Küche mit Speisen, die durch ein exotisches Aroma überzeugen. Sushi und Feuertopf sind die Spezialitäten.

Von Julia Brabeck

Mitte des Jahres ist das Restaurant Combo von der Rheinhabenstraße an die Weselerstraße 35 umgezogen. Die Räume sind neu, das Konzept aber zum Glück nicht, denn Inhaber und Koch Quoc Huy Dinh präsentiert weiterhin eine kreative asiatische Küche mit Speisen, die durchweg exotisch, frisch und einfach nur köstlich schmecken.

Das fängt schon bei der pikanten Suppe nach Art des Hauses mit Lachs, Surimi und Garnelen an (6,90 Euro), und das Niveau wird bis hin zum Dessert mit einer knusprig gebratenen Banane mit frisch

geröstetem Ingwer in Honig und Vanilleeis (4,90 Euro) durchgehalten.

INFO

Adresse, Öffnungszeiten und Reservierungen

Adresse Restaurant Combo, Weselerstraße 35, Telefon 0211 4403677, www.restaurant-combo.de

Öffnungszeiten dienstags bis freitags von 12 bis 14.30 Uhr und 17.30 Uhr bis 23 Uhr, samstags von 13 bis 23 Uhr und sonntags von 13 bis 21 Uhr. Montag ist Ruhetag. Am 2. Weihnachtstag hat das Restaurant von 13 bis 23 Uhr geöffnet und Silvester und Neujahr ab 17 Uhr.

Bezahlung Bar und mit EC-Karte, Kreditkarten ab 100 Euro.

Reservierungen Tischreservierungen sind empfehlenswert. Das Combo besitzt 38 Plätze und weitere auf der Straßenterrasse.

Schön angerichtet werden die vielen Sushi-Sorten serviert. Empfehlenswert ist es, eine bereits fertig zusammengestellte Auswahl wie das "Klassik-Set" (18,50 Euro) zu bestellen, denn so kommt man in den Genuss von vielen Sushi-Varianten. Das Klassik-Set besteht aus zwölf Teilen, darunter beispielsweise drei Sake-Avocado-Minz-Rollen und drei Saigon-Rollen mit rohem Lachs, Frischkäse, Mango, im Sesammantel. Wer möchte, kann sich aber auch aus 28 Sushi-Empfehlungen seine eigene Auswahl zusammenstellen. Dabei sollte der Gast eine Wartezeit einplanen, denn das Sushi wird nach der Bestellung frisch zubereitet.

Auf der Karte stehen aber auch viele andere Hauptgerichte wie das knusprige Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse, pikanter Sauce, Reis oder Nudeln (12,90 Euro) oder der angenehm scharfe gegrillte Lachs nach Art des Hauses mit frischer Tomaten-Sauce, Salat und Reis (16,90 Euro).

Unbedingt probieren sollte man die aromatischen Salate wie den Algen-Salat, den eingelegten scharfen Rettich-Möhren-Salat mit Ingwer und Minze und den Krautsalat (alle jeweils 4,90 Euro). Zusätzlich gibt es noch eine Mittagskarte und wechselnde Empfehlungen wie das Thunfischsteak an Soja-Ingwer-Karamell-Sauce mit einer Gemüsepfanne (16,90 Euro). Eine Spezialität des Hauses ist zudem der japanische Feuertopf (49, 50 Euro pro Person). Nach Art eines Brühe-Fondues bereitet der Gast das dünn geschnittene US-Nebraska-Beef, das frische asiatische Gemüse und die Reismnudeln selber am Tisch zu.

Als Vorspeise werden verschiedene Sushi-Variationen serviert. Wer das ausprobieren will, muss allerdings mindestens mit zwei Personen kommen und zwei Tage vorher reservieren, weshalb wir uns

das für unseren nächsten Besuch aufgespart haben.

Erwähnenswert ist die freundliche und aufmerksame Bedienung, der aromatische hausgemachte Tee mit geröstetem Ingwer, Honig, Orange und Minze (3,70 Euro), die umfangreiche Weinkarte und das gemütliche Ambiente des Gastbereichs, der aus zwei Zimmern besteht und mit gedeckten Farben, Holztischen und Leuchten wie ein behagliches Wohnzimmer wirkt.

Weitere Tipps zu den Restaurants in Düsseldorf gibt es hier.

(RP)