



# RESTAURANT **KARUSSELL** HERBSTMENÜS



*Das Original im Herbst*

09.09. – 23.10.2022

Tagesaktuelle Infos finden Sie auf [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.



## Restaurant-Karussell Herbst 2022

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

Die Outdoor-Saison ist gerade erst vorbei und schon geht das Schlemmen in den Restaurants weiter. 23 Restaurants aus Essen, Mülheim an der Ruhr und Oberhausen stehen in den Startlöchern, um Sie mit Ihren kulinari-schen Kreationen in Form eines Vier-Gänge-Menüs zu verwöh-

nen. Die gereichten begleitenden Weine – oder auf Wunsch auch ein „frisch Gezapftes“ – runden das Gourmet-Erlebnis ab. Selbstverständlich gilt dabei auch weiterhin das Motto: Sie schlemmen zum besonders günstigen Kennenlern-Festpreis.

Jetzt liegt die Wahl bei Ihnen, liebe Gäste. Zur Auswahl stehen eine Vielzahl an Stilrichtungen – egal ob klassisch-gutbürgerlich oder jung und modern, ob vegetarisch oder Fisch & Fleisch, ob opulent oder puristisch. In unseren teilneh-men-den Restaurants wird jeder Gourmet fündig.

Aber damit noch nicht genug Auswahl. Es stellt sich noch die Frage, ob man im Hauptgang Fisch oder Fleisch wählt. Dabei ist die Frage relativ leicht beantwortet: nehmen Sie einfach beides und erweitern Sie Ihr Menü – gegen einen klei-nen Aufpreis – auf fünf delikate Gänge.

Ich bin mir sicher, dass Sie auf den folgenden Sei-ten viele spannende, interessante und köstliche Kreationen finden werden. Das Einzige, was Sie



*Rainer Bierwirth*  
Initiator/Vorstand  
ESSEN GENIESSEN e.V.

jetzt noch tun müssen, ist, einen Tisch im Restaurant Ihrer Wahl mit dem Hinweis auf das Restaurant-Karussell zu reservieren. Hierbei besteht auch gleich die Möglichkeit, auf bestehende Allergien hinzuweisen oder vege-tarische Varianten zu besprechen. Und da es bei uns im Pott eine liebgewonnene Tradition ist, darf natürlich auch ein „Absacker“ nicht fehlen. Diesen erhält jedes

Pärchen, welches zusammen Menüs aus unserem Restaurant-Karussell genossen hat, als Dankeschön in Form unseres Weins aus der *Edition Essen Geniessen*. So können Sie den lukullischen Abend ganz entspannt Zuhause bei einem Gläschen Wein ausklingen 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 die vielfältige Auswahl unseres diesjährigen Restaurant-Karussells zu erkunden.

Wir freuen uns, Sie persönlich demnächst bei Ihrer Fahrt auf dem Restaurant-Karussell begrüßen zu dürfen.

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](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



## 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 Herbstmenüs 2022

## Essen

Acquario . . . . .	6
Alte Metzgerei . . . . .	7
Da Vinci . . . . .	8
Feldschlößchen . . . . .	10
Fischerei . . . . .	11
Gärtnerei . . . . .	12
Gummersbach . . . . .	13
Haus Gimken . . . . .	14
Hannappel . . . . .	15
Kiepenkerl . . . . .	16
La Grappa . . . . .	17
Restaurant M . . . . .	18
MezzoMezzo . . . . .	21

Müllers auf der Rü . . . . .	22
Mumm . . . . .	23
Parkhaus Hügel . . . . .	24
Schick Essen . . . . .	26
Schmachtenbergshof . . . . .	28
Sengelmanshof . . . . .	30
Tablo . . . . .	31

