



RESTAURANT **KARUSSELL** FRÜHJAHRSMENÜS



Acht Wochen lukullische Genüsse im

FEBRUAR | MÄRZ | APRIL

2022

Aktuelle Infos zu Teilnehmern und Terminen auf essen-geniessen.de

Für ein
perfektes Bier
machen wir alles.
Außer Kompromisse!

Axel Stauder

Thomas Stauder



Lassen Sie
uns nicht hängen
und überzeugen
Sie sich selbst!

Ehrlich wie das Ruhrgebiet.



Genussvoller Start in 2022

Liebe Freunde des Restaurant Karussells, liebe Freunde von Essen Geniessen.

Es ist eine liebgewonnene Tradition, das kulinarische Jahr mit dem Restaurant Karussell zu eröffnen. Auch in ungewöhnlichen Zeiten wie diesen wollen wir mit dieser Tradition nicht brechen. Um möglichst vielen treuen

Gästen die Möglichkeit zu bieten an unserem Restaurant-Karussell teilzunehmen, werden wir in diesem Jahr etwas flexibler sein. Abhängig von der allgemeinen Entwicklung wird sich das Karussell wie gewohnt acht Wochen lang zwischen Februar und April drehen. Einziger der genaue Starttermin steht momentan noch nicht fest. Infos dazu finden Sie tagesaktuell auf unserer Website essen-geniessen.de und über die sozialen Netze. Unsere 27 teilnehmenden Restaurants aus Duisburg, Essen, Mülheim an der Ruhr und Oberhausen freuen sich darauf, das Jahr 2022 mit ihren neu kreierten Vier-Gänge-Menüs zu beginnen. Die Menüs werden – wie immer – von tollen, erlesenen Weinen begleitet; für die Hopfenfreunde unter Ihnen steht alternativ ein kühles Blondes zur Auswahl. Unverändert gilt auch wieder: Sie schlemmen zum besonders günstigen Kennenlern-Festpreis.

Wer die Wahl hat, hat die Qual. Dies trifft auch bei der Frage „nehme ich im Hauptgang Fisch oder Fleisch?“ zu. Unser Tipp: nehmen Sie einfach beides und erweitern Sie Ihr Menü – gegen



Rainer Bierwirth
Initiator/Vorstand
ESSEN GENIESSEN e.V.

einen kleinen Aufpreis – auf fünf delikate Gänge.

Wenn Sie spätestens nach dem Lesen der folgenden Seiten Lust auf ein (oder mehrere) Gourmet-Menü(s) bekommen haben, dann müssen Sie nichts weiter tun, als einen Tisch im Restaurant Ihrer Wahl mit dem Hinweis auf das

Restaurant-Karussell zu reservieren. Bei der Reservierung haben Sie dann auch gleich die Möglichkeit, auf bestehende Allergien hinzuweisen oder vegetarische Varianten zu besprechen.

Damit der Abend nicht an der Restaurant-Tür enden muss, haben wir noch ein besonderes Präsent für Sie. Jedes Pärchen, welches zusammen Menüs aus unserem Restaurant-Karussell genossen hat, erhält als Dankeschön unseren Wein aus der *Edition Essen Geniessen*, um einen gelungenen Abend ganz entspannt Zuhause bei einem Gläschen Wein ausklingen zu lassen. Wenn Sie sich die Rechnung kommen lassen, dann teilen Sie am besten dem Servicepersonal mit, ob Sie „Rot“ oder „Weiß“ bevorzugen.

Im Namen unserer teilnehmenden Gastronomen und ihrer Küchen- und Serviceteams laden wir Sie nun herzlich ein, auf den folgenden Seiten über die vielfältige Auswahl unseres diesjährigen Restaurant-Karussells zu informieren.

Mit kulinarischen Grüßen, Ihr
Rainer Bierwirth

WAZ 14 TAGE

ENTWEDER...



Gedruckte WAZ
+ E-Paper
+ WAZplus

Ihre Vorteile:

- **Gedruckte Zeitung** bequem jeden Morgen bis 6 Uhr in Ihrem Briefkasten
- **Digitale Zeitung** als E-Paper von Montag bis Sonntag bereits vor 20 Uhr
- **WAZplus** – Zugang zu allen Artikeln und Reportagen auf WAZ.de

GRATIS:

Jetzt lesen: waz.de/testen

ODER...



Inkl. aller
WAZ+
Artikel auf
WAZ.de

E-Paper
+ WAZplus

Ihre Vorteile:

- Jederzeit und überall flexibel lesen
- **Digitale Zeitung** als E-Paper von Montag bis Sonntag bereits vor 20 Uhr
- **WAZplus** – Zugang zu allen Artikeln und Reportagen auf WAZ.de

Das ESSEN GENIEßEN Pärchengeschenk



Gemeinsam genießen erhöht den Genuss: Bestellen Sie Ihr Menü z.B. jeweils einmal mit dem Fisch- und einmal mit dem Fleischhauptgang, so können Sie gleich beide Menü-Varianten probieren.

Als Dank für zwei gemeinsam bestellten Menüs erhält jedes Pärchen zum Abschluss eine Flasche Wein. Wenn Sie sich die Rechnung kommen lassen, dann teilen Sie am besten dem Servicepersonal mit, ob Sie „Rot“ oder „Weiß“ bevorzugen.

Restaurant-Karussell Frühjahrsmenüs 2022

Duisburg

Villa Patrizia	6
--------------------------	---

Essen

Acquario	7
Alte Metzgerei	8
Da Vinci	9
Der Löwe	10
Feldschlößchen	12
Fischerei	13
Gummersbach	14
Haus Gimken	15
Hannappel	16
Heimliche Liebe	18
Hülsmannshof	19
Kiepenkerl	20
La Grappa	21

Restaurant M	22
MezzoMezzo	24
Müllers auf der Rü	26
Mumm	27
Parkhaus Hügel	30
Schmachtenbergshof	32
Sengelmannshof	35
Tablo	36
Trüffel da Diego	37

Mülheim an der Ruhr

Franky's Wasserbahnhof Mintard . . .	38
Walkmühlen-Restaurant	39

Oberhausen

Hackbarth's	41
Schmachtendorf	42



Unsere vegetarischen Gerichte erkennen Sie an diesem Symbol.



Unsere veganen Gerichte erkennen Sie an diesem Symbol.

Impressum

Herausgeber:
ESSEN GENIESSEN e.V./Rainer Bierwirth

Entwurf/Gestaltung/Realisation:
spreadYourMind Werbeagentur, Essen
www.spreadyourmind.de

Anschrift:
ESSEN GENIESSEN e.V.
Zur Schmiede 4, 45141 Essen
Telefon: 0201/86 20 90
info@essen-geniessen.de
www.essen-geniessen.de



Menü

Lassen Sie Ihren Gaumen und Ihre Sinne im Ristorante Villa Patrizia rundum verwöhnen!

Originalität, Vielseitigkeit und Raffinesse sind die Zutaten für die Komposition der kulinarischen Kultur, welche seit Jahren über die Stadtgrenzen Duisburgs bekannt ist.

Mit mehr als 250 verschiedenen Weinsorten werden Sie garantiert einen vollmundigen Spaziergang durch die italienischen Provinzen unternehmen. Ein besonderes Erlebnis ist die Sommerterrasse, die an warmen Tagen geöffnet ist und Dolce Vita vermittelt!

