



Vorspeisen

- starter -

Ziegenkäsemousse / Feldsalat / Cranberry-Gel / Karamellisierte Walnuss / 21 EUR
goat's cheese mousse / lamb's lettuce / cranberry gel / caramelized walnut

Macadamia-Wildkräutersalat / Radicchio / Ringelbeete / Granatapfel / 18 EUR
macadamia and wild herb salad / radicchio / ringlet / pomegranate

Lachs Sashimi / Shiso-Sud / Lauchasche / Ponzu-Gel / 24 EUR
salmon sashimi / shiso broth / leek ash / ponzu gel

½ dutzend Gillardeau Austern / Schalottenvinaigrette / Zitrone / 32 EUR
½ dozen gillardeau oysters / shallot vinaigrette / lemon

Jede weitere Auster + 6 EUR
each additional oyster

Zwischengang

- intermediate course -

Jakobsmuschel / Karotten-Ingwer-Püree / Spinat / Sesam / 26 EUR
scallop / carrot-ginger puree / spinach / sesame seeds

US-Flanksteak / Piquillomayonnaise (spicy) / 22 EUR
us flank steak / piquillo mayonnaise (spicy)



Pasta

Spaghetti Vongole / Confierte Tomate / Petersilie / Sardelle / 28 EUR
spaghetti vongole / confit tomato / parsley / anchovy

Trüffelravioli / Trüffelsauce / Parmesan / 28 EUR
truffle ravioli / truffle sauce / parmesan

Paccheri / Kalbsbolognese / Majoran / 24 EUR
paccheri / veal bolognese / marjoram

Rigatoni Arrabiata / Olive / Kapern / 22 EUR
rigatoni arrabiata / olives / capers

wahlweise mit
optionally with

US-Flanksteak + 13 EUR
us flank steak

5 Stk. Garnelen + 12 EUR
5 pcs. Prawns

Hauptspeisen

- main course -

Geschmorte Aubergine / Joghurt / Minz-Öl / Wildkräuter / 26 EUR
braised aubergine / yoghurt / mint oil / wild herbs

Lachs / Süsskartoffel / Avocado / Edamame / 29 EUR
salmon / sweet potato / avocado / edamame

Kabeljau / Rote Bete Gnocchi / Zuckerschote / Rieslingschaum / 34 EUR
cod / beetroot gnocchi / sugar snap peas / riesling foam

Maispoularde / Honig-Sesam-Lack / Bimi / Aprikose / 30 EUR
corn poulard / honey-sesame lacquer / bimi / apricot

US-Rinderfilet / Grüner Spargel / Jus / 64 EUR
us beef fillet / green asparagus / jus

Beilagen

- sides -

Beilagensalat / 7 EUR
side salad

Kartoffelmousseline / 9 EUR
potato mousseline

Trüffelpommes / Parmesan / Trüffelmayo / 16 EUR
truffle fries / parmesan / truffle mayo



Dessert

Crème Brûlée / Gewürzorange / 12 EUR
creme brûlée / spiced oranges

Schokoladentarte / Erdbeer-Kirsch-Sorbet / Weisse Minzganache / 15 EUR
chocolate tart / strawberry-cherry sorbet / white mint ganache

Paradies Apfel / Joghurt-Eis / 16 EUR
paradise apple / yoghurt ice cream



no cash – only cards
no photos of other guests. please respect their privacy.

The Paradise Now / Hammerstrasse 27 / 40219 Düsseldorf

Willkommen im Paradies

- SHARING PLATES -



Das Teilen von Speisen ist mehr als nur eine Mahlzeit – es ist ein Erlebnis, das das Herz wärmt und die Sinne belebt.

In einer Atmosphäre, die den entspannten Sommer-Vibe einfängt, laden wir ein, sich an unseren **Sharing Plates** zu erfreuen.

Hier geht es nicht nur um das Essen, sondern darum, Momente der Verbundenheit zu teilen und die Freude am gemeinsamen Genießen zu zelebrieren.

Taucht in eine Welt ein, in der die Speisen zum Mittelpunkt der Unterhaltung werden. In der das Lachen, das Miteinander und die Geschichten am Tisch genauso wichtig sind wie die Köstlichkeiten auf den Tellern.

Gönnt euch einen **Moment der menschlichen Nähe**, während Ihr euch von unseren vielfältigen Gerichten aus aller Welt verzaubern lasst und **das Gefühl des Sommers** das ganze Jahr über genießen könnt.

Willkommen zu einem unvergesslichen kulinarischen Abenteuer im

PARADISE NOW.

- Sharing Plates -

Pimientos De Padron / Maldon Meersalz / 11 EUR
pimientos de padron | maldon sea salt

Hummus / Olivenöl / Zatar / 8 EUR
hummus | olive oil | zatar

Trüffelpommes / Parmesan / Trüffelmayo / 16 EUR
truffle fries / parmesan / truffle mayo

Zitronenhähnchen / Gremolata / 18 EUR
lemon chicken | gremolata

Garnelen / Frühlauch / Zitronenmayonnaise / 22 EUR
prawns | early leek | lemon mayonnaise

6 Stk. Gillardeau Auster / Schalottenvinaigrette / Zitrone / 32 EUR
6 pcs. gillardeau oyster | shallot vinaigrette | lemon

Steaktatar / Wachtelei / Schnittlauch / 20 EUR
steak tartare | quail egg | chives

US-Flank Steak / Piquillomayonnaise (spicy) / 22 EUR
us flank steak | piquillo mayonnaise (spicy)

no cash – only cards.

no photos of other guests. please respect their privacy.