## Mülheim an der Ruhr

Walkmühlen-Restaurant . . . . .	32
---------------------------------	----

## Oberhausen

Hackbarth's . . . . .	33
Schmachtendorf . . . . .	34



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

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  
info@acquario.de

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

### ASSAGGINO

#### 1. Gang BURRATA

Italienischer Frischkäse auf lauwarmem Pfirsich, Parmaschinken, Cherrytomaten an Balsamico und Basilikum Pesto

oder **GEBRATENE JACOBSMUSCHELN**

auf Rote Beete Carpaccio

 *Sauvignon, Venezien*

#### 2. Gang LINGUINE MIT STEINPILZEN

 *Gavi di Gavi, Piemont*

#### 3. Gang DUO DI PESCE

Riesen Gamba und Petermännchenfilet in zwei verschiedenen Saucen

 *Lugana Rovaglia, Venetien*

oder **KALBSINVOLTINI TOSKANISCHER ART**

an einer Tomaten-Kräuter-Sauce

 *L'U Lungarotti, Umbrien*

#### 4. Gang CRÊPE SUZETTE

mit einer Orangensauce und Vanilleei

 *Marsalawein, Sizilien*

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

**€ 64,90**

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



## Menü

- 1. Gang** ZWEIERLEI TATAR SURF N TURF  
Black Angus | Fjordlachs
- 2. Gang** PASTA ALBA  
Frische Pasta | Trüffelrahm | 36 Monate alter  
Parmigiano stravecchio | frischer Trüffel
- 3. Gang** ZANDER  
Safranrisotto | Champagner-Senf-Espuma  
Vanille-Möhren
- oder **BLACK ANGUS RINDERFILET**  
Pfefferlinge a la crème | Kartoffelpüree Robuchon
- 4. Gang** DUNKLE MOUSSE AU CHOCOLATE  
Portwein-Kirschen | Amarettini-Crunch

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 74,00



**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

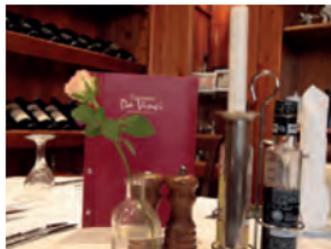
[www.alte-metzgerei-essen.de/](http://www.alte-metzgerei-essen.de/)  
[facebook.com/altemetzgereiessen/](https://facebook.com/altemetzgereiessen/)

Di.-Sa. ab 17:00 Uhr

So. & Mo. Ruhetag

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





# Ristorante Da Vinci

SEIT 1995 IN ESSEN-STEELE

## Menü

### 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

### GRUSS AUS DER KÜCHE

1. Gang PARMESANCRÈME SUPPE  
mit gebackenem Parmaschinken

oder JAKOBSMUSCHELN  
auf Pastinakenpüree, gebratener Grünspargel  
Teryaki Sauce

 Pinot Grigio- Weiswein, Venetien, Italien

2. Gang GNOCCHI AL TARTUFO  
 Chardonnay – Trocken & fruchtig, Lazio, Italien

3. Gang SEETEUFELFILET  
auf Safran Risotto  
 Lugana, Tenuta Rovaglia, Toscana, Italien

oder IRISCHES RINDERFILET  
mit Kartoffelkuchen und Babygemüse an Portwein-Jus  
 Primitivo di Manduria, Apulien, Italien

4. Gang CRÈME BRÛLÉE  
Waldfrüchte Pistazieneis  
 Moscato d'Asti, DOCG, Piemont

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 64,90

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

A young child with dark hair is shown from the chest up, holding a lit lightbulb in their right hand and a brown teddy bear in their left arm. The child is looking towards the camera with a slight smile. The background is dark and out of focus, suggesting an indoor setting at night. The lightbulb is glowing, casting a warm light on the child's face and the bear.

# 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)

Weil's um mehr als Geld geht.



