



ESSEN GENIESSEN

Einzigartige Location

Tolle Live-Musik

Außerordentliche Weine

Exklusive Gaumenfreuden



# Gourmetmeile Metropole Ruhr auf Zeche Zollverein

25.08. – 28.08.2022

Donnerstag & Freitag 16 – 23 Uhr

Samstag 12 – 23 Uhr | Sonntag 12 – 20 Uhr

[essen-geniessen.de](http://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.



## DIE Gourmetmeile mit 18 Ständen und 88 Gerichten!

Glück auf, liebe Gäste. Wir freuen uns riesig darüber, nach zwei Jahren unfreiwilliger Pause nun wieder eine Gourmetmeile durchführen zu können, so wie wir sie kennen und lieben. An vier Tagen stehen an 18 Ständen 88 verschiedene klassische und moderne Gerichte für Sie zur Auswahl bereit, welche unsere Gastronomen aus Essen, Mülheim, Gladbeck und Düsseldorf für Sie kreiert haben. In diesen Zeiten ist das sicherlich keine Selbstverständlichkeit und wir danken jetzt schon unseren großartigen Gastronomen für ihr außergewöhnliches Engagement. Das man diese Vielzahl an kleinen und großen Köstlichkeiten auch noch innerhalb des imposanten UNESCO-Welterbe Zollverein genießen kann, ist sicherlich die sprichwörtliche Kirsche auf dem Sahnehäubchen eines jeden Gourmets. „Genießen mit allen Sinnen“ – dies soll das Motto für Ihren Besuch bei uns sein. Natürlich werden auch in diesem Jahr



Rainer Bierwirth  
Initiator/Vorstand  
ESSEN GENIESSEN e.V.

die leckeren Küchen-Kreationen von den passenden Weinen und – wie es sich für eine Zeche gehört – frisch gezapftem Stauder Pils begleitet.

Abschließend möchte ich noch eine persönliche Bitte an Sie richten: Sicherlich haben auch Sie mitbekommen, dass die gesamte Gas-

tronomie unter immensem Personal-mangel leidet. Auch wir und unsere Küchenteams sind davon betroffen. Sie würden uns allen riesig helfen, wenn Sie nach dem Genuss Ihres Gerichts das Geschirr und die Gläser zurückgeben würden. So entlasten Sie die Crews und verkürzen die Wartezeiten auf Ihr nächstes Genuss-Highlight. Die Gastronomen wären Ihnen für diese kleine Geste sehr dankbar. Und sind wir mal ehrlich: bei Muttern haben wir den Tisch doch auch immer blitzblank hinterlassen, oder? 😊

Mit kulinarischen Grüßen, Ihr  
*Rainer Bierwirth*

## Grußwort des Oberbürgermeisters

---

Liebe Besucherinnen und Besucher,

endlich, das erste Mal seit dem Jahr 2019 und der coronabedingten Pause heißt es ab dem 25. August auf Zeche Zollverein wieder: vier Tage schlemmen, entdecken und genießen!

Die Gourmetmeile Metropole Ruhr lockt wieder Feinschmeckerinnen und Feinschmecker auf das ehemalige Zechengelände. An insgesamt 13 Gastroständen und einem Cocktailstand werden Sie von Gastronomen aus Essen, Mülheim, Gladbeck und Düsseldorf mit verschiedenen Köstlichkeiten verwöhnt, darunter traditionelle Ruhrpottgerichte aber auch Gourmet-Küche die auf extravaganter Weise zubereitet werden.

Hier zeigen die Köchinnen und Köche ihr Können und ich bin sicher, dass es eine Vielzahl von Gourmetmomenten für alle Gäste geben wird. Unterstrichen und besonders hervorgehoben wird das Erlebnis nicht nur durch die einzigartige Atmosphäre der UNESCO Welterbestätte Zollverein und die farbenfrohe Beleuchtung in den Abendstunden. Denn neben dem leiblichen Wohl wird es Live-Musik



*Thomas Kufen*  
Oberbürgermeister  
der Stadt Essen

von verschiedenen Künstlerinnen und Künstlern geben.

An dieser Stelle will ich den Veranstaltern für die Organisation, ihr Engagement und die Zuversicht in dieses Ereignis trotz der langen Pandemie-Pause danken, aber auch den Köchinnen und Köchen ein Kompliment

aussprechen, wie sie auf engstem Raum Essen zubereiten und damit die Veranstaltung hier so außergewöhnlich zu machen. Dank Ihnen werden Sie, liebe Besucherinnen und Besucher, eine Veranstaltung mit tollem Flair in beeindruckender Atmosphäre erleben.

Ich wünsche allen Beteiligten und Verantwortlichen eine erfolgreiche Veranstaltung und den Genießerinnen und Genießern der Gourmetmeile viele neue Eindrücke, noch mehr Vergnügen und unzählige Genussmomente.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr  
A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Kufen' with a stylized flourish at the end.

Thomas Kufen  
Oberbürgermeister der Stadt Essen

## Unsere Gastronomen

Schick Essen . . . . .	Stand 1. . . . .	Seite 12
Gummersbach . . . . .	Stand 2. . . . .	Seite 14
Schmachtenbergshof . . . . .	Stand 3. . . . .	Seite 16
Acquario . . . . .	Stand 4. . . . .	Seite 20
Alte Metzgerei . . . . .	Stand 5. . . . .	Seite 22
Wasserschloß Wittringen . . . . .	Stand 6. . . . .	Seite 24
Der Löwe. . . . .	Stand 7. . . . .	Seite 26
Da Vinci . . . . .	Stand 8. . . . .	Seite 28
Jammerkrug . . . . .	Stand 9. . . . .	Seite 30
Walkmühlen-Restaurant. . . . .	Stand 10. . . . .	Seite 40
MezzoMezzo . . . . .	Stand 11. . . . .	Seite 42
Restaurant M. . . . .	Stand 12. . . . .	Seite 44
La Turka . . . . .	Stand 13. . . . .	Seite 46
Schick Essen Cocktail Bar . . . . .	Stand A. . . . .	Seite 48
Bierstand. . . . .	Stand B	
Bierstand. . . . .	Stand C	
Kaffee- & Bierstand . . . . .	Stand D	

 = vegetarischen Gerichte. Bitte beachten Sie, dass Gerichte kurzfristig ohne Ankündigung geändert oder durch andere Gerichte ersetzt werden können.

### Impressum

Herausgeber:  
ESSEN GENIESSEN e.V./Rainer Bierwirth  
Zur Schmiede 4, 45141 Essen  
Telefon: 0201/8 62 09 - 0  
info@essen-geniessen.de

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

Auf dieser Veranstaltung werden Foto- und Videoaufnahmen erstellt. Diese werden zur Öffentlichkeitsarbeit (auch in den sozialen Medien) genutzt und dienen außerdem der dauerhaften Dokumentation der Veranstaltung (offline und online und können so auch im außereuropäischen Ausland abgerufen werden). Infos zum Datenschutz unter <https://essen-geniessen.de/datenschutz>

# Grußwort Prof. Dr. Hans-Peter Noll

## Vorstandsvorsitzender Stiftung Zollverein

---

Liebe Gäste!

Das UNESCO-Welterbe Zollverein steht beispielhaft für Tradition und Zukunft in der Region und ist somit der perfekte Ort für die Gourmetmeile Metropole Ruhr. Schließlich können wir hier an diesem geschichtsträchtigen Ort moderne Interpretationen vieler renommierter Köchinnen und Köche genießen. Die Stiftung Zollverein hat den Auftrag das Welterbe zu bewahren und zu erhalten, aber ebenso ist es meine Aufgabe als Vorstandsvorsitzender der Stiftung mit meinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, das Gelände zu bespielen, mit Leben zu füllen. Daher freue ich mich sehr, nach den zwei Pandemiejahren, dass wir endlich wieder zusammen feiern und schlemmen können. Ich freue mich auf die vielen Gerichte und Angebote und natürlich auf das Rahmenprogramm auf der Bühne.



*Hans-Peter Noll*  
Vorstandsvorsitzender  
Stiftung Zollverein

Gleichwohl möchte ich Sie einladen, das Welterbe zu entdecken. Zwischen zwei Gerichten können Sie einen Spaziergang im Zollverein-Park genießen. Lernen Sie die Welt von Kohle und Kumpel bei einer Führung kennen, besuchen Sie ein Museum oder eine Ausstel-

lung und kommen Sie vor allem gerne wieder. Zollverein ist ein Welterbe für alle mit unzähligen Möglichkeiten. Eine Auswahl unserer Angebote und einen Übersichtsplan des über 100 Hektar großen Geländes finden Sie in der Mitte des Heftes.