Mülheimer Straße 213
47058 Duisburg
Tel.: 0203 / 330480

www.villa-patrizia.de
info@villa-patrizia.de

Mo.–Fr. 12:00 – 14:30 Uhr
18:00 – 23:00 Uhr
Sa. ab 18:00 Uhr
So. Ruhetag

AMUSE GUEULE

Zweierlei sizilianisches Sesam-Landrot mit Tonno
Mousse & kaltgepresstem Olivenöl

1. Gang DUETT VON HUMMER TARTAR & BISON ROASTBEEF

Wildkräuter Salat | Pecorino | geröstete Pinienkerne

2. Gang MANUFAKTUR LASAGNETTA

piedmontesischer Alba-Trüffel | Chianina Rind

SORBETTO ALL MANGO / CHAMPGNER

3. Gang ZAHNBRASSE AUS DER PORTOFINO BUCHT

Artischocken-Knoblauch-Crème | Kräuterwürze

oder MIGNON VOM FASSONA MILCHKALBSFILET

auf Pecorino-Spiegel | Rote-Feigen-Senf
Wirsing | Kartoffelgratin

4. Gang DUETTO VOM SCHOKOLADEN-SOUFFLÉ

Honig-Joghurt Eis

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

€ 82,50

Menü

1. Gang CARPACCIO VOM SEETEUFEL

mit Flusskrebse und rosa Pfeffer

oder **ROTE BEETE CARPACCIO** 

mit gebackenem Ziegenkäse an einer Honig-Vinaigrette

 *Soave Allegrini, Venetien*

2. Gang GEFÜLLTE KÄSE-GNOCCHI

in einer Trüffelsauce

 *Vermicino di Sardegna, Sardinien*

3. Gang DUO DI PESCE

Seeteufel und Riesen-Gambas in zwei verschiedenen Saucen

 *Lugana Roveglia, Venetien*

oder **SIMMENTALER RINDERFILET**

an einer Balsamico Sauce

 *Montepulciano d'Abruzzo, Abruzzien*

4. Gang SCHOKOLADEN SOUFFLÉ

mit heißer Schokoladensauce und Vanille Eis

 *Moscato, Sizilien*

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 64,50



Die italienische Küche im Ristorante Acquario erinnert Feinschmecker bei jedem Bissen daran, warum sie sich ursprünglich in diese Kulinarik verliebt haben. Frische und hochwertige Zutaten werden nach traditionellen Rezepten zu leichten und aromatischen Spezialitäten geformt, die man sonst nur aus dem Mittelmeergebiet kennt. Bei uns in Essen-Steele kann man ganz besondere Köstlichkeiten mit Fleisch, Fisch, in vegetarischen Variationen oder eine original italienische Steinofenpizza genießen. Ob auf der regulären Speise-, der wechselnden Mittags- oder der Menükarte – in unserem Ristorante am Kaiser-Wilhelm-Platz wird Geschmack großgeschrieben. Besuchen Sie uns! Wir sind durchgehend von Dienstag bis Sonntag für Sie da.

Ristorante Acquario

Kaiser-Wilhelm-Platz 5
45276 Essen-Steele

Tel.: 0201 / 512665

Fax: 0201 / 511312

www.acquario.de

info@acquario.de

Di.-So. & Feiertag 12.00 – 23.30 Uhr
Mo. Ruhetag



Menü

Alte Metzgerei – hier ist der Name Programm. Im Herzen Rüttenscheids liegend, servieren wir unseren Gästen moderne Interpretationen traditioneller Köstlichkeiten sowie aktuelle Trends aus den Küchen dieser Welt. Von Königsberger Kloppen über Bäckchen vom irischen Weideochsen bis zum feinsten Wagyu-Steak – hier kommen Liebhaber feiner Fleischgerichte voll auf Ihre Kosten.

Ergänzt wird unsere Karte durch ausgewählte Seafood- und vegetarische Spezialitäten - da ist garantiert für jeden etwas dabei.

Für die richtige Begleitung unserer Menüs und Gerichte sorgt eine feine Auswahl erlesener Weine und Spirituosen.

1. Gang **BLACK ANGUS ROASATBEEF**

Feldsalat | Preiselbeer-Vinaigrette
Sauce Remoulade

2. Gang **PASTA ALBA**

FrISChe Pasta | Trüffelrahm | frischer Trüffel

3. Gang **WINTERKABELJAU**

Kürbiskern-Risotto | Wirsing & Birne | Bacon-Jus

oder **RINDERFILET**

Kartoffelpüree „Robouchon“ | Spitzkohl a la crème
Kirsche & Schokolade

4. Gang **KAFFEE-MOUSSE**

Zwetschgenkompott | Crunch

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 64,50

Alte Metzgerei

Emmastraße 25
45130 Essen

Tel.: 0201 / 61533120

www.alte-metzgerei-essen.de/
facebook.com/altemetzgereiessen/

Di.-Sa. ab 17:00 Uhr
So. & Mo. Ruhetag

Ristorante Da Vinci

SEIT 1995 IN ESSEN-STEELE

Menü

GRUSS AUS DER KÜCHE

1. Gang HUMMERCREME-SUPPE

mit Krustentieren

oder DUETTO VON

WACHTELBRUST UND SASHIMI-THUNFISCH

auf Selleriepüree, mit Teriyaki-Sauce

 Pinot Grigio- Weiswein, Venetien, Italien

2. Gang LINGUINE

Nudeln mit frischen Steinpilzen

 Bardolino - Roséwein, Chiaretto, Gardasee, Italien

3. GANG WINTERKABELJAU

auf Safran-Risotto mit einem kleinen Gartensalat

 Lugana, Tenuta Roveglia, Gardasee, Italien

oder RINDERFILET

auf Kartoffelpüree und Gemüse an Rotweinsauce

 Primitivo di Manduria, Apulien, Italien

4. Gang SCHOKOLADENKÜCHLEIN

mit flüssigem Kern und Pistazieneis

 Moscato d'Asti, Docq, Piemont

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 59,90



Lernen Sie uns kennen

Bella Italia im Herzen von Essen-Steele – denn manchmal kann man sich den Urlaub eben doch nach Hause holen. Romantische Abende zu zweit, Geschäftstermine oder eine Familienfeier – in unserem gemütlichen Ambiente lässt es sich gut verweilen, schlemmen und einfach genießen.

Mittagstisch • Catering • Sommerterrasse • Büffets • Veranstaltungen

Ristorante Da Vinci

Graffweg 1 • Ecke Kaiser-Otto-Platz
45276 Essen

Tel.: 0201 / 8516211

Fax: 0201 / 8516213

www.davinci-essen.de

info@davinci-essen.de

Di. – So. 12.00 – 23.00 Uhr
Mo. Ruhetag

Platzreservierung mit Hinweis auf „ESSEN GENIESSEN Restaurant-Karussell“ erforderlich.
Bei begleitenden Getränken gilt ein Glas pro Gang





Menü

Der Löwe im Herzen von Essen, am Kopstadtplatz, gibt dem Ruhrgebiet ein Stück bayerische Gemütlichkeit. Egal ob im rustikalen Brauhaus oder im ruhigen Biergarten, hier wird ehrliches Essen mit zünftigem Bier serviert. Original bayerische Speisen und Biere. Der Löwe ist was er ist, ein rustikal bayerisches Brauhaus. Servus im Löwen!

1. Gang HAUSGEMACHTER OBAZDA 🌿
nach bayerischer Art mit Brez'n

2. Gang ½ KROSSE HAXE
mit Biersoße, Sauerkraut und Kartoffelklößen

oder **KÄSSPÄTZLE** 🌿
mit Bergkäse und Röstzwiebeln, dazu reichen wir einen Beilagensalat

oder **LEBER VOM MILCHKALB**
mit Kartoffelpüree, Schmorzwiebeln und Apfelkompott

3. Gang KAISERSCHMARREN
frisch aus der Pfanne,
wahlweise mit Vanillesoße oder Apfelkompott

3 Gänge inkl. 2 Biere 0,5 L nach Wahl und 1 bayrische Spirituose pro Person

€ 36,00

Der Löwe

Kopstadtplatz 13 · 45127 Essen
Tel.: 0201 / 439 66 580

www.loewe-essen.com
kontakt@loewe-essen.com

täglich ab 12:00 Uhr mit warmer
Küche geöffnet

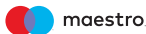




Einfach bezahlen wie zu Hause.



**Ob Chinatown oder
Chiemsee: mit der
Sparkassen-Card
(Debitkarte)
weltweit bezahlen
und Bargeld
auszahlen lassen.**





Menü

Mehr als einfach nur Essen & Trinken

Nur 5 min. Fußweg vom schönen
Borbecker Schlosspark entfernt liegt
das Restaurant Feldschlösschen.

In einem mehr als 100 Jahre alten,
ehrwürdigen Haus befindet sich
unser Restaurant, in dem wir seit
März 2012 mit Herz und Leiden-
schaft unseren Traum von Gastro-
nomie verwirklicht haben. Uns ist es
wichtig, den natürlichen Produkten
mehr Beachtung zu schenken, den
einfachen profunden Geschmack
zu entdecken und über alles die
kompromisslose Qualität zu stellen.
Unsere Küche setzt auf gute, frische,
unverfälschte Produkte und deren
respektvolle Zubereitung. So gelingt
es uns, unseren Gästen glückliche
Momente zu bescheren.

Wir freuen uns auf Sie!