Sparkasse  
Essen



## 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

### Restaurant Feldschlösschen

Flurstraße 67 · 45355 Essen

Tel.: 0201 / 3603766

[www.feldschloesschen-essen.de](http://www.feldschloesschen-essen.de)

[info@feldschloesschen-essen.de](mailto:info@feldschloesschen-essen.de)

Mi.-Sa. 17:00 – 22:00 Uhr

So. 10:30 – 21:00 Uhr

#### 1. Gang CREPPINETTE VON RAUCHFISCH

Rotes Pesto | Rucola

#### 2. Gang KARTOFFELSAMTSUPPE

Blutwurststreusel | Röstzwiebeln

#### 3. Gang STEINBEISSER FILET

im Speckmantel mit Salbei

Zwiebel-Vermouthsauce | Kartoffel-Gemüse Kuchlein

oder **KALBSSTEAK UND STREIFEN  
VON DER KALBSLEBER**

Portweinlack | Kartoffel-Gemüse Kuchlein

#### 4. Gang WALNUSS-SCHOKOLADEN-TARTE

Mangocreme | Amarenakirsch-Eis

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Pils pro Person

€ 59,00

*Hinweis: Wir starten das Restaurant-Karussell ab dem 16.09.*

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





## Menü

- 1. Gang LACHS**  
kurz gebeizt | Zigenkäse-Panna cotta | Mangoldsalat  
Rotwein-Zwiebelchutney
- 2. Gang ROTKOHL-SÜPPCHEN**  
gerösteter Mais | Sambal Manis
- 3. Gang THUNFISCH**  
Kürbis | Zweierlei vom Fenchel | roter Curryschaum
- oder **HIRSCHKEULE**  
in Madeira geschmort | Wirsing | Kartoffelkrapfen
- 4. Gang PORTOKALOPITA**  
Orangenkuchen | griechischer Joghurt | Mandel
- 4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Pils pro Person*

€ 70,00



### Eine Idee, ein bißchen Gastroverrücktheit und ganz viel Herzblut!

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

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

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

Email: [info@fischerei.restaurant](mailto:info@fischerei.restaurant)  
Web: [www.fischerei.restaurant](http://www.fischerei.restaurant)

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





## Menü

Seit Mitte Mai gibt es nun die Gärtnererei auf der Klarastrasse in Essen Rüttenscheid.

Bei uns steht das Gemüse im Vordergrund, wir kochen vegan & vegetarisch. Es muss nicht immer Fisch & Fleisch sein, es geht auch ohne - kreativ & lecker.

Wir zeigen uns im modernen Ambiente. Kommen Sie vorbei & genießen Sie unsere entspannte Atmosphäre, auch auf unserer Terrasse.

Gerne sind unsere Räumlichkeiten auch für Veranstaltungen buchbar.

- 1. Gang ROASTED AVOCADO** ✨  
gepickelter Butternutkürbis | Tofu  
Wasabicrunch | Terriyaki
- 2. Gang SÜPPCHEN VOM HOKAIDO KURBIS** ✨  
Kokosschaum | Kernöl | Crostini
- 3. Gang MANIOK** ✨  
gepickelte Schwarzwurzel | Pastinake  
knuspriger Grünkohl | Birne | Kräuter Beurre Blanc
- 4. Gang SCHOKOLADENBROWNIE**  
Passionsfrucht | Kürbis Sorbet  
karamellierte Kürbiskerne

*4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Pils pro Person*

€ 57,00



*Gerne auch als veganes Menü möglich.*

### Gärtnererei

Klarastr. 70 | 45130 Essen

Telefon: 0201 - 51198744

Email: [info@gaertnererei.restaurant](mailto:info@gaertnererei.restaurant)

Web: [www.gaertnererei.restaurant](http://www.gaertnererei.restaurant)

Di. – Fr.: ab 17.00 Uhr

Sa. ab 12.00 Uhr

So. & Mo.: Ruhetag



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



## Menü

**1. Gang KÜRBISRAVIOLI**  
steirisches Kernöl Birne Beurre blanc

**2. Gang GESCHÄUMTE SELLERIESUPPE**  
karamelierte Schalotten  
französische Entenleber

**SORBET VON DER PFLAUME**  
kleiner Sekt

**3. Gang WOLFSBARSCHFILET**  
Spitzkohl Radieschen Kerbelsauce  
Pommes Fondant

*oder* **HIRSCHRÜCKEN**  
Portweinjus Haselnuss Mimolette Mirabelle  
RosmarinKartoffelMousseline