Ich grüße Sie mit einem herzlichen Glück Auf und wünsche uns allen eine herausragende Zeit bei dieser Auflage der Gourmetmeile.

*Hans-Peter Noll*  
Prof. Dr. Hans-Peter Noll



Sie finden  
uns auf Stand

D

Kaffee

Espresso

Capuccino

Café au Lait

Kakao

Latte Macchiato

Doppelter Espresso

*Alle Getränke auch zum Mitnehmen!*



***einfach frisch***

**Elele GmbH**

Lützowstrasse 22 • 45141 Essen

T. 0201 34 32 28 • F. 0201 33 36 54

[Info@elele-gastro.de](mailto:Info@elele-gastro.de)

[www.elele-gastro.de](http://www.elele-gastro.de)



Henning Broscheit GmbH

# GENUSS AUS DER REGION

Ihr persönlicher regionaler Frische Food  
Service-Partner für Obst und Gemüse



# Lageplan 2022

P

Parkplatz C  
ca. 250 m

P

Parkplatz A2  
ca. 250 m

P

Parkplatz 8  
Kokereiallee  
ca. 500 m

mit Ladestation  
für E-Autos  
(kostenpflichtig,  
nur Kartenzah-  
lung)

Bühne

i

7

8

6

9

5

C

D

Eingang  
Gelsenkirchener Straße 181

Linie 183  
Kohlenwäsche



Linie 107

4

WC

3

10

11

WC

B

12

13

2

1

A

P

A1  
ca. 300 m

Weitere Infos zum Thema Parken auf den Seiten 52/53

## Gastronomie-Zelte

- |                           |                          |
|---------------------------|--------------------------|
| 1 Schick Essen            | 9 Jammerkrug             |
| 2 Gummersbach             | 10 Walkmühlen-Restaurant |
| 3 Schmachtenbergshof      | 11 MezzoMezzo            |
| 4 Acquario                | 12 Restaurant M          |
| 5 Alte Metzgerei          | 13 La Turka              |
| 6 Wasserschloß Wittringen |                          |
| 7 Der Löwe                |                          |
| 8 Da Vinci                |                          |

## Getränke/Biergärten & Infostände

- |                             |                       |
|-----------------------------|-----------------------|
| A Schick Essen Cocktail-Bar | D Kaffee- & Bierstand |
| B Bierstand                 | i Information         |
| C Bierstand                 |                       |

## Anreise

Wir empfehlen die Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln!

**Mit dem Bus:** Linie 183, Haltestelle „Kohlenwäsche“

**Mit der Bahn:** Von Essen und Gelsenkirchen HBF:

Kulturlinie 107, Haltestelle „Zollverein“

Von Duisburg, Oberhausen o. Dortmund:

S-Bahn S2, Haltestelle „Zollverein Nord“

**Mit dem Auto:** Es stehen die Parkplätze A1, C sowie das neue „Parkdeck Zollverein“ an der Kokereiallee zur Verfügung. Die Zufahrt zum Parkplatz A1 erfolgt über die „Fritz-Schupp-Allee“, die Zufahrt zum Parkplatz C erfolgt über „Arendahls Wiese“.



LILLET  
Maison fondée en 1872  
MADE IN FRANCE  
LILLET ROSÉ  
*Spiritueux blanc de rose  
Frais avec le goût de framboise*

LILLET  
Maison fondée en 1872  
MADE IN FRANCE  
LILLET BLANC  
*Spiritueux blanc de vin  
Frais avec le goût de framboise*

# SCHICK ESSEN

RESTAURANT & BAR

## VORSPEISE

### FALAFEL ✱

5,00 €

Erbsen-Minz-Püree | Gebratenes Gemüse  
Kräuteröl | Humus

### WAN TAN VON STEINBUTT & GARNELE 6,00 €

Chinakohl Papaya Salat | Sushi-Ingwer | Passionsfrucht

## HAUPTGANG

### VEGGIE-STEAK „TERIYAKI“ ✱

10,00 €

Tofu | Aubergine | Miso | Sprossen | Pak Choi | Sesam

### STEAK „TERIYAKI“

12,00 €

Aubergine | Miso | Sprossen | Pak Choi | Sesam

### SEETEUFEL

13,00 €

Artischocken-Kartoffel-Ragout | Beurre Blanc  
Liebstöckel

## BERGMANNSGERICHT ✂

### SOUS VIDE GEGARTER DUROC SCHWEINENACKEN 7,00 €

Getrüffelte Polenta | Rosmarinjus | Frühlauch

## NACHTISCH

### DUETT VON DER SCHOKOLADE 6,00 €

Weißes Schokoparfait | Mousse von der dunklen  
Schokolade

## Stand 1



Bei uns im Schick Essen erwartet Euch eine feine Cross-Over Küche mit besten Zutaten. Unser Küchenchef Thomas Steffes bietet eine saisonal wechselnde Karte; Alt-bekanntes neu interpretiert, Neues ausgedacht - immer frisch, spannend und überraschend!

Unser kleines, feines Restaurant bietet Platz für 40 Gäste.

Ob Business Lunch/Dinner, Hochzeiten oder Familienfeiern – Veranstaltungsanfragen nehmen wir gerne telefonisch oder per Email entgegen.

Wir freuen uns auf Euren Besuch,  
Chris & Thomas

## Schick Essen - Restaurant & Bar

Friederikenstraße 49-51, 45130 Essen

Tel.: 0201 439 884 06

essen@schick-essen.net

www.schick-essen.net

Di. - Fr. ab 17:00 Uhr  
Küche bis 22:00 Uhr

Sa. 12:00 - 15:00 Uhr  
Mittagstisch

ab 17:00 Uhr  
Küche bis 22:00 Uhr



Goldschmidt  
CHAMPAGNE



### VORSPEISE

#### SUPPE VON MANGO UND CURRY

7,00 € zzgl. 5,00 € Pfand

#### KARTOFFELKLÖSSE MIT LACHS GEFÜLLT und einer Lauch Tomaten Sauce

6,00 €

### HAUPTSPEISE

#### JAKOBSMUSCHEL KALBSBÄCKCHEN

Hummerlinsen

13,00 €

#### SNITZEL VOM HIRSCHRÜCKEN

Mirabelle schwarze Walnuß Sellerie

14,00 €

### BERGMANNSGERICHT

#### CURRYWURST

– Echt Schwäbisch Hällische Bratwurst –  
Butterbrot mit schwarzem Grubensalz

7,00 € zzgl. 5,00 € Pfand

### DESSERT

#### MOUSSE VON DER VALRHONA CARAIBE SCHOKOLADE

Birne Zitronenthymian

7,00 €

## Stand 2



2 G's und 3 H's

### Willkommen bei Gammersbach

Das Restaurant Gammersbach 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 Weinauswahl: 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 Gammersbach: Tischkultur mit Gaumenfreuden direkt am Schlosspark in Essen-Borbeck.

### Restaurant Gammersbach

Fürstenbergstraße 2 · 45355 Essen

Tel.: 0201 / 676464

gammersbach.essen@t-online.de  
www.gammersbachessen.de

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

# Unser Turm für Zollerer!



Türmchen vom geräucherter Lachs - mit Reibeckchen, Dill - Senfsauce und warmen Blattsalaten



### VORSPEISE

**TÜRMCHEM VOM GERÄUCHERTEN LACHS** 7,50 €  
mit Reibeküchlein, feinen Blattsalaten  
und Honig-Senfsoße

### HAUPTSPEISE

**GEFÜLLTE CRÊPERÖLLECHEN** ✨ 9,00 €  
mit Spinat, sonnengetrockneten Tomaten und  
Schafskäse an mediterranem Gemüse

**GEBRATENES DORADENFILET** 12,00 €  
auf Zucchini – Kirschtomatengemüse  
mit Rosmarinbutter und Drillingen

**HÜFTSTEAK VOM US - BEEF** 13,00 €  
mit Bacon, gegrilltem Maiskolben und einer  
Ofenkartoffel mit Kräuterquark

### BERGMANNSGERICHT ⚒

**GROSSMUTTERS RINDERROULADE** 10,00 €  
gefüllt mit Speck, Brät und Gurke  
an Stielmus-Kartoffelstampf

### DESSERT

**SCHOKOLADENKÜCHLEIN MIT FLÜSSIGEM KERN** 6,50 €  
und weißem Schokoladeneisparfait

## Stand 3



### 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 Buffets 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



# Belebt den Weingenuss.

Ein guter Wein – das ist Genuss pur. Und zu jedem guten Wein empfiehlt sich ein ebenso gutes Wasser. Staatl. Fachingen ist perfekt, denn es wirkt ausgleichend auf den Geschmackssinn, indem es die Geschmacksnerven neutralisiert. Eine ideale Basis, um die vielschichtigen Aromen des Weines genießen zu können. Staatl. Fachingen – belebt den Weingenuss!

