

...die Wanne ist voll da.

Bericht • Die Badewannen sind weg!? Sie waren der weithin sichtbare Gag auf den Balkonen des 2018 eröffneten Hotels 25hours in Düsseldorf, das seitdem den neu gewachsenen Stadtteil Le Quartier Central mit dem passenden Beinamen „Das Tour“ überragt. Nein, die Wanne ist voll da, allerdings verschwunden hinter Sichtblenden in den französischen Farben blau-weiß-rot. „Das mussten wir machen, weil es immer wieder zu Unfällen vor dem Hotel kam, weil sich Autofahrer die Hälse verrenkten nach den Badewannen im Freien und ab und zu auch nach nackten Menschen auf den Balkonen“, erklärt Daniel Köllmann, zuständig für Sales & Marketing in dem frankophilen, schicken Boutique-Hotels. *[Lesezeit ca. 3 min]*



Na, schon gespannt auf den Beitrag? Nach einer kurzen Werbeunterbrechung geht's weiter. Denn The Düsseldorfer versteckt sich nicht hinter einer Paywall. Alles, was du hier findest, ist gratis, also frei wie Freibier. Wenn dir aber gefällt, was du liest, dann kannst du uns mit dem Kauf einer **einmaligen Lesebeteiligung** finanziell unterstützen. Wir würden uns sehr freuen.

Bis der erste Frost kommt, kann man also noch ein Schaumbad im Freien genießen. Bei Minusgraden muss dann die Wasserzufuhr abgedreht werden, weil sonst die Leitungen zufrieren.

Die Zimmerpreise staffeln sich je nach Höhe des Stockwerks – und des Messekaltenders natürlich, so ab 124 Euro für eine Nacht in einem charmanten frankophilen oder etwas strengeren deutschen Zimmer.

Den besten Preis bekamen Studenten während des Lockdowns wegen Corona: 1500 Euro für einen ganzen Monat.



Ohne Worte (Foto: Inge Hufschlag für TD)

Die obersten Stockwerke des imposanten H&P-Baus sind der atemberaubenden Rooftop-Bar über dem Restaurant „The Paris Club“ mit vier Meter hohen Decken und voll verglasten Fronten vorbehalten. Von dem spektakulären Panorama-Blick über Düsseldorf könnten höchstens die raumhohen Aktzeichnungen über den Tischen ablenken. Jetzt, bei steigenden Energiepreisen muss neu kalkuliert, die Preise leicht angehoben werden.



Schöne Aussichten im „The Paris Club“ – überm Tisch und über Düsseldorf. (Foto: Inge Hufschlag für TD)

Auch im „Paris Club“. Doch das beflügelt eher die Fantasie von Küchenchef Ibrahim Abdul Latif, der gerade eine neue Speisekarte aufgelegt hat, getreu dem Wahlspruch des wortwörtlich hohen Hauses: „Wir sind nicht die klassische Brasserie, sondern die jungen, wilden Franzosen“. Besonders beliebt: das Tartare Du Chef (1.700 Portionen seit dem Re-Opening im Juni 2021). Das bleibt natürlich auf der Karte. Daneben flirtet neuerdings die Rotschwanz-Garnele mit dem Hakkaido-Kürbis. Veganer laben sich an Rüben-Tarte mit Walnuss oder Gratiniertem Ziegenkäse mit Birne und Trüffel. Die vegane Foux Gras aus Cashew-Kernen mit Aprikose und schwarzem Knoblauch ist: Geschmackssache. Fleisch-Liebhaber wählen anschließend das zarte Boeuf Braisé oder die französische Maishähnchenbrust, naschen aber auch gern mal bei den Vegetariern am gerösteten

Blumenkohl mit Pinienkernen. Was auch nicht fehlen darf: Moules Frites mit Safran-Mayonnaise. Nichts geht mehr? Doch: Crème Brulée mit dem raffinierten Knistern, hier raffiniert vertikal dazu angefeuert.

Letzte Steigerung ist dann natürlich die Rooftop-Bar, wo seit dem Re-Opening 12.200 The Paris Club Spritz kredenzt worden sind. Woanders gibt's dazu Nüsschen, von denen man ja nie genug bekommen kann. Hier ist's einfach die süffige Aussicht.