Ivonne & Klaus Jobs und Team

1. Gang GARNELEN

Kartoffel-Lauch-Rösti | Knoblauch-Spinat-Paste

2. Gang WIRSINGSUPPE

Mettwursttaler

3. Gang SEETEUFEL-GARNELEN-SPIESS

Grünkohlstampf/Speckrahmsauce

oder KALBSBÄCKCHEN

Morchelrahm | Stampfkartoffeln | Bohnen im
Schinkenmantel

4. Gang KÄSEKUCHEN

Orangenparfait/Blätterteigsnitte

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Pils pro Person

€ 51,50

Restaurant Feldschlösschen

Flurstraße 67 · 45355 Essen

Tel.: 0201 / 3603766

www.feldschloesschen-essen.de

info@feldschloesschen-essen.de

Mi.-Sa. 17:00 – 22:00 Uhr

So. 10:30 – 21:00 Uhr





Menü

- 1. Gang SASHIMI LACHS**
Avocado | Frischkäse | Rote Beete | Perlzwiebeln
Ketakaviar
- 2. Gang KOKOS-SÜSSKARTOFFELSUPPE** 🌿
Crostini | Tomate
- 3. Gang SKREI**
Pastinake 4.0 | Pastisvelouté
oder **SAUERBRATEN VON DER RINDERSCHAUFEL**
Mandelkrapfen | wilder Brokkoli
- 4. Gang CHEESECAKE**
Blaubeere | Pistazie

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Pils pro Person

€ 65,00



Eine Idee, ein bißchen Gastroverrücktheit und ganz viel Herzblut!

Herzlich Willkommen in Julia's Restaurant auf der Rütterscheider ...

Lassen Sie sich von der ungezwungenen und lockeren Atmosphäre treiben. Wir locken mit einer Auswahl von Gerichten in einem Stilmix vom Klassischen bis Modernen und vom kleinen bis zum großen Geldbeutel.

Neben einem beständigen Speisebrett mit Klassikern, bieten wir zusätzlich markt- & fangfrische Kreationen unseres Küchenteams an.

Auf jeden Fall steckt viel Frische, Liebe und Leidenschaft drin.

Im Innenhof wartet eine wunderschöne Terrasse auf Sie!

Gerne sind wir für Feierlichkeiten mit bis zu 30 Personen Ihr verlässlicher Partner und richten Ihr Fest nach Ihren Wünschen aus.

Fischerei

Rütterscheider Str. 268 | 45131 Essen
Telefon: 0201 - 458 791 40

Email: info@fischerei.restaurant

Web: www.fischerei.restaurant

Di. – Sa.: ab 17.00 Uhr
So. & Mo.: Ruhetag

*Platzreservierung mit Hinweis auf „ESSEN GENIESSEN Restaurant-Karussell“ erforderlich.
Bei begleitenden Getränken gilt ein Glas pro Gang*





2 G's und 3 H's

Willkommen bei Gummersbach

Das Restaurant Gummersbach erwartet seine Gäste mit jahreszeitlichen Genüssen. Angenehm entspannt und mit frischen Ideen weht es teils leicht französisch durch die feine Speisekarte. Ganz passend dazu die Wein- auswahl: Gutes aus Baden und Frankreich und erlesene Fundstücke aus aller Welt.

Dazu ein zuvorkommender Service, ob auf der Sommerterrasse, im Restaurant oder in den „Stuben“. Feiern und Feste mit bis zu 120 Gästen erleben hier einen stilvollen Rahmen. Herzlich willkommen bei Gummersbach: Tischkultur mit Gaumenfreuden direkt am Schlosspark in Essen-Borbeck.

Restaurant Gummersbach

Fürstenbergstraße 2 · 45355 Essen

Tel.: 0201 / 676464

gummersbach.essen@t-online.de
www.gummersbachessen.de

Mo.	17:00 – 24:00 Uhr
Do. – So.	17:00 – 24:00 Uhr
Di. & Mi.	Ruhetag



Menü

KLEINER GRUSS AUS DER KÜCHE

1. Gang MAULTASCHE

- Frühlingsgemüse -
Ochsenschwanzragoût Kerbelschaum

2. Gang SUPPE VON DER SCHWARZWURZEL

Feldsalatpesto Dinkelcroûtons

SORBET GRAPEFRUIT

Piment RoséSekt

3. Gang KABELJAULOIN

Sauce Cardinal
Nordseekrabbe Möhre Pastinake

oder NANTAISER ENTE

- Keule und Brust -
weisser Portwein Apfel Beete
KartoffelZitronenPurée

4. Gang CRÊPE SUZETTES

Orange Grand Marnier Bourbon Vanille Eis

oder KLEINE AUSWAHL FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE

- Affineur Waltmann Erlangen -

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 75,00

Platzreservierung mit Hinweis auf „ESSEN GENIESSEN Restaurant-Karussell“ erforderlich.
Bei begleitenden Getränken gilt ein Glas pro Gang





Menü

1. Gang **BLUMENKOHLSUPPE** 
mit Gorgonzola & Birnen-Chutney
2. Gang **SALTIMBOCCA VON DER JAKOBSMUSCHEL**
3. Gang **GEBRATENES SCHWERTFISCHFILET**
mit Spinat & Chorizo

oder **LAMMFILET**
mit Pflaumensaft und Topinambur
4. Gang **GEGRILLTER ZIEGENKÄSE**
in Mandelhülle mit Heidelbeer-Ragout

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 59,90



Lassen Sie sich in einem liebevoll geführten, traditionsreichem Haus verwöhnen, in dem seit 200 Jahren das Wohl der Gäste an 1. Stelle steht und genießen Sie die besondere Atmosphäre, die nach einer geschmackvollen Umgestaltung der historischen Räume mit moderner Ausstattung entstanden ist.

Wir haben für jeden Anlass den passenden Rahmen, sei es die kleine oder große Familienfeier, eine Konferenz oder einfach nur der gemütliche Abend mit Freunden – ob Restaurant, Biergarten mit 40 überdachten und beheizten Plätzen, Jagdzimmer oder Wintergarten, hier ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Kommen Sie mit auf eine kulinarische Reise, besuchen Sie uns und überzeugen Sie sich selbst von unserer herzlichen Gastlichkeit!

Hotel & Restaurant Haus Gimken

Schloßstr. 182 · 45355 Essen

Tel: 0201/86 70 80

info@hotelgimken.de | hotelgimken.de

Mo.-Fr.: 17.00 – 22.00 Uhr

Küche 17.00 – 21.00 Uhr

Sa., So. & Feiertag 12.00 – 23.00 Uhr

Küche 12.00 – 21.30 Uhr

Biergarten ist von 14.00 Uhr bis
open end geöffnet

Platzreservierung mit Hinweis auf „ESSEN GENIESSEN Restaurant-Karussell“ erforderlich.

Bei begleitenden Getränken gilt ein Glas pro Gang





Tobias Weyers & Knut Hannappel

Das Gourmetrestaurant im Herzen des Ruhrgebiets.

Hier stehen mit Knut Hannappel und Tobias Weyers zwei echte Meister am Herd, dazu ein perfektes Team in Küche und Service.

Das Restaurant Hannappel wurde ausgezeichnet unter anderem mit

1 Stern im Guide Michelin

16 Punkten im Gault Millau

3 F im Feinschmecker

Hannappel

exklusive kulinarische Reise

Zum Start servieren wir:

DREIERLEI KLEINE KÖSTLICHKEITEN ALS APÉRO

danach folgt:

4-GÄNGIGES ÜBERRASCHUNGS-GOURMETMENÜ

inklusive ausgesuchter begleitender Weine

zum Abschluss:

FEINES AUS UNSERER PATISSERIE

kulinarischer Reisepreis: € 98,00 pro Person

große exklusive kulinarische Reise

Zum Start servieren wir:

DREIERLEI KLEINE KÖSTLICHKEITEN ALS APÉRO

dazu ein Glas Champagner

danach folgt:

5-GÄNGIGES ÜBERRASCHUNGS-GOURMETMENÜ

inklusive ausgesuchter begleitender Weine und Mineralwasser

zum Abschluss:

FEINES AUS UNSERER PATISSERIE

zu einer Kaffeespezialität

kulinarischer Reisepreis: € 138,00 pro Person

Restaurant Hannappel

Dahlhauser Straße 173 · 45279 Essen

Tel.: 0201 / 534506

info@restaurant-hannappel.de

www.restaurant-hannappel.de

Mo & Di.

Ruhetag

Mi. – Sa.

