

# Drei Gänge zum Musikgenuss



**Vorspeise** Zum Auftakt werden Black Tiger Garnelen mit Limone und einem Hauch von Koriander serviert.



**Hauptgang** Eine geschmackliche Überraschung bietet der Hauptgang: Kalbsfilet, in Kakao gebraten.



**Dessert** Süßer Ausklang: Pinienkern-Törtchen, Dreierlei von der Birne und Johannisbeer-Coullis.



Giuseppe Fusco  
im Ristorante „Rossini“

**T**auft ein Gastronom sein Ristorante auf den Namen „Rossini“, lässt sich seine Vorliebe für die Oper unschwer erraten. „Oh ja, ich liebe sie“, schwärmt Giuseppe Fusco. „Vor allem die italienischen Arien.“ Doch niemals gab es für ihn eine so enge Verbindung von Küche und Musik wie jetzt. Mit Beginn dieser Spielzeit übernahm der Italiener die Verköstigung der Düsseldorfer Opernbesucher und kredenzt auch das Menü zur Aids-Gala. Nach dem Musikprogramm warten 300 Gäste des VIP-Dinners auf

den besonderen Gaumenkitzel. Mit der Karte für 500 Euro sollen auch höchste kulinarische Ansprüche befriedigt werden. Getafelt wird auf zwei Ebenen. Wer nicht zu den Auserwählten des VIP-Dinners gehört, kommt mit seiner Karte in den Genuss zweier Drinks: Der eigens komponierte Begrüßungs-Cocktail „Rossini“ besteht aus einem leidenschaftlichen Prosecco mit Erdbeerpüree.