**STAATL.  
FACHINGEN**

Das Wasser. Seit 1742.

Anwendungsgebiete: Staatl. Fachingen STILL regt die Funktion von Magen und Darm an, fördert die Verdauung und hilft bei Sodbrennen. Es fördert die Harnausscheidung bei Harnwegsinfektionen, beugt Harnsäure- und Calciumoxalatsteinen vor und unterstützt die Behandlung chronischer Harnwegsinfektionen. Zu Risiken und Nebenwirkungen lesen Sie das Etikett und fragen Sie Ihren Arzt oder Apotheker. Stand der Information: 01/2013. **Fachingen Heil- und Mineralbrunnen GmbH · Brunnenstraße 11 · 65626 Fachingen · [www.fachingen.de](http://www.fachingen.de)**

Für alle, die noch ein paar Meilen weitergehen wollen, haben wir die richtigen Adressen.



Entdecken Sie die besten Restaurants, Cafés, Szeneläden und Feinkostgeschäfte Ihrer Stadt. Erhältlich im Buch- und Zeitschriftenhandel sowie ganz bequem unter [ueberblick.de](https://ueberblick.de).

**Überblick**  
Eine Marke von LENSINGMEDIA

# FRISCHE PARADIES

Bestes auf den Grill -  
Frischer geht es nicht!



Fisch | Seafood  
Fleisch | Geflügel  
Obst | Gemüse | Käse  
Weine | Öle | Essige  
Pasta | Saucen  
Schokolade  
und vieles mehr.

## Neugierig auf ein außergewöhnliches Grillrezept?

Dieses und natürlich alle Zutaten finden Sie bei uns!

Als kompetente Ansprechpartner stehen unsere Mitarbeiter Ihnen für alle Fragen rund um **Qualität** und Zubereitung unserer **TOP-frischen Ware** zur Seite. Bei uns finden Sie **Vielfalt** aus der ganzen Welt ebenso wie **regionale Produkte**. Ob Hobbyköche oder Profis - Genießer, die Wert legen auf **Frische** und Qualität sind im FrischeParadies genau richtig! Und an jedem 1. Montag im Monat ist Cash & Carry-Tag. Dann erhalten Sie 15% Rabatt auf alles.

FRISCHEPARADIES ESSEN | Lützowstraße 24 | 45141 Essen (auf dem Essener Großmarkt)  
frischeparadies.com | facebook.com/FrischeParadies

\*Angebote und Aktionen, bereits reduzierte Artikel und Gastronomiepreise sind von Cash & Carry-Rabatten ausgenommen.



elele

**einfach frisch**

Elele GmbH · Lützowstrasse 22 · 45141 Essen  
Tel. 0201 34 32 28 · Fax. 0201 33 36 54  
Info@elele-gastro.de · www.elele-gastro.de

# Ristorante ACQUARIO

## VORSPEISE

**DUO DI BRUSCHETTA** ✱ 6,00 €

Zwei Scheiben geröstetes italienisches Landbrot:  
eine mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch; eine mit Tomaten,  
Zwiebeln, Knoblauch, Schafskäse und Rucola

**Agnolotti al Tartufo** ✱ 8,50 €

Gefüllte Agnolotti Nudeln | Trüffel | Sahnesauce

## HAUPTSPEISE

**LUCCIOPERCA** 12,50 €

Zanderfilet aus dem Ijsselmeer | Honig-Curry-Sauce  
Zucchini

**FILETTO DI MANZO CON  
TARTUFO NERO DI NORCIA** 14,00 €

Simmentaler Rinderfilet | Sommertrüffel  
Parmesan-Flocken | Rucola | Kartoffelpüree

## BERGMANNSGERICHT

**AGNELLO** 12,50 €

Lammgulasch | Rosmarin | Thymian | leichte  
Tomatensauce | Kartoffeln

## GOURMETGERICHT

**SURF AND TURF** 24,90 €

Simmentaler Rinderfilet | Pfeffersauce  
halber kanadischer Hummer | Hummersauce

## DESSERT

**TORRONCINO SEMIFREDDO** 6,00 €

Italienische Nusseisspezialität | frische Beeren

## Stand 4



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 Mittelmeerurlaub 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](http://www.acquario.de)

[info@acquario.de](mailto:info@acquario.de)

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

Meat

Seafood

Veggie



Klassisch

Modern

Saisonal



Emmastr. 25  
45130 Essen

Öffnungszeiten  
Di – Sa ab 17:00 Uhr

T: 0201 61533120  
[info@alte-metzgerei-essen.de](mailto:info@alte-metzgerei-essen.de)



### VORSPEISE

VITELLO TONNATO 12,00 €

rosa gegartes Kalbfleisch | Thunfischsauce | frittierte Kapernäpfel | Salatbouquet

THUNFISCH-TATAKI 12,00 €

Wakame | Wasabi-Creme | eingelegter Ingwer  
Teriyaki-Sauce

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE \* 10,00 €

karamellierte Nüsse | Salatbouquet | Balsamicodressing

### HAUPTSPEISE

PASTA ALBA 14,00 €

Frische Pasta | Trüffelrahm | 36 Monate alter Parmigiano  
stravecchio | frischer Trüffel

FILETGESCHNETZELTES 14,00 €

Schweinefilet | Frische Pfifferlinge | Cognac-Rahm  
Eierspätzle

ZWIEBELROSTBRATEN VOM BLACK ANGUS 14,00 €

karamellierte Bierzwiebeln | Drillinge | Schmorböhnchen

### BERGMANNSGERICHT

DIE „ECHTE DÖNNINGHAUS - CURRYWURST“ 5,00 €  
mit Baguette

### DESSERT

FRISCHE BRÜSSLER WAFFEL ab 4,00 €  
diverse Toppings

KÄSEVARIATION 12,00 €  
Chutney | Trauben

## Stand 5



**Alte Metzgerei** – hier ist der Name Programm. Im Herzen Rüttensteids 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.

### Alte Metzgerei

Emmastraße 25  
45130 Essen

Tel.: 0201 / 61533120

[www.alte-metzgerei-essen.de/](http://www.alte-metzgerei-essen.de/)  
[facebook.com/altemetzgereiessen/](https://facebook.com/altemetzgereiessen/)

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



## Das Wasserschloss Witrtingen heißt Sie Herzlich Willkommen

Wir begrüßen Sie in unserem Restaurant und unser Eventlocation mit Biergarten auf Wasserschloss Witrtingen und laden Sie herzlich ein, in einem modernen Ambiente unsere kulinarischen Köstlichkeiten kennen zu lernen.

Öffnungszeiten:

Di - Sa von 12:00 – 23.00 h, warme Küche 14:00 - 21.30 h

So 12 - 21.00 h, durchgehend warme Küche

Burgstraße 64, 45964 Gladbeck

Tel.: 02043-22323 | [www.wasserschloss-witrtingen.de](http://www.wasserschloss-witrtingen.de)



### VORSPEISE

#### GEFLÄMMTER ZIEGENKÄSE

mit Honig und Geröstetem Sesam auf Rote-Bete

Carpaccio

9,00 €

#### GNOCCHI MIT STEINPILZ-RICOTTA GEFÜLLT

in Trüffel Sahne Sauce und geriebenem Parmesan

11,00 €

### HAUPTSPEISE

#### PULLED PORK „CHEF BURGER“

BBQ, Schmorzwiebeln

10,00 €

#### GAMBAS MEDITERRAN

mit frischen Kräutern und Knoblauch in Weisswein-Tomaten-Tunke, dazu Knoblauch-Baguette

12,00 €

### BERGMANNSGERICHT

#### HIMMEL UND ÄÄD

Kartoffel- Apfelstampf, Schmorzwiebeln und

Majoran-Jus

10,00 €

### DESSERT

#### MOUSSE AU CHOCOLAT

mit Butterkeksen

7,00€

## Stand 6



Goran Košćević kocht mit klassischen Komponenten kulinarische Köstlichkeiten der kontinentalen Küche.