**4. Gang WALDBEERENTARTE**  
Valrhona Caramelia Mousse

*oder* **KLEINE AUSWAHL  
FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE**  
- Affineur Waltmann Erlangen -

*4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person*

**€ 78,00**



*2 G's und 3 H's*

### **Willkommen bei Gumpersbach**

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

### **Restaurant Gumpersbach**

Fürstenbergstraße 2 · 45355 Essen  
Tel.: 0201 / 676464

[gumpersbach.essen@t-online.de](mailto:gumpersbach.essen@t-online.de)  
[www.gumpersbachessen.de](http://www.gumpersbachessen.de)

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

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





## Menü

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!

**1. Gang** SIEGERLÄNDER „BEESLAUFSOABBE“  
mit pochiertem Landei & Speck

**2. Gang** WESTFÄLISCHER „STEMMELKORT“  
mit Birne & Quitte

**3. Gang** FANGFRISCHES RUHRZANDERFILET  
mit Linsengemüse & Curryschaum

oder NIEDERRHEINISCHER SALZBRATEN  
VOM SPANFERKEL  
mit Kürbis, Bohnen & Altbierjus

**4. Gang** ESSENER „SCHLACKENKOHLE“  
mit Orange & Guanaja

*4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person*

€ 49,00

### Hotel & Restaurant Haus Gimken

Schloßstr. 182 · 45355 Essen

Tel: 0201/86 70 80

info@hotelgimken.de | hotelgimken.de

Mo.-Fr.: 17.00 – 21.00 Uhr

Sa., So. & Feiertag 12.00 – 21.00 Uhr



# 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*

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



### **Knut Hannappel & Tobias Weyers**

Das Gourmetrestaurant im Herzen des Ruhrgebiets – jung, kreativ, bodenständig.

Eine Symbiose aus Tradition und Moderne ist die Basis unseres Konzeptes. Sie lässt unser Küchenteam immer wieder außergewöhnliche Genuß-Kompositionen kreieren und unser aufmerksames Serviceteam sorgt dabei für eine entspannte, ungezwungene Atmosphäre.

Dieses Konzept begeistert Gäste wie Kritiker gleichermaßen: *1 Stern im Guide Michelin*, *8 Pfannen im Gusto* und *3F im Feinschmecker* sind Zeugnisse für die einzigartigen Genuss-erlebnisse, die Sie als Gast bei uns erwarten.

### **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. & Feiertags	11:30 – 15:00 Uhr 17:30 – 22:00 Uhr



## 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 präsentierten 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 16:30 Uhr

### 1. Gang TATAKI VOM LACHSFILET

Kresse-Crème | Rote Beete – Sojabohnen-Salat mit pinky Ingwer

### 2. Gang BRETONISCHE FISCHSUPPE

Filets und Garnele | Bratpeperoni Crostini | Aioli Meersalz

#### oder KÜRBISSÜPPCHEN

steierisches Kürbisöl und Kerne | Bratpeperoni Crostini | Meersalz

### 3. Gang DORADEN FILET

Quinoa-Kräutermantel | Wermutsauce  
Belugalinsen – Gemüserisotto | Parmesan  
Sesam-Spitzkohl

#### oder TÜRMCHEM VOM KIKOK MAISHÄHNCHEN

mit Feigen | sous vide gegart  
Kräuterkartoffelkrapfen | Portwein-Granatapfel Jus  
Sesam-Spitzkohl

