

## **R(h)ein ins Vergnügen: Frühlingswochenende auf der Kö – kleine Fluchten, große Wirkung**

Frühling am Rhein, auf der berühmten Königsallee: Ob allein, zu zweit oder mit der Familie, ob Shopping-Tour, Sightseeing oder auf Besuch bei Freunden – Düsseldorf bietet den exklusiven Rahmen für individuelle „short escapes“. Mitten auf der berühmten Einkaufs- und Flaniermeile „Kö“ gelegen, ist das 5-Sterne-Superior-Hotel InterContinental Düsseldorf ein idealer Standort und Ausgangspunkt, um rheinische Mentalität und Menschen kennen zu lernen – und zu genießen: Nur ein paar Gehminuten von Rhein und Altstadt, von Museen und Theatern entfernt, bietet das im September 2005 eröffnete Hotel alles in nächster Nachbarschaft – und hat selber auch eine ganze Menge im Angebot. Schon die Lobby des 286 Zimmer und Suiten-Hauses präsentiert sich großzügig-weit unter einer in 40 Meter Höhe gewölbten Glaskuppel. bar fifty nine – „Best Bar in town“ – und Restaurant CALIGA sind Hotspots mit Ambiente; edle Materialien und sanfte Farben versprechen eine zeitlose Zukunft mit Stil. Internationales Flair und lokales Kolorit vereinigt sich weltgewandt selbstbewusst unter einem Dach, hier die Nähe zu Mode und Kö, dort zu Kunst und Kultur: An der 34 mal 15 Meter großen Wand über der Rezeption erinnern 33 Namen von Künstlern an Düsseldorfer (Kunst- und Kultur)geschichte.

### **Bio-Regio zum Genießen**

Mit seinem neuen Bio-Regio-Konzept trifft das restaurant CALIGA nicht nur den Geschmack der Zeit, sondern verschafft nachhaltigen Genuss: Auf dem Programm steht u.a. das Gabelfrühstück als Sonn- und Feiertags-Frühstück ab elf Uhr. Das ausgedehnte „déjeuner à la fourchette“ bietet neben sämtlichen Eier- und Milchspeisen, Cerealien, frischen Früchten und Salaten vor allem auch Fleisch und Fisch aus der offenen Showküche, „regional, bodenständig, hochwertig“. Ebenfalls neu im kulinarischen Veranstaltungsprogramm des InterContinental Düsseldorf sind auch die tägliche „Mittagspause“ und die monatliche „Tafelrunde“: Unter dem Dach eines monatlichen Mottos, das sich nach den saisonalen Spezialitäten richtet, werden mittags zum Preis von 19 Euro täglich wechselnde Gerichte inklusive eines Getränks angeboten; einmal im Monat bietet die Tafelrunde ein exklusives Genusserlebnis: Moderiert von einem Experten, erleben maximal 20 Gäste ein 5-

Gang-Menü und dazu korrespondierende Getränke, erfahren Hintergründe und hören Geschichten zu den präsentierten Produkten und Speisen.

*InterContinental Hotels & Resorts ist eine Marke der InterContinental Hotels Group mit Sitz in Windsor. Über 130 InterContinental Hotels & Resorts in 60 Ländern rund um den Globus sorgen mit außerordentlichem Komfort, angenehmem Ambiente und herausragendem Service für das Wohlbefinden ihrer Gäste. Die InterContinental Hotels Group ist die größte Hotelgruppe weltweit und verfügt derzeit über rund 540.000 Gästezimmer in mehr als 3.520 Hotels in nahezu 100 Ländern und Territorien. Zur InterContinental Hotels Group gehören die renommierten Marken InterContinental Hotels & Resorts, Crowne Plaza Hotels & Resorts, Holiday Inn, Express by Holiday Inn, Staybridge Suites sowie Candlewood Suites.*

**Für weitere Informationen**

Dr. Petra Zahrt, ZAHRTsMedia GbR,  
Barbarastr. 3-9 / Block 2, 50735 Köln,  
Tel: +49 (0) 221/271 4057 – 0, Fax: +49 (0) 221/271 4057 - 77,  
E-Mail: [pzahrt@zahrts.de](mailto:pzahrt@zahrts.de) / [info@zahrts.de](mailto:info@zahrts.de)