Gut bürgerlich, klassisch oder modern - für jeden Geschmack ist etwas dabei, ob als kleine Mahlzeit zwischendurch oder den großen Hunger, für Jung und Alt. Neben dem Restaurant laden unsere Räumlichkeiten herzlich zu Familienfeiern oder zu geschäftlichen Anlässen ein. Ob kleine Gesellschaft oder großes Event für bis zu 300 Personen: Unser Team erstellt Ihnen gerne ein individuelles Angebot und steht Ihnen mit Wissen, Erfahrung und Inspiration bei der Planung, Organisation und Durchführung mit Rat und Tat zur Seite. Das Restaurant im Wasserschloss Witrtingen ist täglich von 10:30 bis 23:00 Uhr geöffnet. Zu dem gibt es ganztägig warme und kalte Speisen.

### KGM GmbH

Wasserschloss Witrtingen

Burgstraße 64

45964 Gladbeck

Tel.: 02043 / 2 23 23

[www.wasserschloss-witrtingen.de](http://www.wasserschloss-witrtingen.de)  
[schloss.witrtingen@web.de](mailto:schloss.witrtingen@web.de)

Di - Sa 12.00 - 23.00 h

Warme Küche: 14:00 - 21.30 h

So 12.00 - 21.00 h





### VORSPEISE

#### OBAZDA ✪

original bayerisch pikante Käsespezialität  
mit Laugenbrenz'n und Zwiebelringen

5,50 €

### HAUPTSPEISE

#### KÄS'SPÄTZLE ✪

mit original Schweizer Bergkäse, Sahne,  
Frühlingszwiebeln und Röstzwiebeln  
in der Pfanne geschwenkt

9,00 €

### OCHSENBÄCKCHEN

in einer Portweinsoße geschmort,  
mit Rahmspitzkohl und gebuttertem Kartoffelpüree

13,00 €

### BERGMANNSGERICHT ✪

#### SAUERBRATEN VOM DEUTSCHEN RIND

mit einer kräftigen Rotweinsoße (ohne Rosinen),  
Kartoffelknödel und Apfelrotkohl

12,00 €

### DESSERT

#### KAISERSCHMARRN

in Butter geschwenkt auf Waldbeerenkompott  
(ohne Rosinen)

5,50 €

## Stand 7



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!

### Der Löwe

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

[www.loewe-essen.com](http://www.loewe-essen.com)  
[kontakt@loewe-essen.com](mailto:kontakt@loewe-essen.com)

täglich ab 12:00 Uhr mit warmer  
Küche geöffnet

# Ristorante Da Vinci

SEIT 1995 IN ESSEN-STEELE

## CATERING & EVENTS

Für große und kleine Feiern bieten wir Ihnen unseren Cateringservice mit einer großen Auswahl an Italienischen und internationalen Köstlichkeiten an. Selbstverständlich mit Liebe zum Detail zubereitet.

Sprechen Sie uns einfach an.

Telefon 0201 - 8 51 62 11  
E-Mail: [info@davinci-essen.de](mailto:info@davinci-essen.de)  
[www.ristorante-davinci.de](http://www.ristorante-davinci.de)  
Graffweg 1  
45276 Essen

ITALIAN  
HOME FOOD

EST. 2020

ABHOL  
SERVICE

EST. 2020

 /RISTORANTE-DAVINCI  
 RISTORANTE\_DAVINCI

CATERING  
EVENTS

EST. 1995

UNSERE PARTNER.  
EINFACH FRISCH.



Zeevisgroothandel  
Viskwekerij

**DEUNK** vof

[www.deunkvis.nl](http://www.deunkvis.nl)



einfach frisch

Elele GmbH · Lützowstrasse 22 · 45141 Essen  
Tel. 0201 34 32 28 · Fax. 0201 33 36 54  
[Info@elele-gastro.de](mailto:Info@elele-gastro.de) · [www.elele-gastro.de](http://www.elele-gastro.de)

# Ristorante Da Vinci

SEIT 1995 IN ESSEN-SEELE

## VORSPEISE

**GRATINIERTER ZIEGENKÄSE** 7,00 €

mit Honig und Pinienkernen auf Wildkräutersalat an  
Passionsfrucht-Dressing

## HAUPTSPEISE

**BAVETTE ALLA FORMA** 9,50 €

Spaghetti aus dem Riesen-Parmesanlaib mit  
Parmaschinken an Trüffelsoße

**SURF AND TURF MAL ANDERS** 14,00 €

Sashimi Thunfisch und Gambas auf Beluga-Linsensalat

**KALBSMEDALLIONS** 14,00 €

auf Selleriepüree und Kartoffeln an Pfeffersauce

## DESSERT

**TIRAMISU** 6,00 €

mit Waldbeeren-Kompott

Stand 8



### 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

[www.davinci-essen.de](http://www.davinci-essen.de)  
[info@davinci-essen.de](mailto:info@davinci-essen.de)

Di. – Sa. 12.00 – 23.00 Uhr  
So. & Feiertag 12.00 – 21.00 Uhr  
Mo. Ruhetag

seit 1971

**HALI** **SC** **H**

Herstellung  
Ausstellung  
Planung  
Verkauf  
Kundendienst

Gaststätten  
Großküchen  
Imbißstuben  
Kältetechnik

VORSPEISE

**GARNELENSPIESS 6,00 €**

auf Salat, Tomaten mit Pinienkernen

**LUFTGETROCKNETER SCHINKEN 8,00 €  
AUS ISTRIEN (PRŠUT)**

dazu Schafskäse, Oliven, Tomaten und unser hausgemachtes Sesambrot

HAUPTSPEISE

**MEDAILLONS VOM SCHWEIN 11,80 €**

Frische Pfifferlinge, Gratinkartoffeln

BERGMANNSGERICHT 

**CEVAPCICI MIT KRAUTSALAT UND AJVAR 8,00 €**

Dazu unser hausgemachtes Sesambrot

GOURMETGERICHT

**BLACK-ANGUS-RINDERFILET 15,00 €**

dazu frische Pfifferlinge und Gratinkartoffeln

DESSERT

**PALATSCHINKEN 6,00 €**

mit frischen Erdbeeren und Vanilleeis

**BLÄTTERTEIGRÖLLCHEN 5,00 €**

Gefüllt mit Puddingcrème, dazu frische Erdbeeren und wahlweise Erdbeer- oder Schokoladensauce

**Stand 9**



Der Jammerkrug ist heute die erste Adresse im Herzen der schönen, ruhigen Stadt Gladbeck, wenn es um hervorragende Küche und gepflegte Gastlichkeit geht. 365 Tage im Jahr, rund um die Uhr, verlässlich seit 40 Jahren, bieten wir unseren Gästen eine Heimat für Leib und Seele.

Unsere Speisen werden stets frisch zubereitet, denn auf Frische legen wir besonderen Wert und haben hiernach auch unsere Speisekarte zusammengestellt. Wir bieten Ihnen ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis: die größte Auswahl sowohl an feinsten Steaks als auch an feiner Balkanküche. Unser hochmotiviertes Team sorgt mit großer Professionalität dafür, dass Sie sich allzeit bei uns willkommen fühlen. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause.

**Hotel-Restaurant-Jammerkrug**  
Friedrichstraße 72 · 45964 Gladbeck  
Tel.: 02043/22419

info@hotel-jammerkrug.de  
www.hotel-jammerkrug.de

Mo. – Sa. 11:30 – 15:00 Uhr

17:00 – 24:00 Uhr

So. & Feiertage 11:30 – 24:00 Uhr

# GOURMETMEILE METROPOLE RUHR



# IMPRESSIONEN





Julie Lioness

Dennis LeGree



Sir Jesse Lee Davis



Kejsi Rustja



## Unterhaltungsprogramm

**Donnerstag, 25.08.**

18:30 – 22:00 Uhr

**Dennis LeGree** studierte in seiner Heimat Miami zunächst Gesang und ließ sich als Gesangslehrer ausbilden. Neben dem Musical liegt sein Schwerpunkt auf Jazz, Swing, Blues, RnB, Gospel und Klassik. Nachdem er einige Zeit in seiner Heimatstadt als Gesangslehrer gearbeitet hatte, kam er für das Musical STARLIGHT EXPRESS nach Deutschland. In Bochum spielte er die Dampflok „Papa“ in mehr als 700 Aufführungen.