### 4. Gang LAVENDEL PANNA COTTA

Salbei Kirschen | Sorbet | Kuchen Knusper

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 62,00

# La Grappa

& Il Grappino

... The Italian Culinary Institut  
by Rino Frattesi\*

## Menü

### 1. Gang WARMES CARPACCIO VOM WOLFSBARSCH

 Fior D'Acasia

### 2. Gang GNOCCHI GIULIANO

Hausgemachte Gnocchi, gefüllt mit Steinpilzen und  
Mozarella auf Trüffelcreme

 Brut Rose, Conti di Buscareto, Marken

### 3. Gang KING PRAWNS

auf schwarzen Kichererbsen an Hummerschaum

 Pecorino, Abruzzan

### oder PAILLARD DI TENDERLOIN

von Silver Fern Farms

 Primitivo, Apulien

### 4. Gang DESSERT FANTASIA

 Marsala, Sicilia

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 89,00

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



## Rino Frattesi

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

Vor 45 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 italieni-  
sche 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 – 23:00 Uhr

Sa. 17:30 – 23:30 Uhr

So. Ruhetag

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





## 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 GERÄUCHERTES KAROTTENTATAR** ✨  
Bööscher Ziegenfrischkäse | gepickelter Rettich  
Pfirsichcreme

**2. Gang ROTE BETE- RAMEN- SUPPE** ✨  
Wachsei | Lauch | gebeizter Tofu

**3. Gang MEDAILLON VOM WEISSEN HEILBUTT**  
Steinpilze | Mandelmilch | Schwarzwurzel  
Sellerie- Briketts

oder **GESCHMORTES HIRSCHBÄCKCHEN**  
Feige | Lavendel | Aubergine | Orange | Graupen

**4. Gang PUMPKIN COBBLER**  
Kürbis | Tonkabohne | Pekannüsse | Apfel

*4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person*

**€ 69,00**

### 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](http://www.mintrops-stadthotel.de)

[info@stadt.mm-hotels.de](mailto:info@stadt.mm-hotels.de)

Mo.–So. 12.00 – 22.00 Uhr



Platzreservierung mit Hinweis auf „ESSEN GENIESSEN Restaurant-Karusell“ 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](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





**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)



## Menü

- 1. Gang HAUSGERÄUCHERTER LACHS**  
mit Rum, Avocado und Wildkräutern
- 2. Gang CARPELETTI**  
gefüllt mit Pecorino und Feige in Butter-Salbei-Sauce
- 3. Gang SEETEUFEL**  
mit Safransauce, Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison
- oder* **RIBEYE VOM ANGUS**  
mit Röstzwiebeln, Rösti, Gemüse der Saison
- 4. Gang DESSERTVARIATION MEZZO MEZZO**

*4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person*

**€ 55,00**



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-gastfreundlicher 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





# MÜLLERS

auf der RÜ

## Menü

### Nelson Müller

In der Brasserie mit Markthallenflair „MÜLLERS auf der RÜ“ im Essener Szeneviertel Rüttscheid 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

Rüttscheider Straße 62  
45130 Essen

Tel.: 0201 / 79 93 77 01  
muellers@nelson-mueller.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 SALADE NIÇOISE

Gegrillter Thunfisch | Jordan Oliven | Bio Ei

### 2. Gang CRÈMESUPPE VOM HOKAIDOKÜRBIS

Mumbai Curry | Garnele im Kartoffelmantel

### 3. Gang GEBRATENES SEEHECHTFILET

Pfifferlingrisotto | Beurre blanc

oder GESCHMORTE KURZE RIPPE VOM ANGUS RIND

Selleriepüree | Bohnenragout

### 4. Gang SAUERKIRSCH-SCHOKOLADENSCHNITTE

Sorbet von Original Beans Kuvertüre

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

€ 85,00



## Menü

- 1. Gang HIMMEL UND ÄD**  
Himmlische Blutwurst in Butter gekrüstet  
geschmorte Zwiebeln und Äpfel  
aus dem eigenen BIO Garten | Erdäpfel Stampf
- 2. Gang WALDPILZ - CREME** ✨  
Rübchen | knusprige Brotwürfel in Nussbutter
- 3. Gang WALLER - FILET**  
Spitzkohl | Kartoffel – Yuzu | Jus  
*oder AUS DEM EIGENEN BIO GARTEN: PUMPKIN PIE* ✨  
Kernöl | Karamell mit Kernen
- 4. Gang DREIERLEI VALHRONA**  
warmer Pudding | Eis | Brownie
- 4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person*