17:30 – 23:00 Uhr

So. & Feiertage

11:30 – 15:00 Uhr

17:30 – 22:00 Uhr

*Beide Reisen sind nur auf Vorbestellung und tischweise buchbar.
Sie können nicht untereinander kombiniert werden.*





**Über 13.000 Produkte
warten auf Sie!**

◀ 1 2 3 4 5 6 7 8 9 ... ▶

Essen | Lützowstraße 10 | 45141 Essen | Fon 0201 32000-50
Neuss | Scharnhorststraße 6 | 41460 Neuss | Fon 02131 29566-0

info@gilde-rhein-ruhr.de | www.gilde-rhein-ruhr.de



Wirtshaus zur heimlichen Liebe

Menü

Kaum ein Essener kennt es nicht, das Traditionslokal „heimliche Liebe“ in Essen Stadtwald! Hoch über dem Baldeneysee und mitten im Grünen können wir unseren Gästen einen wunderbaren Blick auf das Ruhrtal und die Villa Hügel bieten, ein kleiner Urlaub vor Ort.

Lassen Sie sich in unserem Café & Restaurant oder im Biergarten von unserem Kuchenangebot oder mit Spezialitäten aus unserer Küche verwöhnen. Kommen Sie mit auf eine kulinarische Reise, besuchen Sie uns und überzeugen Sie sich selbst von unserer herzlichen Gastlichkeit!

Ein Ort für Menschen um sich zu treffen, sich verwöhnen zu lassen und entspannt die Aussicht zu genießen. - selbstbewusst, dynamisch, freundlich, bodenständig und lecker.

Herzlich Willkommen!

1. Gang **ROSA GEGARTER TAFELSPITZ**
mit Madeira Gemüse Vinaigrette
marinierter Kürbis und Wildkräutersalat
2. Gang **CURRY-ZITRONENGRAS-SÜPPCHEN**
mit gebratener Garnele
3. Gang **GEBRATENES KABELJAUFLET**
Orangen Butter Sauce, Rettichchips
Kartoffel Schwarzwurzel Gemüse

oder **GEGRILLTES KALBSKOTELETT**
Selleriepüree und Kopfsalat
krosse Kartoffelwürfel
4. Gang **WARME APFELTARTE UND VANILLESAUCE**
mit Pistazieneis

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 65,00

Wirtshaus zur heimlichen Liebe

Baldeney 33 · 45134 Essen

Tel: 0201/43 52 00

info@heimliche-liebe.de

Mi. & Do.: 12.00 – 22.00 Uhr

Fr. & Sa.: 12.00 – 23.00 Uhr

So. & Feiertag 10.00 – 21.00 Uhr

Mo. & Di. Ruhetag





Menü

1. Gang GEFLÄMMTE HAMACHI MAKRELE

Paprika | Tomaten | Olive

oder **BLUMENKOHL-ALLERLEI IN TEXTUREN** ✨

2. Gang SCHWARZWURZEL – ORANGEN – SUPPE ✨

3. Gang STEINBUTT

Kräuterkruste | Himbeeressig-Reduktion
Stengelkohl | Roter Camargue Reis

oder **ZWEIERLEI OCHSE**

Barolo Jus | Steckrübe | Kartoffel Risotto

oder **SPRINGROLLS** ✨

Reispapier | Gemüse | Glasnudeln | Erdnussauce

4. Gang DESSERTVARIATIONEN HÜLSMANNSHOF

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 66,00



Das urige Fachwerkhhaus mit einem besonderen Charme der Gemütlichkeit mitten in der Margarethenhöhe, wird seit kurzem mit neuem kulinarischem Leben gefüllt.

Unser Chefkoch Jens Ebeling und sein kreatives Team bringen alte Klassiker des Hülsmannshofs neuinterpretiert mit innovativsten Zubereitungsweisen zurück auf die Karte.

Jedoch hört hier der Anspruch noch nicht auf. Vielmehr steht bei dem Team Hülsmannshof folgendes Motto im Mittelpunkt – *Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst.*

Die Traditions gastronomie bietet Ihnen des Weiteren wechselnde saisonale Gerichte, gepaart mit einer großen Weinauswahl an.

Wir freuen uns, Sie mit klassischen Produkten, einem Hauch Crossover Küche und intensivem Geschmack zu überzeugen.

Restaurant Hülsmannshof

Lehnsgrund 14a · 45149 Essen

Tel.: 0201 / 871250

Fax: 0201 / 8712520

www.huelsmannshof.de

restaurant@huelsmannshof.de

Küchenzeiten

Mi. – So.:

12:30 – 20:30 Uhr

Mo. & Di.:

Ruhetag

Platzreservierung mit Hinweis auf „ESSEN GENIESSEN Restaurant-Karussell“ erforderlich.

Bei begleitenden Getränken gilt ein Glas pro Gang





Menü

Der Kiepenkerl ist die Traditionsgastronomie in der Essener Innenstadt. Seit nunmehr 30 Jahren ist das Restaurant die kulinarische Herzensangelegenheit von Inhaber Thomas Stolle. Die Gäste können sich auf eine moderne deutsche Küche freuen, die vom kreativen Küchenteam eine moderne Interpretation erfährt – aus Liebe zum Essen! Modern und elegant präsentiert sich die Räumlichkeiten des Kiepenkerls. Warme Farben, edle Materialien und ein individuelles Lichtdesign laden zum Verweilen ein. Und das Serviceteam freut sich darauf, den Gästen im Kiepenkerl – und seit kurzen auch auf einer Außenterrasse – unvergessliche Stunden zu bereiten.

In diesem Sinne – wir sehen uns im Kiepenkerl. Aus Liebe zum Essen!

Kiepenkerl

Aus Liebe zum Essen

Teichstraße 1 · 45127 Essen

Tel.: 0201 / 236677

info@kiepenkerl-zu-essen.de

www.kiepenkerl-zu-essen.de

Di. – Fr. 12:00 – 14:30 Uhr

16:30 – 22.00 Uhr

Sa. 16:30 – 22:00 Uhr

Mo, So. & Feiertags Ruhetag

Restaurant Karussell ab 17:30 Uhr

GRUSS AUS DER KÜCHE

1. Gang RAUCHFORELLENFILET UND ARGENTINISCHE ROTGARNELE

Kräuter-Schmand | Forellen-Kaviar | Wildkräutersalat
Gurken-Carpaccio

2. Gang CAPPUCHINI VON ROTER BETE

Maultaschenstreifen | Ziegenkäse-Crostini

3. Gang ZANDERFILET IN DER SÜSSKARTOFFELKRUSTE

Chorizo Sauce oder rosa Pfefferrahm
geröstetes Rosenkohl-Kürbis Gemüse

oder KALBSTAFELSPITZ

rosa Pfefferrahm | Kürbispuffer | Ingwer-Karotten

4. Gang CRANBERRY-KAISERSCHMARREN

Warme Tempranillo-Birnen | Walnusseis

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 59,00

Ein veganes oder vegetarisches Menü kreieren wir jeden Tag neu und geben Ihnen telefonisch gern die Auswahl.

Platzreservierung mit Hinweis auf „ESSEN GENIEßEN Restaurant-Karussell“ erforderlich.
Bei begleitenden Getränken gilt ein Glas pro Gang

La Grappa

& Il Grappino

... The Italian Culinary Institut
by Rino Frattesi®

Menü

1. Gang KING PRAWNS

auf schwarzen Kicherbsen an Hummerschaum

 Pecorino, Abruzzan

2. Gang GNOCCHI GIULIANO

hausgemachte Gnocchi, gefüllt mit Steinpilzen und Mozzarella auf Trüffelcrème

 Brut Rose, Conti di Buscareto, Marken

3. Gang SEETEUFEL

auf wildem Brokkoli

 Fior D'Acasia, Silvano Strologo, Marken

oder TAGLIATA DI TENDERLOIN

von Silver Fern Farms

 Ghenos primitivo, Apulien

4. Gang DESSERT FANTASIA

 Marsala, Sicilia

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 82,00

Hiervon spenden wir € 5,00 zugunsten des KinderPalliativ-Netzwerks Essen.

Platzreservierung mit Hinweis auf „ESSEN GENIESSEN Restaurant-Karussell“ erforderlich.
Bei begleitenden Getränken gilt ein Glas pro Gang



Rino Frattesi

Die besondere italienische Adresse:
Rino Frattesi's La Grappa, ein Begriff
in Nordrhein-Westfalen.

Vor 40 Jahren eröffnete Rino Frattesi sein Restaurant. Und er hatte einen Plan, den er heute noch genauso konsequent verfolgt wie damals: Ein Weinangebot von Weltniveau und eine Küche, in der die italienische Kochkunst perfekt zelebriert wird.

