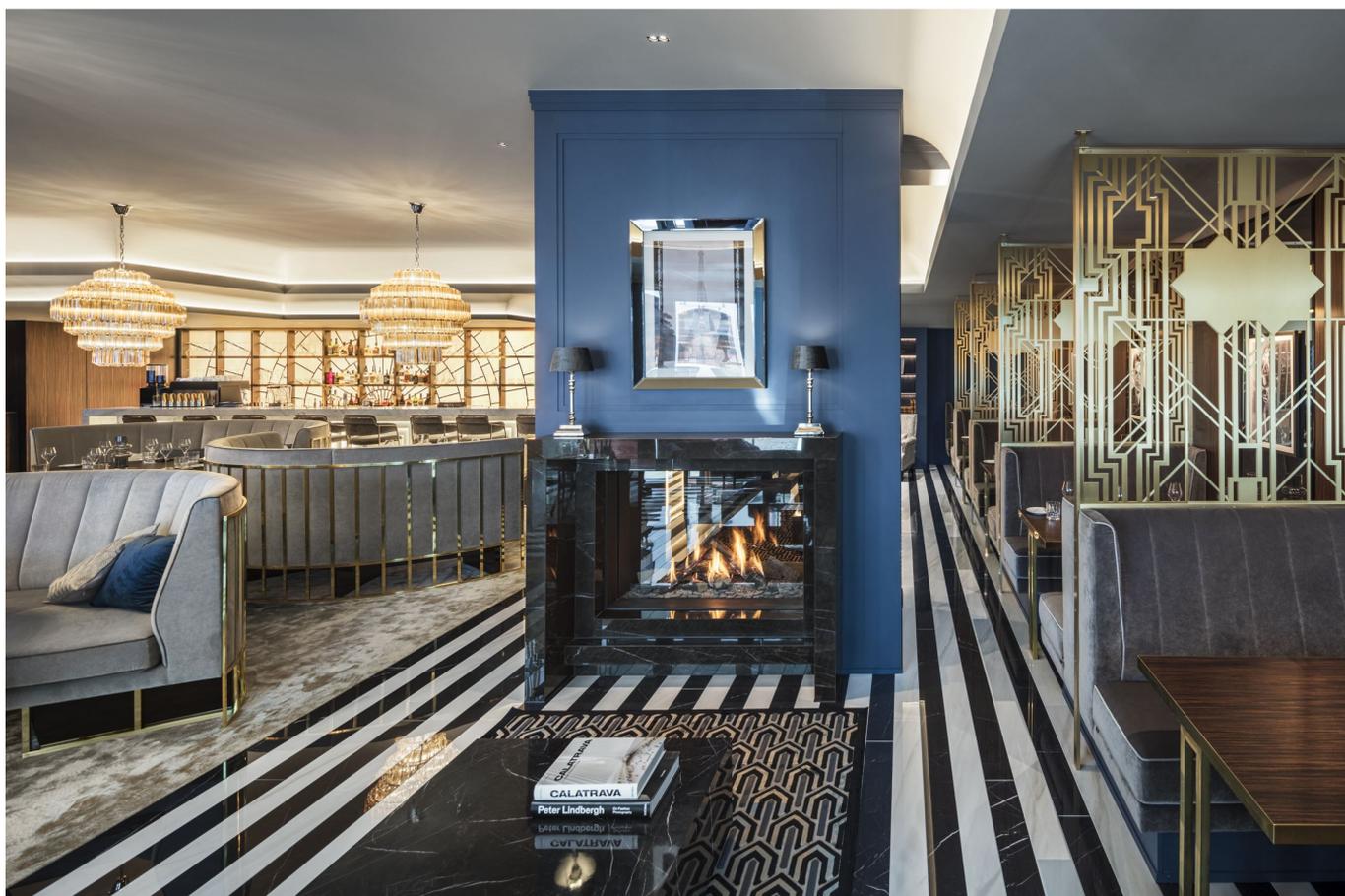


**Bericht** · Ein neuer Stern in der Carlstadt: Die Carlstadt gilt bei den Düsseldorfern und ihren anspruchsvollen Gästen bekanntlich als gute Ausgeh-Gegend für Genießer. Bei den klassischen Adressen wie „Münstermann“ oder „San Leo“ sind oft schon Schlag Zwölf sämtliche Plätze besetzt. Doch inzwischen verlagert sich die kulinarische Szene von der Hohe Straße in ihre Abzweigungen bis ins Bankenviertel bis in die Kasernenstraße, die, nachdem der Deckel der U-Bahn drauf ist, eine spannende Entwicklung verspricht. Es gab ja sogar mal Gedanken, sie zur Flaniermeile umzugestalten. Eine gute Idee: Parallel macht ja die Breite Straße ihrem Namen alle Ehre und könnte den Verkehr auch alleine verkraften. Gerade ist im Schatten des unlängst eröffneten schicken Ruby Luna-Hotels mit seiner schrägen Dachterrasse ein neuer Stern in der Bastionstraße aufgegangen: das Grand Etoile D’Or oder auch Grand Etoile II, denn einen ersten großen Stern, einen silbernen, mit Schwerpunkt Mittagstisch und Event-Location, gibt’s bereits in Derendorf. *[Lesezeit ca. 3 min]*



*Stilvoll, stilvoll: die Lounge im Grand Etoile (Foto: GE)*

Lange wurden die bereits im vergangenen Jahr begonnenen Bauarbeiten beäugt. Bald hingen riesige Kronleuchter an den nicht allzu hohen Decken im Erdgeschoss. Die Düsseldorfer kannten die Ecke Kasernen-/Bastionstraße als Verdi-Haus, was nicht an den Komponisten erinnerte, sondern Gewerkschaftssitz war („Vom roten zum goldenen Stern“ lästerte denn auch sogleich ein Gast beim Rundgang durch den Neubau).

Grand Etoile, Bastionstraße 16, 40213 Düsseldorf  
Telefon 0159-06295461  