€ 69,00



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](http://www.mintrops-landhotel.de)

[info@land.mm-hotels.de](mailto: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





## 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](http://www.parkhaus-huegel.de)

[info@parkhaus-huegel.de](mailto:info@parkhaus-huegel.de)

Die aktuellen Öffnungszeiten entnehmen Sie bitte unserer Website.



# PARKHAUS HÜGEL

## Menü

- 1. Gang** RINDERFILET AUS DER BUTTERMILCHBEIZE  
Sesam-Reibekuchen, Pilz-Panna Cotta
- 2. Gang** KAROTTEN-INGWERSUPPE  
Garnelen-Wan Tan
- 3. Gang** LACHS UNTER DER ESTRAGON-ORANGENKRUSTE  
Romanesco, Kürbis-Risotto  
  
*oder* SAUERBRATEN VON DER ENTE  
Rotkohlstrudel, Süßkartoffel-Püree, Anisapfel
- 4. Gang** DREIERLEI VON DER ZWETSCHGE

*4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Gast*

€ 76,00





## PARKHAUS HÜGEL

### Menü vegetarisch

1. Gang ROTE BETE CARPACCIO  
Sesam-Reibekuchen, Pilz-Panna Cotta

2. Gang KAROTTEN-INGWERSUPPE

3. Gang WARMER KARTOFFEL-BAUMKUCHEN  
Linsengemüse, Mango, Cashewkerne

4. Gang DREIERLEI VON DER ZWETSCHGE

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Gast

€ 60,00



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



# SCHICK ESSEN

RESTAURANT & BAR

## Menü

Bei uns im Schick Essen erwartet Euch eine feine Cross-Over Küche mit besten Zutaten. Unser Küchenchef Thomas Steffes bietet eine saisonal wechselnde Karte; Altbekanntes 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

### AMUSE- BOUCHE

 *Skin Gin Edition blanc mit Schweppes Herbal Tonic*

**1. Gang SASHIMI VOM HAUSGEBEIZTEM WILDLACHS**  
Mangochutney | Harissacreme | Zitronenmamrelade

 *Tom Benz Riesling feinherb*

**2. Gang BAUCH VOM THÜRINGER DUROC**  
Balsamicolinsen | marinierter Hokaido | gegrillte  
Paprika Coulis

 *St. Antony Rosé „Wunderschön“*

**3. Gang FANG DES TAGES**  
Safranrisotto | Fenchel | Kräuteröl

 *Grauburgunder Lergenmüller*

### oder BEEF DUETT

geschmorte Schulter und Hüfte vom Black Angus  
Steinpilz Graupenrisotto | Wilder Brokkoli |  
Rosmarinjus

 *Edition B, Merlot Cabernet Sauvignon, Pays d'Oc IGP,  
Ludovic Pouzol, Frankreich*

**4. Gang CITRUSRAGOUT**  
Mascarpone- Joghurt- Creme / Tahiti Vanille

 *Shanky's Whip*

**4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person**

€ 78,00

 *Für eine vegetarische Variante  
sprechen Sie uns bitte an.*

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





***elele***  
***einfach frisch***

**Elele GmbH**

**Lützwowstrasse 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)**



## 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 SEEZUNGENROULADE MIT FLUSSKREBSEN

an Feldsalat mit Limettenvinaigrette



2021 Ruppertsberger Linsenbusch Weissburgunder trocken, Ruppertsberger Weinkeller, Pfalz

### 2. Gang KÜRBISCREMESUPPE

mit karamellisierten Apfelwürfeln und Kürbiskernen

### 3. Gang GEBRATENES SCHWERTFISCHSTEAK

auf gerahmtem Blattspinat mit und Butterkartoffeln



2021 Auftakt Solaris trocken Weingut Abthof, Rheinhessen

### oder MEDAILLONS VOM KALBSFILET

mit Bergkäse gefüllt und Schwarzwälder Schinken umwickelt, auf Portweinjus mit Herbstgemüse und Kartoffelkroketten