Ciao a presto
Rino

La Grappa

Rellinghauser Straße 4/6 · 45128 Essen

Tel.: 0201 / 231766

Fax: 0201 / 229146

info@la-grappa.de

www.la-grappa.de

Mo. – Fr. 11:30 – 14:30 Uhr

17:30 – 23:30 Uhr

Sa. 17:30 – 23:30 Uhr

So. Ruhetag





Menü

Anspruchsvolle Küche mit Geschmack in Mintrops Restaurant „M“ wie Margarethenhöhe. Frische Zutaten der Saison werden hier raffiniert und fantasievoll zu überraschenden Menüs komponiert: So erkochte sich das Restaurant „M“ einen Spitzenplatz unter den gehobenen Essener Restaurants. Natürlich stimmt hier auch die Atmosphäre: Die idyllische Gartenstadt Margarethenhöhe und der Kleine Markt verzaubern alle Gäste, ebenso wie das historische Flair des Hotels, gepaart mit moderner Architektur, warmen Farben und künstlerischen Akzenten. Der Küchenchef Stephan Kneucker und sein Team umschmeicheln den Gaumen eines jeden Gastes mit kulinarischen Ideen zwischen Bodenständigkeit und pffiffiger Moderne. Hier wird mit viel Hingabe und Fantasie gekocht.

1. Gang KARTOFFELSALAT NICHT GANZ WIE BEI OMMA

Omlette vom Biolande | geweckte Radieschen
Salzgurke | luftige Mayo

2. Gang BLUMENKOHLCRÈME

Bööscher Ziegenfrischkäse | Espresso Crema

3. Gang SKREI & PULPO

Chorizo rosario | Süßkartoffel | Mais in Variation

oder US SCHAUFELSTÜCK 48/60

Schwarzwurzel | Trüffel | Sherry XO
Nussbutter-Polenta

4. Gang CREMA CATALANA

Mandarine | 43ér | Piemonteser Haselnüsse | Vanille

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 64,00

Restaurant M

Mintrops Stadt Hotel

Margarethenhöhe

Steile Straße 46 · 45149 Essen

Tel.: 0201 / 43 86-0

Fax: 0201 / 43 86-100

www.mintrops-stadthotel.de

info@stadt.mm-hotels.de

Mo.–So. 14.00 – 23.00 Uhr



Platzreservierung mit Hinweis auf „ESSEN GENIESSEN Restaurant-Karussell“ erforderlich.

Bei begleitenden Getränken gilt ein Glas pro Gang



FRISCHE PARADIES

IHR FEINKOSTMARKT MIT GENIEßERBISTRO



WO DER
Genuss
ZU HAUSE IST.



Cash & Carry-Tag

Jeden 1. Montag im Monat mit
15 % Rabatt auf den gesamten
Einkauf*

*Ausgenommen sind Angebote,
Sonderkonditionen und
Gastronomiepreise. Gültig nur auf
Markt-Regalpreise.



Hier finden Sie uns:

FrischeParadies GmbH & Co. KG
Lützowstraße 24
45141 Essen (auf dem Großmarkt)

frischeparadies.de



⇒ FÜR PRIVAT- & GASTRONOMIE-KUNDEN
Wir sind für Sie da!

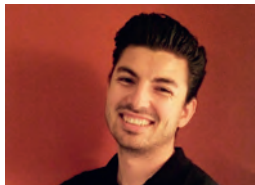
FEINKOSTMARKT

Mo.-Fr. 08.00 - 19.00 Uhr
Sa. 08.00 - 16.00 Uhr

GENIEßERBISTRO

Mo.-Mi. 11.00 - 15.30 Uhr
Do.-Fr. 11.00 - 18.00 Uhr
Sa. 11.00 - 15.30 Uhr





Menü

Das neue Mezzo Mezzo unmittelbar an Zollverein besticht durch sein urbanes Ambiente, welches exzellent zum direkten Blick auf die Zeche Zollverein passt.

Die köstliche mediterrane Küche lässt sich in einer modernen Atmosphäre mit innovativen Barangeboten hervorragend genießen. Nach einem kulinarischen Verwöhnprogramm, kann man in der Lounge den Abend gemütlich ausklingen lassen. Das Mezzo Mezzo bietet zudem neben den 90 Plätzen einen großräumig angelegten Saal, der für diverse Veranstaltungen genutzt werden kann.

Das Team freut sich in einer gut erreichbaren Adresse auf Ihren Besuch, um Sie nach südländisch-gastfreundschaftlicher Manier zu bewirten.

Café Restaurant

Mezzo Mezzo Zollverein

Gelsenkirchener Straße 187
45309 Essen

Tel.: 0201/87658364
zollverein@mezzomezzo.de

Mo. – Fr. 12:00 – 15:00 Uhr

17:00 – 23:00 Uhr

Sa. – So. 12:00 – 23:00

Di. Ruhetag

1. Gang VORSPESSEN-VARIATION

Gebackener Schafskäse | Vitello Tonnato
Garnele | Avocado

2. Gang GEFÜLLTE GNOCCHI

mit vier Käsesorten in Trüffelcrème

3. Gang BUTTERFISCH IN SAFRANSAUCE

oder RUMPSTEAK MIT GRÜNER PFEFFERSAUCE

4. Gang DESSERTVARIATION MEZZO MEZZO

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 49,00



Spargel-Gourmet-Festival

Erntefrischer Spargel & fruchtige Erdbeeren

04.06. – 06.06.2022



MÜLLERS

auf der RÜ

Menü

Nelson Müller

In der Brasserie mit Markthallenflair „MÜLLERS auf der RÜ“ im Essener Szeneviertel Rüttenscheid lautet die Philosophie: „Essen sollte vor allen Dingen eines: glücklich machen“. Inspiriert von seiner Kindheit in Schwaben, hat Nelson Müller in seinem „MÜLLERS auf der RÜ“ dafür ein Angebot für alle Gemütszustände zusammengestellt ... von Kleinigkeiten auf die Hand zum Mitnehmen, über feine, kreative Bistrotküche bis hin zu frischem Fisch und Austern aus der Fischtheke. Die offene Küche ist das Herzstück und lädt ein, über die Schulter zu schauen und hautnah am Kochgeschehen teil zu haben. Nelson Müller und sein Team freuen sich auf Sie.

Müllers auf der RÜ

Rüttenscheider Straße 62
45130 Essen

Tel.: 0201 / 79 93 77 01
muellers@nelson-muellers.de
www.das-muellers.de

Mo. – Sa. 12:00 – 15:00 Uhr
18:00 – 22:00 Uhr

Auswahlkarte 15:00 – 18:00 Uhr

So. & feiertags geschlossen

*Restaurant-Karussell nur abends
und mit Reservierung.*

1. Gang MÜLLERS VITELLO TONNATO

Kaperncrème

2. Gang BRETONISCHE BOUILLABAISSE

Passepierre | Sauce Rouille

3. Gang GEBRATENES SKREIFILET

gegrillter Fenchel | Safran-Muschel-Ragout
Risotto noir

oder GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN

geröstete Gerste | Fichtennadeln | Steinpilze

4. Gang GEBRANNT SCHOKOLADENCRÈME

von Cru Virunga Original Beans Schokolade 70%
Kumquats | Blutorangensorbet

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

€ 79,00



Menü

1. Gang GEBEIZTE JAKOBSMUSCHEL RHEINISCHE ART
Pumpenickel | Riesling- Schalotten Marmelade
Karottenpüree

2. Gang PARMESANSCHAUMSÜPPCHEN
Piccata von der Garnele | Salbeiöl

3. Gang SAIBLING MIT WASABI KRUSTE
Limonen Risotto | Sojasprossen | Zuckerschoten

oder DUETT VOM RIND
Geschmorte Backe und Rinderfilet Mangold
Petersilienwurzel-Püree

4. Gang MANGO TIRAMISU
Pina Colada Sorbet | Schwarzer Sesam

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 68,00



Appetit auf das Besondere im MUMM in Mintrops Land Hotel. Wer einmal gekostet hat, möchte wiederkommen: Mit Passion und viel Fantasie kreieren wir eine feine, unverwechselbare Küche. Authentische Produkte, Kreativität und Wohlbefinden stehen bei uns an erster Stelle. Es liegt uns am Herzen zu wissen, woher unsere Produkte kommen und wie sie verarbeitet werden. Wir lieben die Küche unserer Heimat und die aus fernen Ländern. Das Gemüse und die Salate stammen überwiegend, je nach Jahreszeit, aus eigenem Bio-Anbau. Spezialitäten aus aller Welt werden von erstklassigen Adressen zugeliefert. Sonderwünsche werden sofort erfüllt. Alles ist da, alles ist möglich! Erleben Sie ein Fest für alle Sinne, bei dem auch das Ambiente zum Appetit auf das Besondere passt.