**Julie Lioness** machte mit 21 bei der Casting Show Popstars mit. Eine Weile später fasste sie im Cover Business Fuß, wo sie heute mit Erfolg gebucht wird. Sie ist ein festes Mitglied der „Jim Rockford Band“ mit der Sie auf zahlreichen Galas und Events aufgetreten ist.

**Freitag, 26.08.**

18:30 – 22:00 Uhr

**Sir Jesse Lee Davis** Jesse ist Sänger, Songwriter, Komponist, Produzent, Grafikdesigner und Verleger. Auch wenn er immer wieder nach Amerika fliegt, um seine Familie zu besuchen oder Studiosessions mit alten Musikerkollegen zu zelebrieren, fühlt er sich hier in Deutschland zuhause.

**Kejsi Rustja** Die sechzehnjährige Sängerin albanischer Herkunft singt bereits seit ihrem siebten Lebensjahr. Sie hat an vielen Veranstaltungen in Albanien, Italien, Deutschland und Montenegro teilgenommen und dabei viele Preise gewonnen.

Markus Gahlen



Diana Schneider



Jay Oh



Benny & Joyce



## Unterhaltungsprogramm

**Samstag, 27.08.**

14:30 – 18:00 Uhr | 18:30 – 22:00 Uhr

**Markus Gahlen**, Fingerstyle-Gitarrist der Extraklasse und Sänger, hat sich über Jahrzehnte einen festen Platz in der deutschen Musikszene erarbeitet; nationale und internationale Künstler zählten auf ihn als Begleitmusiker und -sänger bei Liveauftritten und Tourneen (Udo Jürgens, Seal, Peter Kraus, Howard Carpendale u.v.m.). Markus Gahlens Bühnenauftritte sind musikalisch variantenreich und überraschend, von der Darbietung her überaus kurzweilig - und haben doch immer Tiefgang.

**Diana Schneider** Die Passion zur Musik ist für Diana Schneider schon seit frühester Kindheit ein fester Bestandteil ihres Lebens. Heute gehört die ehrgeizige Sängerin und Schauspielerin in der Musikszene zu den gefragtesten Künstlerinnen deutschlandweit und verzeichnet immer wieder neue Erfolge.

**Jay OH** Seit 2012 arbeitet Jay als Studiosänger und Songwriter für verschiedene Produktionen in Industrie- und Popmusik und liefert Lead- und Backingvocals für diverse Projekte und Künstler.

**Sonntag, 28.08.**

14:00 – 18:00 Uhr

**Benny & Joyce mit Band** Das Ehepaar ist ein gefragtes Team. Die Diplom-Sängerin Joyce van de Pol trat schon mit Yvonne Catterfeld und Cassandra Steen auf und gastiert u.a. im Staatstheater Kassel. Benjamin Nauschütz ist Pianist, Keyboarder und Sänger. Als Studiomusiker und im Live-Bereich (Howard Carpendale u.v.m.) begeistert er immer wieder das Publikum.

# Gilde

RHEIN-RUHR

FÜR PROFIS



**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](mailto:info@gilde-rhein-ruhr.de) | [www.gilde-rhein-ruhr.de](http://www.gilde-rhein-ruhr.de)



# 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](http://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





*Kaminsaal*



*Terrasse*



*Küche*



*Kinderstube*



## Walkmühlen-Restaurant

### VORSPEISE

VITELLO TONNATO 6,00 €

Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce und Kapern

### FRISCHE IRISCHE FELSENAUSTERN

mit Schwarzbrot & Zitrone

3 Stück/6 Stück 8,00 € / 14,00 €

### HAUPTSPEISE

SPAGHETTI MIT SOMMER-PFIFFERLINGEN\* 10,00 €

im Grana-Padano-Laib geschwenkt

OKTOPUS VOM GRILL 14,00 €

auf erfrischem Salatbouquet

### BERGMANNSGERICHT

KALBSROULADEN MEDITERRANEA 12,00 €

mit Parmaschinken und Mozzarella gefüllt, in Weißwein geschmort und auf Stampfkartoffeln serviert

### GOURMETGERICHT

ENTRECÔTE IM 800°-„BEEFER-GRILL“ 17,00 €  
KAREMELLISIERT

transchirt, mit Himalaya-Rauchsalz verfeinert,  
auf italienischem Grill-Gemüse präsentiert

### DESSERT

HAUSGEMACHTES „CASSATA-SICILIANA“-EIS 6,00 €

mit Saisonfrüchten garniert

## Stand 10



Auf der Terrasse inmitten einer Blumenlandschaft fühlen sich die Gäste im traditionsreichen Walkmühlen-Restaurant in den Frühlings- & Sommermonaten ganz besonders wohl. Im außergewöhnlichen Ambiente des Gebäudes mit einer über 600-jährigen Geschichte stehen mediterrane und internationale Gerichte sowie delikate Vor- und Nachspeisen auf der Karte – ergänzt durch saisonale Speisen. Erlesene Weine ergänzen das vielfältige Getränke-Angebot. Neu im Walkmühlen-Restaurant ist das Kinderspielzimmer. Eltern können bei uns in ganz entspannter Atmosphäre speisen, während die Kinder ganz in ihrer Nähe spielen können.

Für Festlichkeiten stehen Räume für 10 bis 70 (insgesamt 150) Personen zur Verfügung. Das Walkmühlen-Restaurant ist ein beliebter Ort für Hochzeits-, Jubiläums- und Geburtstagspartys sowie weitere Feiern aller Art.

### Walkmühlen-Restaurant große & kleine Gesellschaftsräume / mit Kinderspielzimmer

Walkmühlenstraße 52  
45470 Mülheim an der Ruhr

Tel.: 02 08 /37 05 21  
[www.walkmuehlen-restaurant.de](http://www.walkmuehlen-restaurant.de)  
täglich 11:00 – 22.00 Uhr  
Mittwochs Ruhetag



Mezzo  
Mezzo

---

Am Zollverein

---

| |



Wir verwöhnen Sie in unserer Location an der Zeche Zollverein mit innovativer mediterraner Küche. Genießen Sie unser Ambiente und unseren ausgezeichneten Service.

Feiern Sie bei uns Familienfeste und Firmenevents mit bis zu 150 Personen.



Buffets oder Menüs, Equipment und Entertainment. Wir beraten Sie! Vertrauen Sie auf die langjährige Erfahrung unseres Familienbetriebes.

[mezzomezzo.de](http://mezzomezzo.de)

MEZZO MEZZO AM ZOLLVEREIN  
GELSENKIRCHENER STRASSE 187  
45309 ESSEN  
TEL. 0201 - 87 65 83 66  
ZOLLVEREIN@MEZZOMEZZO.DE



### VORSPEISE

#### FETA PSITI

Schafskäse in Alufolie gebacken mit Peperoni, Tomaten und Knoblauch – Scharf!

7,00 €

#### MEERESFRÜCHTESALAT auf Wildkräutersalat

8,00 €

### HAUPTSPEISE

#### BUTTERFISCH MIT SAFRANSAUCE

mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison

11,00 €

#### RUMPSTEAK VOM BLACK ANGUS

mit Rotwein Trüffelsauce, Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison

12,00 €

#### TAGLIERINI AGLIO OLIO MIT GAMBERETTI

aus dem Grana Padano Laib

11,00 €

### DESSERT

#### PANNA COTTA

mit Karamellsauce und frischen Erdbeeren

5,00 €

zzgl. 5,00 € Pfand

### Stand 11



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.: 0201/87 65 83 64  
zollverein@mezzomezzo.de

Mo. – Fr. 12:00 – 15:00 Uhr  
17:00 – 23:00 Uhr  
Sa. – So. 12:00 – 23:00 Uhr  
Di. Ruhetag

Mintrops.  
KOCHE  
SCHULE



*Cook mal*

in Mintrops Kochschule  
am Kleinen Markt.  
Mehr als nur eine Kochschule.