[www.grand-etoile.de](http://www.grand-etoile.de)

In der Tat ist der Ort nicht wiederzuerkennen. Im Erdgeschoss, das auf den ersten Blick wie die überdimensionierte Lobby eines 5-Sterne-Hotels wirkt, ist in einer Art Weltmetropolen-Look alles auf die glamourösen Goldenen 20er-Jahre eingerichtet. Die Investitionen beliefen sich, laut General Manager Manfred Birkenfeld „im niedrigen siebenstelligen Bereich“. Für die Atmosphäre fehlt jetzt nur noch eine entsprechende Schar eleganter anspruchsvoller Gäste, die sich im Stil des Großen Gatsby vergnügen. Offizielle Eröffnung ist am 9. Oktober, aber serviert wird bereits jetzt zur Mittagszeit eine raffinierte internationale Küche. Wenn man erst mal nur so reinschnuppern möchte: dass es hier einen guten gibt, dürfte sich rasch auch bei den Düsseldorfer Shopping-Queens herumsprechen.

General Manager Manfred Birkenfeld: „Wir bieten von 11.30 bis 16 Uhr wöchentlich wechselnden Gerichte schon für 8,50 und 10 Euro“. Look lockt Leute: Die Mittagskarte soll den Gästen die Schwellenangst nehmen vor dem vom Düsseldorfer Architekten Jürgen Geiselhart kreierten üppigen guldernen Gatsby-Look und Appetit machen auf die üppigere Abendkarte. Am Herd steht dafür Sebastian Koch, der zuvor im The Grill an der Kö die Steaks auflegte.



*Der Blaue Salon: Private dining im Grand Etoile (Foto: GE)*

Hundert Plätze bietet die Lokalität und mit dem Blauen Salon einen exklusiven Private Dining-Bereich für bis zu zwölf Personen, für den der Mindestumsatz mit 600 Euro für diese Klasse recht moderat erscheint. An den Wochenenden dominiert ab 23 Uhr der Barbetrieb, da werden die Cocktails auch direkt am Tisch gemixt.