Restaurant MUMM

Mintrops Land Hotel Burgaltendorf
Schwarzensteinweg 81 · 45289 Essen

Tel.: 0201 / 57171-0

Fax: 0201 / 57171-47

www.mintrops-landhotel.de

info@land.mm-hotels.de

Mo.–Sa. 16.00 – 22.00 Uhr

So. & Feiertags 12.00 – 22.00 Uhr

Platzreservierung mit Hinweis auf „ESSEN GENIESSEN Restaurant-Karussell“ erforderlich.
Bei begleitenden Getränken gilt ein Glas pro Gang







KULINARISCHE HIGHLIGHTS 2022

04.06. – 06.06.

Spargel-Gourmet-Festival

22.06. – 26.06.

Gourmet-Meile Essen ... verwöhnt

22.07. – 24.07.

Stadtparkfest „Food, Wine & Music“

25.08. – 28.08.

Gourmet-Meile Metropole Ruhr

essen-geniessen.de



Michael Hau

„Lebensart am See“

An einem der schönsten Orte des Ruhrgebietes verbindet das Parkhaus Hügel gekonnt den Charme eines historischen Gebäudes mit innovativer Gastlichkeit. Die frisch zubereiteten Gerichte spiegeln die Kreativität und Kochkunst unseres Küchenchefs und seiner Brigade wider – regionale Klassiker werden zeitgemäß interpretiert. Sowohl von der großen Sommerterrasse als auch vom Restaurant aus genießt man einen wunderschönen Blick auf den Baldeneysee.

Banketträume in unterschiedlicher Größe und ein kleines Hotel mit liebevoll eingerichteten Zimmern bieten die perfekte Kulisse für kleine und große Feste.

Restaurant Parkhaus Hügel

Freiherr-vom-Stein-Straße 209

45133 Essen

Tel.: 0201 / 471091

Fax: 0201 / 444207

www.parkhaus-huegel.de

info@parkhaus-huegel.de

Die aktuellen Öffnungszeiten entnehmen Sie bitte unserer Website.



PARKHAUS HÜGEL

Menü

1. Gang GEBACKENE GARNELE

Blumenkohl, Papaya, Minze, Koriander, Glasnudeln

2. Gang GELBE LINSENSUPPE

mit Kreuzkümmel und Ziegenkäse-Böreck

3. Gang POCHierter KABELJAU

Legierter Sauerkrautsud, Kartoffel-Zwiebel-Piroggen

oder BACKHÄNDL VOM MAIS-STUBENKÜKEN

Schmorgemüse, Süßkartoffeln

4. Gang TONKABOHNEN-MILCHREIS

Birne, Ingwer und Schokoladen-Basilikumreis

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 72,00



Platzreservierung mit Hinweis auf „ESSEN GENIESSEN Restaurant-Karussell“ erforderlich.

Bei begleitenden Getränken gilt ein Glas pro Gang



PARKHAUS HÜGEL

Menü vegetarisch

1. Gang **SALAT VON GLASNUDELN**
Blumenkohl, Papaya, Minze und Koriander
2. Gang **GELBE LSENSUPPE**
mit Kreuzkümmel und Ziegenkäse-Böreck
3. Gang **SÜßKARTOFFEL-MARONEN-TORTILLA**
Tomaten-Rosinen-Chutney und Mojo Verde
4. Gang **TONKABOHNEN-MILCHREIS**
Birne, Ingwer und Schokoladen-Basilikumeis

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 56,00





Menü

Restaurant

Unsere Speisekarte sowie die Aktionswochen und die saisonalen Angebote bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Vielfalt.

Catering

Gerne beliefern wir Sie für Ihr Event zu Hause oder in der Firma. Ob Fingerfood, kalte und warme Büffets oder lieber ein Grillbuffet? Lassen Sie Ihren Wünschen freien Lauf und nutzen unseren individuell für Sie zusammengestellten Catering Service.

Feiern im Schmachtenbergshof

Oder Sie möchten bei uns im Restaurant feiern? Dann schauen Sie doch einfach bei uns rein. Unser Kaminzimmer und unser Saal werden gerne für Familienfeste und betriebliche Anlässe aller Art gebucht und bieten Platz für bis zu 80 Personen.

Hotel-Restaurant

Schmachtenbergshof

Schmachtenbergstr. 157 · 45219 Essen

Tel.: 02054 / 1213-0

info@schmachtenbergshof.de

www.schmachtenbergshof.de

Di. – Sa.	15:00 – 24:00 Uhr
Küche	17:30 – 22:00 Uhr
So. & Feiertage	10:30 – 23:00 Uhr
Küche	12:00 – 14:30 Uhr
	17:30 – 22:00 Uhr

1. Gang GEGRILLTE GAMBAS

mit bunten Blattsalaten, Tomatenvinaigrette und Dipp



2020 Lugana Collo Lungo, Casa Visconti, Lombardia Italien

2. Gang BRUNNENKRESSE-CRÈMESUPPE

mit Kartoffelstroh

3. Gang GEBRATENES SAIBLINGFILET

auf getrüffelten Bandnudeln mit Broccoli



2019 Weissburgunder Sonett, Weinhaus Heger, Baden

oder DUO VOM LAMM

geschmorte Keule und rosa gebratener Rücken mit Rosmarinsauce, Prinzessbohnen und Kartoffelgratin



2017 Crianza, Bodegas Lan, Rioja Spanien

4. Gang ZITRONENMOUSSE

mit einem Grapefruit-Limettenkern auf einem Schokoladenbiskuit an Zitrusfruchtsalat und Kalamansieis



2020 Scheurebe Kabinett feinherb, Ruppertsberger Weinkeller, Pfalz

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 58,50

Platzreservierung mit Hinweis auf „ESSEN GENIESSEN Restaurant-Karussell“ erforderlich.

Bei begleitenden Getränken gilt ein Glas pro Gang





Menü vegetarisch

- 1. Gang FLAMMKUCHENECKE**
mit Zucchini und Schafskäse gebacken
 2019 Rivaner halbtrocken, Weingut Bernhard, Rheinhessen
- 2. Gang BRUNNENKRESSE-CRÈMESUPPE**
mit Kartoffelstroh
- 3. Gang KARTOFFELGNOCCHI**
mit frischem Blattspinat und sonnengetrockneten Tomaten in mediterraner Tomatensauce
 2018 Rosé de Diel, trocken, Schlossgut Diel, Nahe
- 4. Gang ZITRONENMOUSSE**
mit einem Grapefruit-Limettenkern auf einem Schokoladenbiskuit an Zitrusfruchtsalat und Kalamansieis
 2020 Scheurebe Kabinett feinherb, Ruppertsberger Weinkeller, Pfalz
- 4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person**

€ 47,50

Platzreservierung mit Hinweis auf „ESSEN GENIESSEN Restaurant-Karussell“ erforderlich.
Bei begleitenden Getränken gilt ein Glas pro Gang

Schnitzeltage

Dienstags und mittwochs
bieten wir Ihnen
verschiedene Schnitzel mit
einem Salatteller und
Beilage nach Wahl zum
Aktionspreis von

€ 13,50

Fischtage

Donnerstags und freitags
servieren wir Ihnen
jedes Fischgericht
à la carte,
sowie die aktuellen
Fischtagesangebote für

€ 18,50



Viele Gerichte von unserer
Speisekarte auch täglich
zu den Küchenzeiten zum
abholen.

www.schmachtenbergshof.de



einfach frisch

Elele GmbH

Lützowstrasse 22 · 45141 Essen

T. 0201 34 32 28 · F. 0201 33 36 54

Info@elele-gastro.de

www.elele-gastro.de

Menü

1. Gang VORSPESIVARIATION

Bruschetta von Avocado | Garnele | Peperoni
Praline von der Ochsenbacke | Kataifimantel
Frühlingslauch-Pannacotta

2. Gang SUPPEN-TRILOGIE

Samtsuppe von der Urmöhre
Fischsuppe | Pernod | Safran
Klare Tomatensuppe | Basilikumklößchen

3. Gang HEILBUTTFEIL IN NUSSBUTTER GEBRATEN

Pankokruste | Apfel-Lauchgemüse
Rote Beete-Kartoffeln

oder **KALBSSTEAK**

Portweinjus | gebackene Blumenkohlrischen
Süßkartoffelstampf

4. Gang DREI SÜSSE SÜNDEN

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 68,00



Für uns hat das Wort „Gastfreundschaft“ eine ganz besondere Bedeutung. Viele Gäste sind über die Jahre zu Freunden geworden. Im Sengelmannshof bieten wir Ihnen daher nicht nur Gastlichkeit, sondern auch die Tradition von einem Jahrhundert alten Fachwerkhause, das sich dem Wandel wohltuend angepasst hat. Seit 1985 führt Familie Schriever Regie in dem Hotel-Restaurant, das zum „Kettwiger Kleinod“ geworden ist. Wir legen besonderen Wert auf den ursprünglichen Charakter des historischen Gebäudes und setzen dabei immer wieder aktuelle und moderne Akzente. Maximilian Schriever steht im Sengelmannshof für die zweite Generation, die den elterlichen Betrieb mit frischem Wind und neuen Ideen weiter in die Zukunft führt.