Die Mintrops Kochschule richtet sich an alle kreativen und fröhlichen Leute, die Spaß am Kochen und Zubereiten haben. Wir möchten Ihre Leidenschaft erwecken, Ihnen in unseren Themen-Kursen das Schneiden, Filetieren und Zubereiten zeigen, sowie den fachgerechten Umgang mit Lebensmitteln näher bringen. Gehen Sie mit uns auf kulinarische Entdeckungsreise!

Mintrops Kochschule in Mintrops Stadt Hotel  
Steile Strasse 46 · 45149 Essen · Telefon 0201 4386-0  
[www.mintrops-kochschule.de](http://www.mintrops-kochschule.de) · [www.mintrops-stadthotel.de](http://www.mintrops-stadthotel.de)  
Private Dining · Firmen Events · Rent a cook ·  
Kochschule mieten · Showkochen · Küchenpartys uvm.



### VORSPEISE

HÜTTENKÄSE ✱ 7,00 €

Geräucherte Paprika Panna cotta | Olivenerde | Brotchips

GEFLÄMMTE BUTTERMAKRELE 8,00 €  
Gurkentatar | Mandeln | Grapefruit

### HAUPTSPEISE

OCHSENBACKEN TALER 11,00 €  
getrübelter Wirsing-Kartoffelstampf | Kräuterseitlinge

QSFP ADLERFISCH 12,00 €  
Minzschaum | Holzkohlesenf | Rote Bete Püree

BASILIKUM POLENTASCHNITTE ✱ 10,00 €  
Bunter Tomatensugo | Salzzitrone | Gebackener Rucola

### GOURMETGERICHT

BAYRISCHE SHORTRIBS SANFT GESCHMORT 18,00 €  
Ahornlack | schwarze Bohnen | Maiscreme

### BERGMANNSGERICHT ✱

HIMMEL UND ÄD 10,00 €  
Blutwurst-Kartoffelschnitte | Apfelkompott | Röstzwiebeln

### DESSERT

GRUBENGOLD 7,00 €  
Schokoladenriegel | salzige Erdnuss-Karamell Ganache  
Yuzupralinen

MINTROPS.KRUPPSTEINE 100g 8,00 €  
Hausgemachte Nougat-Pralinen mit  
Valrhona-Schokolade

### Stand 12



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 piffiger Moderne. Hier wird mit viel Hingabe und Fantasie gekocht.

### 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. 12.00 – 22.00 Uhr

# La Turka by Seda

MODERN ART OF TURKISH CUISINE

## ENTDECKEN SIE NEUE GESCHMACKSWELTEN

Sorgfältig ausgewählte frische, internationale und regionale Zutaten von bester Qualität. Exquisites Ambiente, großzügige Sonnenterrasse - das ist das „La Turka“ in Düsseldorf.

Wir freuen uns auf Sie.  
Freuen Sie sich, auf einen Besuch im „La Turka“.

Kasernenstr. 44 ( GAP 15 )  
40213 Düsseldorf

Tel. 0211- 966 66 536  
[www.laturka.de](http://www.laturka.de)

Mo. Ruhetag  
Di. - Fr. 12<sup>00</sup> - 23<sup>00</sup> Uhr  
Sa. - So. 16<sup>00</sup> - 23<sup>00</sup> Uhr  
Parkplatz im Haus 24 std.



Firmen- und Familienfeiern für bis zu 50 Personen, gerne auch als Caterer in Ihren eigenen Räumlichkeiten.  
**FÜR JEDES EVENT DAS PASSENDE CATERING.**

# La Turka

THE MODERN ART OF TURKISH RESTAURANT

## VORSPEISE

FALAFEL \* 7,00 €

gebackener Kichererbsentaler, Dukkah, Harissa-Minz-Joghurt

CEASARS SALAT 9,00 €

gebratene Gambas, Parmesan und Croutons

## HAUPTSPEISE

TRÜFFEL- PARMESAN POMMES FRITES \* 8,00 €

mit Trüffel-Mayonnaise

GOURMET CLUB BURGER 10,00 €

Black Angus Prime Beef mit Cheddarkäse, Tomaten-Schalotten-Chutney, San Marzano Tomaten & Wiesenkräutersalat

LINGUINI MIT GAMBAS Á LA PIL PIL 13,00 €  
mit Knoblauchöl aus dem Parmesanlaib

LAMMFILET 13,00 €

Thymian - Barolosauce, Kartoffelstampf mit weisser Trüffelbutter

## BERGMANNSGERICHT

ORIENTALISCHE DATTEL-CURRYWURST 7,00 €  
mit gerösteten Mandeln

## DESSERT

COTTON CANDY 7,00 €

Zuckerwatte, Bourbon-Vanilleeis, Himbeer-Waldfruchtsauce

NEW YORK CHEESE CAKE 4,00 €  
mit weisser Schokolade und Waldfruchtsauce

## Stand 13



## ENTDECKEN SIE NEUE GESCHMACKSWELTEN

Sorgfältig ausgewählte frische, internationale und regionale Zutaten von bester Qualität, Rezepte aus Familienüberlieferung, equisites Ambiente, großzügige Sonnenterrasse – das ist das „La Turka“ in Düsseldorf. Ganz in der Nähe der Königsallee gelegen und mit öffentlichen Parkplätzen direkt unter dem Haus. Wir freuen uns auf Sie. Freuen Sie sich, auf einen Besuch im „La Turka“. Firmen und Familienfeiern für bis zu 50 Personen im Haus, gerne auch als Catering in Ihren eigenen Räumlichkeiten.

FÜR JEDES EVENT DAS PASSENDE CATERING

## La Turka

GAP 15

Kassernenstr.44 · 40213 Düsseldorf

Tel.: 0211 / 966 665 36

[www.laturka.de](http://www.laturka.de)

[info@laturka.de](mailto:info@laturka.de)

Di.-Fr. 12:00 – 23:00 Uhr

Sa. – So. 16:00 – 23:00 Uhr

# SCHICK ESSEN

## COCKTAIL-BAR

### APERTIFS

---

<b>SCHICKS APERO</b>	<b>8.5</b>	<b>LILLET WHITE PEACH</b>	<b>7.5</b>
<b>LILLET SUMMER CUP</b>	<b>7.5</b>	<b>LILLET SPRITZ</b>	<b>7.5</b>
<b>FEMME FATALE</b>	<b>7.5</b>		

### COCKTAILS

---

<b>SLOPPY JOES MOJITO</b>	<b>8.5</b>	<b>MOSCOW MULE</b>	<b>8.5</b>
<b>ESPRESSO MARTINI</b>	<b>8.5</b>	<b>HAVANA VERDE HIGHBALL</b>	<b>8</b>
<b>SUFFERING BASTARD</b>	<b>8.5</b>	<b>JAMSON GINGER HIGHBALL</b>	<b>8</b>
<b>GIN MULE</b>	<b>8.5</b>		

### GIN BUFFET

---

<b>Malfy Rosa oder Beefeater 24</b>	<b>8</b>	<b>Monkey 47 oder Yoshi Nama</b>	<b>11</b>
-------------------------------------	----------	----------------------------------	-----------

### MOCKTAILS - ALKOHOLFREI

---

<b>MOJITO SPRITZ</b>	<b>6.5</b>	<b>ARNOLD PALMER HIGHBALL</b>	<b>6.5</b>
<b>HIMBEER-MINZ HIGHBALL</b>	<b>6.5</b>		

Unser Bar- und Serviceteam verwöhnt Euch mit feinen Weinen aus aller Welt, spritzigen Aperitifs und klassischen Cocktails und Highballs mit Twist – und das nicht nur hier, sondern auch bei uns in der Friederikenstraße.

