

Er ist ein passionierter Weinliebhaber. Nun hat er seine Leidenschaft veredelt und er lädt die Gäste ein, die edlen Tropfen in einer schönen Atmosphäre zu genießen. Das Rocaille in Derendorf hat die größte Weinkarte in Düsseldorf. Neben den besonderen Schätzen bietet das Lokal eine marktfrische Bistroküche an, besten Kaffee und als Sahnehäubchen obendrauf: Französische Patisserie. „Vom Einfachen das Beste“, heißt die Zauberformel des Inhabers Michael Spreckelmeyer.

Süße Verführungen



Google-Map: Rocaille an der Ulmenstraße

Der Holzboden, die Theke aus Brettern von Weinkisten, kleine Bistrotische – gemütlich ist das Rocaille eingerichtet. Ein Hingucker aber ist ein großes Bild, auf dem viele prominente Genießer und Künstler abgebildet sind. Da blicken Doro Pesch, Campino oder David Bowie in das Lokal. Unwiderstehlich sind die süßen Verführungen, mit der die Theke bestückt ist: runde Törtchen mit Früchten, Macarons, Küchleins. Die Objekte der Begierde sind kleine Patisserie-Kunstwerke, die eine Meisterin geschaffen hat. Alexandra Wende hat ihr Handwerk in Paris gelernt und an der renommierten und ältesten Kochschule „Le Cordon Bleu“ das „Grand Diplôme“ bestanden und den ersten Platz bei der Pâtisserie belegt.

Dazu passt ein exzellenter Kaffee. Michael Spreckelmeyer bezieht die perfekten Slowfood-Bohnen von einer kleinen Privatrösterei aus dem toskanischen Siena. Die Qualität entfaltet sich in der La-Marzocco-Kaffeemaschine – ein florentinischer Hersteller, der wegen der wertigen Handarbeit höchstes Ansehen genießt. Wie ein Kaffee perfekt zubereitet wird, hat das Rocaille-Personal gelernt. Die Mitarbeiter wurden bei der deutschen Barista-Meisterin ausgebildet.



Michael schenkt ein



Häppchen auf Schiefer



Das Schaufenster

Feine Bistro-Küche

Auf der Karte stehen feine Speisen, einfach, aber auf höchstem Niveau, die marktfrische Produkte beinhalten. „Qualität bedeutet immer auch, dass das Essen puristisch sein darf. Denn der Eigengeschmack spricht für sich“, betont Michael Spreckelmeyer. In der Küche zaubert Kim mit viel Fingerspitzengefühl die Gerichte. Er kommt aus Südkorea und hat ebenfalls die französische Kochschule „Le Cordon Bleu“ in Paris absolviert.

Außergewöhnliche Weine

Das Highlight für Genießer ist jedoch die Auswahl an Weinen. Michael Spreckelmeyer hat Erfahrung, ein exzellentes Näschen. Schon vor Jahren hat er die sogenannte „Genuss-Allianz“ gegründet. Der Kenner verkostet mit seinem Team unzählige Weine und sucht sich das Beste aus. So entdeckt er aufstrebende junge Winzer, und bevor die Weine teurer werden, hat er sie in sein Repertoire aufgenommen. Die Tropfen haben es in sich, sind von hervorragender Qualität, darunter viele Raritäten. Und natürlich gehören auch die Ikonen der Weine Szene dazu: Mouton, Rothschild, Petrus, Lafite Rothschild, Ornellaia oder Dominus stehen auf der Karte. Die Rocaille-Weinbibliothek ist noch ein Geheimtipp, aber vermutlich wird es sich unter Kennern schnell herumsprechen, die dann das Glas auf den ausgefallenen Weinort erheben.

Rocaille

Café – Bistrot – Weinbar

Wißenburgstraße 19 (Ecke Ulmenstraße)

Tel.: 0211-97711737

Mail: genuss@rocaille.de