Sengelmannshof

Sengelmannsweg 35 · 45219 Essen

Tel.: 02054 / 95970

Fax: 02054 / 83200

info@sengelmannshof.de

www.sengelmannshof.de

Mi. – Sa. 17.00 – 22.00 Uhr

So. 12.00 – 14.30 Uhr

17.30 – 22.00 Uhr

Mo. & Di. Ruhetag

Änderungen finden Sie auf unserer Homepage.



tablolo

tablo • restaurant

Menü

Bei uns lernen Sie die feine türkische Küche lieben, erleben die berühmte Gastfreundschaft und ausgezeichneten Service.

Genießen Sie das besondere Flair: authentisch, gemütlich und modern. Da wir größten Wert auf Qualität der Waren legen, ist uns das Beste gerade gut genug. Die Vielfalt unseres täglich wechselnden fangfrischen Fischangebots können Sie sogar direkt an der Kühlvitrine in Augenschein nehmen und Ihre Auswahl treffen.

Sie suchen einen besonderen Caterer für eine Feier? Wir versorgen jede Gesellschaft mit den köstlichsten Speisen, sei es deftig, exotisch, traditionell oder edel.

Unsere Weinkarte ist eine übersichtliche und geschmacklich ausgewogene Entdeckungstour durch interessante Weinanbaugebiete.

Restaurant tablo

Huyssenallee 5 · 45128 Essen

Tel.: 0201 / 8119585

info@tablo-restaurant.de

www.tablo-restaurant.de

Mo: 16:30–23:00 Uhr

Di–Do: 12:00–23:00 Uhr

Fr: 12:00–23:30 Uhr

Sa: 16:30–23:30 Uhr

So & Feiertags: 16:30–23:00 Uhr

1. Gang MEZE – VORSPEISEN

Pikanter Tomatensalat, Joghurt mit Dill & Minze, Zucchini mit Käse & Pinienkernen, Weißkohl gefüllt mit Reis und Kräutern, Kichererbsenpüree mit Sesam, Aubergine gefüllt mit Gemüse und Granatapfel

 *Isabey: Sauvignon blanc, Türkei, weiß*

2. Gang KURUYEMIŞ PILAVLI YABAN ÖRDEĞİ

Tranchen von der Barbarie-Ente mit Langkornreis und Trockenfrüchten

 *Ancyra: Öküzgözü, Türkei, rot*

3. Gang BEZELYE PÜRESİ EŞLİĞİNDE SOMON BALIĞI

Lachsfilet auf feiner Erbsencreme und Kürbismüscheln

 *Isabey: Sauvignon blanc, Türkei, weiß*

oder KEKİK SOSLU DANA FILE

Kalbsfiletmedaillon auf Balsamico-Thymian-Rotweinsauce, dazu orientalische Kartoffelpfanne und Gemüse

 *Egeo: Cabernet Sauvignon, Türkei, rot*

4. Gang KAYMAKLI KÜNEFE

Feine Kadayıfnudeln mit Käse und Pistazien in Zuckersirup, dazu Kaymak

 *Late Harvest: Bornova Muscat, Türkei, weiß*

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 74,00

Platzreservierung mit Hinweis auf „ESSEN GENIEßEN Restaurant-Karussell“ erforderlich.

Bei begleitenden Getränken gilt ein Glas pro Gang



Menü

1. Gang ANTIPASTO

Rinder-Carpaccio mit Rucola | Parmesanblätter
Vitello tonnato



Bianco, Sicilia Grillo

2. Gang TORTELLONI AL TARTUFO

gefüllt mit einer Trüffelpaste, in einer cremigen Soße
und mit frisch gehobeltem Trüffel



Lugana, Gardasee

3. Gang GEMISCHTER FISCHTELLER

natur gegrillt, mit Kräutern, dazu
Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse



Bianco Vermentino, Toscana

oder KALBSFILET MIT STEINPILZEN UND KRÄUTERN

dazu Rosmarin Kartoffeln und Tagesgemüse



PRIMITIVO, APULIEN

4. Gang BABA AL RUM CON

CREMA PASTICCERA

Neapolitanische
Dessert-Spezialität



4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

€ 56,50



Diego Palermo

Per mangiare bene bisogna capire cosa si mangia la cucina italiana é genuina, naturale semplicemente unica. I protagonisti in cucina sono i prodotti dopo viene il cuoco che come un direttore di orchestra amalgama il tutto lasciando che i prodotti esprimono tutta la lore sinfonia di sapori.

Die italienische Küche ist echt, natürlich und einzigartig. In der Küche sind die Produkte die Protagonisten, die der Koch wie ein Musikdirigent zu einer Symphonie von Aromen zusammenfügt.

Trattoria Trüffel da Diego

Rüttenscheider Str. 114 · 45131 Essen

Tel.: 0201 / 72 11 10

Fax: 0201 / 316 60 88

info@trueffel-da-diego.de
www.trueffel-da-diego.de

Mo. – Sa.

17:30 – 22:00 Uhr

So.

Ruhetag

Restaurant-Karussell ab 2 Personen.



Franky's

Wasserbahnhof

MINTARD

Menü

„... man kann dem Leben nicht mehr Tage geben, aber jedem Tag mehr Leben!“

Warum also zögern? Kommen Sie zu uns in das malerische Ruhrtal und genießen Sie eine Auszeit inmitten der Natur.

Nachhaltige Küche mit Partnern aus der Region – traditionelle Gerichte modern interpretiert. Ein Erlebnis für Augen und Gaumen gleichermaßen, mit viel Liebe zum Beruf ausgearbeitet.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Franky's Wasserbahnhof Mintard

August-Thyssen-Str. 129
45481 Mülheim an der Ruhr
Tel: 02054 – 7272

mintard@frankys-wasserbahnhof.de
www.frankys-wasserbahnhof.de

Mi.–So.: ab 12:00 Uhr
Küche 12:00 – 21:00 Uhr
Mo. & Di.: Ruhetag

1. Gang FELTSALAT

Bergkäse | Apfelspalten | Haselnuss | Speck vom
Ruhrtaler Freilandsschwein | Birnendressing



Neuspergerhof Riesling Bienenglück Löß trocken

2. Gang RINDERKRAFTBRÜHE

klassisches Rinder-Tartar



Hermanuspietersfontein Bloos Rosé trocken

3. Gang FORELLE

Rote Bete | Avocado | Kartoffel-Chip | Trüffel



Heitlinger Grauburgunder trocken

oder OSSOBUCO

Aji-Gremolata | Pastinake | Rotkohl



*Neuspergerhof Auszeit „Mandelpfad“ Merlot &
Cabernet Sauvignon trocken*

4. Gang CHEESECAKE | ZIMT-CRUMBLE

HIMBEERE | ZABAIONE



Studier La Fleur ~ Morio-Muskat, Muskat-Ottonell

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

€ 65,00



Walkmühlen-Restaurant

Menü

AMUSE-BOUCHE

1. Gang KARTOFFEL-TRÜFFELSUPPE ❄️

Walkmühlen Art



Weißburgunder Mosel 2020

2. Gang AM TISCH KANDIERTER ZIEGENKÄSE ❄️

auf Rote-Bete-Carpaccio



Rosé aka Primitivo 2020

3. Gang ZANDERFILET POCHIERT IM SEKT

auf Gemüsevielfalt und Kartoffeldrilling



Lugana Venezia 2020

oder ENTRECOTE VOM GRILL

tranchiert, mit Kräuterbutter und Himalayasalz,
mit Sellerie-Stampfkartoffel



Barista Südafrika 2020

oder SPAGHETTI MIT PILZEN DER SAISON ❄️

aus dem Parmesanlaib, mit Grappa flambiert



Lugana Venezia 2020

4. Gang COMPOSIZIONE DELLA CASA ❄️



Blau Schiefer Riesling 2019

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

€ 59,00



Eine raffinierte Kombination aus italienischen und bürgerlichen sowie saisonalen Gerichten ist eine der Besonderheiten des Walkmühlen-Restaurants. Hinzu kommt eine unvergleichliche Lage der traditionsreichen Gaststätte. In den Wintermonaten können die Gäste im Kaminzimmer am offenen Kamin oder in anderen separaten Räumlichkeiten die wohlige Wärme genießen.