Wir freuen uns auf Euren Besuch,  
Chris & Thomas

Schick Essen - Restaurant & Bar  
Friederikenstraße 49-51 · 45130 Essen

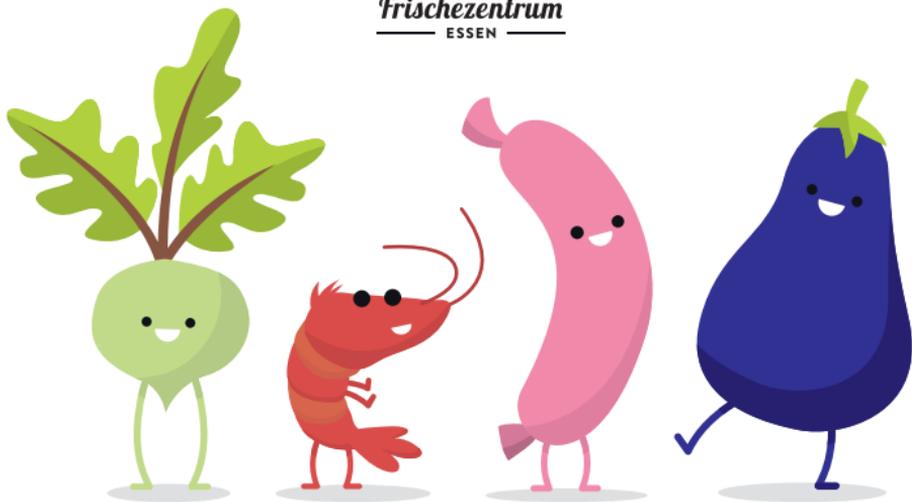
Tel.: 0201 439 884 06  
essen@schick-essen.net · www.schick-essen.net  
Di. - Fr. ab 17:00 Uhr  
Samstag 12:00 - 15:00 Uhr  
ab 17:00 Uhr

Besuchen Sie uns  
an Stand A





VOM GUTEN DAS BESTE  
**Frischezentrum**  
ESSEN



— FÜR PROFIS —

Über 15.000 Produkte  
freuen sich auf Sie!

[www.fze.de](http://www.fze.de)

# 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](http://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

# ELEKTRO SCHNEIDER GmbH



Mobile Stromversorgung - Wasserversorgung  
Vermietung von Elektro- u. Wasserverteilern  
Fullservice von Weihnachtsbeleuchtung  
Kundendienst  
Elektroinstallation - Sprechanlagen - E-Check  
Beleuchtungsanlagen - EDV-Verkabelung



Saalestrasse 6 - 8  
45478 Mülheim an der Ruhr  
Fon. 0208 - 54998  
Fax. 0208 - 56831

Niederlassung Essen  
Manderscheidtstrasse 98  
45141 Essen  
Fon. 0171. 6212849

[www.elektro-schneider-muelheim.de](http://www.elektro-schneider-muelheim.de) [elektro-schneider-mh@t-online.de](mailto:elektro-schneider-mh@t-online.de) [www.elektro-schneider-essen.de](http://www.elektro-schneider-essen.de)

## Kokerei

- Denkmalpfad Zollverein (C70)
- die kokerei -  
café & restaurant (C70)
- Golem-Kunst und  
Baukeramik/Shop (C90)
- Kammgebäude (C90)
- Mischanlage (C70)
- Möbelloft/Shop (C90)
- Salzlager (C88)
- Sapor Seife/Shop (C90)
- Schaudapot Ruhr Museum (C89)
- The Palace of Projects (C88)
- Werksschwimmbad, saisonal (C75)



- |   |                              |   |  |
|---|------------------------------|---|--|
|    | Parkflächen                  |  | Ringpromenade  |
|    | Ladestation für E-Autos      |  | Haltestelle ÖPNV   |
|    | Bus-Haltestzone              |  | Treffpunkt Zollverein-Rundfahrten und Haltestelle Linie UNESCO-Welterbe Zollverein |
|    | Info-Punkt                   |  | Haltestelle Linie UNESCO-Welterbe Zollverein                                       |
|    | Tickets                      |  | Gourmetmeile Metropole Ruhr  |
|    | Öffentliches WC barrierefrei |   |  |
|    | Gastronomie                  |   |  |
|  | Shop                         |   |  |

## Zeche

- |                              |                                      |                             |
|------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------|
| • ARKA Kulturwerkstatt (A12) | • Buchhandlung Walther König (A14)   | • Grubenhelden/ Shop (A12)  |
| • Atelier Thomas Mack (A12)  | • Café Kohlenwäsche (A14)            | • Halle 6 (A6)              |
| • Besucherzentrum Ruhr (A14) | • Casino Zollverein, Restaurant (A9) | • Halle 12 (A12)            |
| • Bistro Schacht XII (A12)   | • Denkmalpfad Zollverein (A14)       | • hotel friends Essen (B61) |



## Veranstaltungsprogramm UNESCO-Welterbe Zollverein

### Zollverein-Führungen

#### Über Kohle und Kumpel

##### *Der Weg der Kohle auf der Zeche*

Die Führung informiert über die Produktionsabläufe der einst größten und leistungsstärksten Steinkohlenzeche der Welt und bietet einen faszinierenden Einblick in die Architektur, die Natur und den Wandel Zollvereins vom Bergwerk zum modernen Kulturstandort.

<b>Zeit:</b>	Mo–Fr stündlich von 11:00–16:00 Uhr Sa, So und Feiertage halbstündlich von 11:00–17:00 Uhr
<b>Dauer:</b>	1 Std.
<b>Teilnahme:</b>	10,00 € [ermäßigt: 7 €, Familien 16/25 €]
<b>Info &amp; Anmeldung:</b>	Tel 0201 246810, <a href="mailto:besucherdienst@zollverein.de">besucherdienst@zollverein.de</a> , <a href="http://www.zollverein.de">www.zollverein.de</a>
<b>Treffpunkt:</b>	Ticket-Punkt Halle 8

#### Von Kohle, Koks und harter Arbeit

##### *Der Weg der Kohle auf der Kokerei*

Von der Kokserzeugung auf der „schwarzen Seite“ bis zur Gewinnung der chemischen Nebenprodukte auf der „weißen Seite“ erfahren die Teilnehmerinnen und Teilnehmer alles Wissenswerte rund um die Geschichte und Technik der ehemals größten Zentralkokerei Europas.

<b>Zeit:</b>	Mo–Fr 11.30 und 14.30 Uhr Sa, So und Feiertage stündlich von 11:30–16:30 Uhr
<b>Dauer:</b>	2 Std.
<b>Teilnahme:</b>	10,00 € [ermäßigt: 7 €, Familien 16/25 €]
<b>Info &amp; Anmeldung:</b>	Tel 0201 246810, <a href="mailto:besucherdienst@zollverein.de">besucherdienst@zollverein.de</a> , <a href="http://www.zollverein.de">www.zollverein.de</a>
<b>Treffpunkt:</b>	Infopunkt Kokerei vor der Mischanlage





## Doppelschicht

### *Kombiführung in der Kohlenwäsche*

Während der Führung durch das größte Gebäude der „schönsten Zeche der Welt“ entdecken die Besucherinnen und Besucher die authentisch erhaltenen Übertageanlagen im Denkmalpfad Zollverein und unternehmen im Ruhr Museum einen spannenden Streifzug durch die Natur- und Kulturgeschichte des Ruhrgebiets.

<b>Zeit:</b>	Sa, So und an Feiertagen 14:00 Uhr
<b>Dauer:</b>	2 h
<b>Teilnahme:</b>	15 € (inkl. Eintritt Ruhr Museum) [ermäßigt: 7 €, Familien 16/25 €]
<b>Info &amp; Anmeldung:</b>	Tel 0201 246810, <a href="mailto:besucherdienst@zollverein.de">besucherdienst@zollverein.de</a> , <a href="http://www.zollverein.de">www.zollverein.de</a>
<b>Treffpunkt:</b>	Ticket-Punkt Werner-Müller-Platz vor der Kohlenwäsche

## Zeche fotogen spezial

### *Führung für Hobby-Fotografen*

Begleitet von einem ortskundigen Guide begeben sich die Hobbyfotografinnen und -fotografen abseits der bekannten Wege auf Motivsuche in den historischen Originalanlagen der Zeche und Kokerei Zollverein.

<b>Zeit:</b>	So, 28.08.2022, 10:00 Uhr
<b>Dauer:</b>	ca. 3 Std.
<b>Teilnahme:</b>	18,00 €
<b>Info &amp; Anmeldung:</b>	Tel 0201 246810, <a href="mailto:besucherdienst@zollverein.de">besucherdienst@zollverein.de</a> , <a href="http://www.zollverein.de">www.zollverein.de</a>
<b>Treffpunkt:</b>	Ticket-Punkt Halle 8

## Ausstellungen UNESCO-Welterbe Zollverein

### Ruhr Museum und Portal der Industriekultur

#### *Regionalmuseum und industriekulturelle Panorama des Ruhrgebiets*

Das Ruhr Museum informiert in seiner Dauerausstellung über die faszinierende Natur- und Kulturgeschichte des Reviers von der Entstehung der Kohle vor 300 Millionen Jahren bis zur heutigen Metropole Ruhr. Die verschiedenen Informationsstationen des Portals der Industriekultur bieten spannende Einblicke in den Strukturwandel der Region und stellen Ankerpunkte der Route der Industriekultur vor.

Zeit:	täglich 10–18 Uhr
Eintritt:	8 € [erm.: 5 €], Kinder & Jugendliche unter 18 Jahren, Schülerinnen & Schüler, Studierende unter 25 Jahren frei
Info Ruhr Museum:	Tel 0201 24681-444, <a href="http://www.ruhrmuseum.de">www.ruhrmuseum.de</a>
Info Portal der Industriekultur:	Tel 0201 246810, <a href="http://www.zollverein.de">www.zollverein.de</a>
Ort:	Kohlenwäsche

### Mustafas Traum

#### *Sonderausstellung des Ruhr Museums*

Zum 60. Jahrestage des Anwerbeabkommens zwischen Deutschland und der Türkei präsentiert die Sonderausstellung des Ruhr Museums mehr als 150 Fotografien des in Essen lebenden Fotografen Henning Christoph zum türkischen Leben in Deutschland von 1977 bis 1989.

Zeit:	täglich 10–18 Uhr
Eintritt:	3 € [erm.: 2 €], Kinder & Jugendliche unter 18 Jahren, Schülerinnen & Schüler, Studierende unter 25 Jahren frei
Info:	Tel 0201 24681-444, <a href="http://www.ruhrmuseum.de">www.ruhrmuseum.de</a>
Ort:	Kohlenwäsche





## Beyond Emscher. Fotografische Positionen aus der Gegenwart

*Sonderausstellung der Stiftung Zollverein und der Emschergenossenschaft*

In der architektonisch beeindruckenden Mischanlage zeigt die Ausstellung zeitgenössische Fotografien der Emscherregion, die in 16 künstlerischen Positionen das soziale Leben, die Landschaft und die Architektur des nördlichen Ruhrgebiets dokumentieren.

**Zeit:** täglich 10–18 Uhr

**Eintritt:** 7 € [erm.: 4 €], Kinder & Jugendliche unter 18 Jahren, Schülerinnen & Schüler, Studierende unter 25 Jahren frei

**Info:** Tel 0201 24681-444, [www.ruhrmuseum.de](http://www.ruhrmuseum.de)

**Ort:** Mischanlage

## Red Dot Design Museum

*2.000 Designobjekte zum Anfassen*

Gutes Design und die Qualität alltäglicher Gegenstände begreiflich machen – dieser Aufgabe hat sich das Red Dot Design Museums verschrieben. Mit etwa 2.000 Exponaten bildet die weltweit größte Ausstellung zeitgenössischen Designs dabei die gesamte Bandbreite des aktuellen Produktdesigns ab.

**Zeit:** Di – So 11–18 Uhr

**Eintritt:** 9 € [erm.: 4 €], Kinder bis 12 Jahren frei, Fr nach eigenem Ermessen

**Info:** Tel 0201 30104-60, [www.red-dot-design-museum.de](http://www.red-dot-design-museum.de)

**Ort:** Red Dot Design Museum]

## UNESCO-Welterbe Zollverein Special

### #halbzwölf im August

#### *Ruhrgebiets-Frühschoppen*

Das Ruhrgebiets-Frühschoppen von und mit ARD-Moderator Peter Großmann verbindet Humor mit Anspruch und bricht dabei ganz bewusst mit den Konventionen üblicher Gesprächsrunden. Im August sind Fußballspielerin Inka Grings, Schauspielerin und Kabarettistin Lioba Albus und „The Silverettes“ auf Zollverein zu Gast.

**Zeit:** So, 28.08.2022, 11:30 Uhr

**Eintritt:** 15 € [erm.: 9 €]

**Info und Tickets:** Tel 0201 24681-0, [info@zollverein.de](mailto:info@zollverein.de), [www.zollverein.de](http://www.zollverein.de)

**Ort:** Halle 12



## SAVE THE DATE

### Großes Jubiläums-Zechenfest im September

*20 Jahre UNESCO-Welterbe*

Beim Großen Zechenfest gibt es in diesem Jahr besonders viel zu erleben, denn vor 20 Jahren wurde Zollverein in die Liste der UNESCO-Welterbestätten aufgenommen – das muss gefeiert werden! So dürfen sich die Besucherinnen und Besucher in diesem Jahr gleich drei Tage lang über ein vollgepacktes Veranstaltungsprogramm freuen.

**Zeit:** Fr, 23.09., 17:00–22:00 Uhr

Sa, 24.09., 12:00–22:00 Uhr

So, 25.09., 11:00–18:00 Uhr

**Eintritt:** frei

**Info:** Tel 0201 24681-0, [info@zollverein.de](mailto:info@zollverein.de), [www.zollverein.de](http://www.zollverein.de)

**Ort:** UNESCO-Welterbe Zollverein





# Damit unsere Kinder cool bleiben können.

## Wir bringen die Zukunft zum Leuchten.

Für uns ist Nachhaltigkeit mehr als nur ein Herzensthema. Es ist zentraler Bestandteil unserer Arbeit. Ob es um Geldanlagen oder die Finanzierung von energieeffizientem Bauen geht: Wir kümmern uns. Mehr Infos erhalten Sie unter [sparkasse-essen.de](http://sparkasse-essen.de)



Sparkasse  
Essen

Weil's um mehr als Geld geht.

Unsere Veranstaltungen sind nur möglich durch die  
freundliche Unterstützung unserer Partner



# Teller leer? Teller her!

Liebe Gäste,  
nach zwei Jahren der unfreiwilligen Abstinenz von Gourmetmeilen wie dieser, freuen wir alle uns ungemein, endlich wieder zusammen schlemmen zu können. Jedoch sind solche Veranstaltungen momentan eine riesige Herausforderung für jeden Organisator und die teilnehmenden Gastronomen.

Sicherlich haben auch Sie mitbekommen, dass die gesamte Branche unter einem immensen Personalmangel leidet. Personal, welches in den vergangenen beiden Jahren von der Gastronomie in andere Bereiche gewechselt und das dringend – nicht nur bei Gourmetmeilen – benötigt wird. Dieser Mangel ist einer der Gründe, warum in diesem Jahr viele Gourmetmeilen abgesagt werden mussten.

Auch wir und unsere Küchenteams sind massiv von diesem Mangel betroffen. Trotzdem sind wir hier, um nach zwei tristen Jahren wieder zusammen eine gute Zeit zu erleben.

Und jetzt kommen Sie – unsere lieben und treuen Gäste – ins Spiel. Wir möchten Sie bitten, uns tatkräftig zu unterstützen, und das ist auch ganz einfach.



Sie würden uns allen riesig helfen, wenn Sie nach dem Genuss Ihres Gerichts das **Geschirr** und die **Gläser** zurück bringen würden. So würden Sie die Crews entlasten und Wartezeiten auf Ihr nächstes Genuss-Highlight verkürzen. Dabei können Sie das Geschirr und die Gläser an jedem Gastro-Stand abgeben, egal von welchem Sie es bekommen haben (ausgenommen ist Geschirr, für welche ein Pfand erhoben wurde). Der nächste Stand ist garantiert nur wenige Meter entfernt. Ein kleiner Weg, der für uns eine große Unterstützung ist.

Und sind wir mal ehrlich: bei Muttern haben wir den Tisch doch auch immer blitzblank hinterlassen, oder?

Die Teams unserer Gastronomen wären Ihnen für diese kleine Geste sehr dankbar.

# Helpen Sie aktiv beim Umweltschutz mit!

- umweltfreundlich
- Benutzbar für alle Gerichte,  
an allen Ständen
- das Besteck bleibt  
Ihr Eigentum
- Sie können Ihr Besteck  
auch in den Besteck-  
Containern zugunsten  
karitativer Institutionen  
spenden\*.

\*Das Besteck wird aussortiert, gereinigt, aufpoliert, neu verpackt und wieder in den Kreislauf eingeführt. Der nach Abzug der Kosten für Anschaffung, Reinigung, Verpackung usw. verbleibende Betrag wird an lokale, karitative Institutionen gespendet.

Preis  
**1,- €**





# Restaurant-Karussell

*Das Original im Herbst*

09.09. – 23.10.2022



Exklusive 4-Gänge-Menüs

Inklusive Wein oder Pils

Zum Kennenlern-Preis