Erlesene Weine, die im eigenen Weinkeller gelagert werden, ergänzen im vielfältigen Getränke-Angebot die frischen und stilvoll angerichteten Speisen. Gut gefragt ist das Kinderspielzimmer. „Eltern können bei uns in ganz entspannter Atmosphäre speisen, während die Kinder ganz in ihrer Nähe spielen können“, so Herr Sirik, Inhaber der Walkmühle. Für Festlichkeiten stehen Räume für 10 bis 70 Personen zur Verfügung.

Walkmühlen-Restaurant große & kleine Gesellschafts- räume / mit Kinderspielzimmer

Walkmühlenstraße 52
45470 Mülheim an der Ruhr

Tel.: 02 08 / 37 05 21

www.walkmuehlen-restaurant.de

täglich 11:00 – 22.00 Uhr
mittwochs Ruhetag

Platzreservierung mit Hinweis auf „ESSEN GENIESSEN Restaurant-Karussell“ erforderlich.
Bei begleitenden Getränken gilt ein Glas pro Gang





KULINARISCHE HIGHLIGHTS 2022

Die Gourmet-Meilen und Restaurant-Karussells von ESSEN GENIESSEN e.V.

Februar-April

genaue Termine auf
essen-geniessen.de

Restaurant-Karussell – Die Frühjahrsmenüs

Das fängt ja gut an: zum neuen Jahr überraschen Sie die Gastronomen von ESSEN GENIESSEN mit ihren Vier-Gänge-Frühjahrsmenüs zum Kennenlern-Preis, natürlich inklusive der begleitenden Weine.

04.06. –
06.06.

Spargel-Gourmet-Festival

Die ESSEN GENIESSEN Gastronomen servieren sowohl außergewöhnliche als auch traditionelle Varianten des „königlichen Gemüses“ sowie seiner besten Freundin, der Erdbeere. Besser kann der Frühling nicht schmecken.

Sa. – So. 11–21 Uhr | Mo. 11–19 Uhr

22.06. –
26.06.

Gourmet-Meile Essen ... verwöhnt.

Die ESSEN GENIESSEN Gastronomen verwandeln die Essener Innenstadt 5 Tage lang in ein Schlemmerparadies und verwöhnen mit klassischen und modernen Kreationen.

Mi. & Do. 12–22 Uhr | Fr. & Sa. 12–23 Uhr | So. 12–20 Uhr

22.07. –
24.07.

Stadtparkfest „Food, Wine & Music“

Deutschlands Winzer-Elite präsentiert ihre herausragenden Produkte und die ESSEN GENIESSEN Gastronomen servieren passend dazu kulinarische Spezialitäten aus den Weinbauregionen, musikalisch untermalt von internationalen Künstlern.

Fr. 16–23 Uhr | Sa. 12–23 Uhr | So. 12–19 Uhr

25.08. –
28.08.

Gourmet-Meile Metropole Ruhr

Vor der außergewöhnlichen Kulisse des UNESCO-Welterbe Zollverein präsentieren die Köche von ESSEN GENIESSEN ihre Köstlichkeiten, darunter traditionelle Ruhrpottgerichte, auf extravagante Weise zubereitet.

Do. & Fr. 16–23 Uhr | Sa. 12–23 Uhr | So. 12–20 Uhr

11.09. –
23.10.

Restaurant-Karussell – Das Original

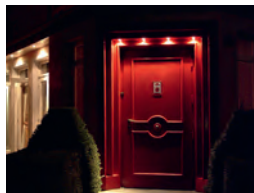
Für alle Gourmets läuten die ESSEN GENIESSEN Gastronomen den Herbst ein. Zum Kennenlern-Preis werden außergewöhnliche Vier-Gänge-Menüs inklusive begleitender Weine serviert. Lassen Sie sich dieses Original nicht entgehen.

Menü

1. Gang RÄUCHERFORELLEN TATAR
mit Parmesan Panna Cotta, Avocado und Sud'n Sol
Tomaten
 2. Gang GETRÜFFELTES SELLERIE-SÜPPCHEN
mit hausgemachten Enten-Nuggets und Lauch-Öl
 3. Gang GEGRILLTES THUNAFILET
auf Erbsen-Püree, Zuckerschoten-Sponge und
Teriyaki Sauce

oder SHORT RIB 48/60
mit gerösteten Kräuter-Seitlingen auf Holsteiner
Grünkohl und Kräuterjus
 4. Gang CAPPUCCINO 4.0
mit Sauerkirsche und Cantuccini-Crumble
- 4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

€ 76,00



Jörg Hackbarth verfolgt konsequent sein Konzept.

Seit über 30 Jahren gehört HACKBARTH'S RESTAURANT in Oberhausen zu den Top 500 der Deutschen Restaurant-Szene. Im Herbst wurde „HACKBARTH'S HÜTTEN-ZAUBER“ ans Restaurant angedockt, eine gemütlich-elegante, lichtdurchflutete Hütte im Stil der Tiroler Berge. Aufgrund der guten Belüftung und der Großzügigkeit der Hütte auch in Zeiten von Corona ein voller Erfolg. Die Küche von HACKBARTH'S RESTAURANT folgt ganz bewusst keiner bestimmten Richtung. Es bleibt immer Freiraum für fantasievolle Kreationen – die Speisekarte wechselt täglich. Neben der Küche loben Gäste und Kritiker aber auch den perfekten, unkomplizierten Service, sowie die grandiose Weinauswahl mit ihrem phantastischen Preis-Leistungsverhältnis.

Hackbarth's Restaurant

Im Lipperfeld 44
46047 Oberhausen

Tel.: 0208 / 22188
www.hackbarths.de
info@hackbarths.de

Di – Fr	12:00-14:00 Uhr 18:00-23:30 Uhr
Sa	18:00-23:30 Uhr
So & Mo	Ruhetag



Schmachtendorf HOTEL & RESTAURANT

Menü

Herzlich willkommen, wir begrüßen Sie in unserem charakter- und stilvollem Haus. Ausgestattet ist unser Hotel mit 30 modernen Businesszimmern, einem gemütlichen Weinkeller sowie mit unserem Herzstück: die mediterran gestaltete Gartenterrasse für gesellige Sommerstunden.

Unser Restaurantbereich bietet mit 90 Sitzplätzen, einer modern gestalteten Bar und Lounge sowie offener Showküche ausreichend Platz für besondere kulinarische Momente. Zusätzlich präsentiert sich unser großer multifunktionaler Festsaal als besonderes Highlight für Veranstaltungen aller Art in unserem Haus. Die Küche unter der Leitung von Philip Leo ist von aromareichen, saisonalen und regionalen Eindrücken inspiriert.

GRUSS AUS DER KÜCHE

1. Gang TERRINE VON DER MAISPOULADE
mit Trüffelcreme und gebackenem Wachtelei

2. Gang SCHMACHTENDORFER FISCHINTOPF
mit Brotchip und Sauce Rouille

3. Gang DUETT VON WOLFSBARSCH
UND RIESENGARNELE
mit ZucchiniGemüse und Tomatenrisotto

oder RÜCKEN UND BÄCKCHEN
VOM IBERICO-SCHWEIN
mit Thymianjus, Speckbohnen und cremiger Polenta

4. Gang ZITRONENTARTE
mit Schaum und Eis von der Tahiti-Vanille

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

Hotel & Restaurant Schmachtendorf

Buchenweg 14 · 46147 Oberhausen

Tel.: 0208 – 621788-0

Fax.: 0208 – 621788-62

info@hotel-schmachtendorf.de

www.hotel-schmachtendorf.de

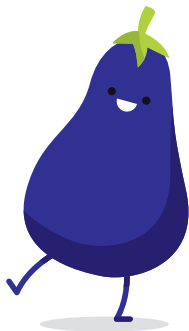
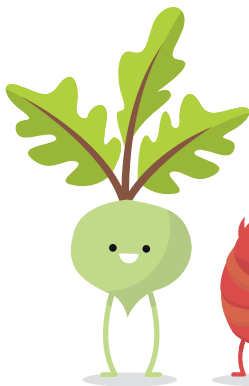
Mo.-So. 17:30-23.00 Uhr

Küche bis 22.00 Uhr

€ 65,00



VOM GUTEN DAS BESTE
Frischezentrum
ESSEN



— FÜR PROFIS —

Über 15.000 Produkte
freuen sich auf Sie!

www.fze.de



Hey, wir sehen uns bei ...

Spargel-Gourmet-Festival



Essen ... verwöhnt



Weinfest im Stadtpark



Gourmetmeile Metropole Ruhr