2020 Spätburgunder trocken, Weingut Kruger-Rumpf, Nahe

### 4. Gang ZARTBITTERES SCHOKOLADEN - KIRSCHWASSERMOUSSE

auf einem Schokoladenbiskuit, Schattenmorellenkern und Kirschsorbet



2021 Scheurebe Juliusspital halbtrocken, Weingut Juliusspital, Franken

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 64,50

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

Bei begleitenden Getränken gilt ein Glas pro Gang





## Menü vegetarisch

- 1. Gang** GRATINIERTER ZIEGENKÄSE  
mit sonnengetrockneten Tomaten und feinen  
Blattsalaten  
 2020 Riesling Schiefer trocken, Weingut van Volxem,  
Mosel
- 2. Gang** KÜRBISCREMESUPPE  
mit karamellisierten Apfelwürfeln und Kürbiskernen
- 3. Gang** KOHLRABISCHNITZEL  
an Ratatouille mit Schwenkkartoffeln  
 2020 71/95 Portugieser & Dornfelder Rosé feinherb,  
Weingut Bernhard, Rheinhessen
- 4. Gang** ZARTBITTERES SCHOKOLADEN -  
KIRSCHWASSERMOUSSE  
auf einem Schokoladenbiskuit Schattenmorellenkern  
und Kirschsorbet  
 2021 Scheurebe Juliusspital halbtrocken, Weingut  
Juliusspital, Franken

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 49,00

## 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

€ 19,50



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

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



## Menü

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.

### 1. Gang ROTE BEETE

Ziegenfrischkäse-Feigenfüllung  
Wildkräutersalat | Apfel-Chutney

### 2. Gang SUPPEN-TRILOGIE:

Essenz von Steinpilzen | Speckknödel  
Rotes Linsensüppchen | geräucherte Forellen-Espuma  
Kürbisschaumsuppe | Öl & Kerne

### 3. Gang SOUS VIDE GEGARTES SPANFERKELBÄCKCHEN

Madeirajus | Scheiben vom Hirschrücken  
Cranberry-Jus | Romanescoröschen  
Kartoffel-Steckrübenkuchen

### 4. Gang MASCARPONE-SKYR-CRÊPE

Minzpesto | Kirschsorbet

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 63,50



## Menü

- 1. Gang SOĞUK MEZE** ✨  
Couscous mit Rote Beete, Apfel, Granatapfel, Pikanter Tomatensalat, Auberginensalat, mit Reis und Kräutern gefüllte Weißkohlblätter, Fava mit Ingwer & Zwiebel

🍷 *Kav: Narine, Türkei, weiß*

- 2. Gang MERCIMEKLI İÇLİ KÖFTE** ✨  
Couscous | grünen Linsen | Kräuter | Buttersauce

oder **AHTAPOT SALATASI**

Oktopussalat | Fenchel | Olivenöl- Zitrone

🍷 *Egeo: Chardonnay, Türkei, weiß*

- 3. Gang FENER BALIĞI**  
Seeteufel | Tomatensauce | Pinienkerne | orientalischer Reis mit Maronen

🍷 *Isabey: Sauvignon Blanc, Türkei, weiß*

oder **KUZU KAFES PIRZOLA**

Irisches Lammcarré mit Pistazienkruste | Feigen- Yakutsauce | orientalische Pfannkartoffel | Wildbroccoli

🍷 *Selection: Öküzgözü- Boğazkere, Türkei, rot*

- 4. Gang KAYMAKLI KADAYIF**  
Gebackene feine Kadayifnudeln | Pistazien | Zitronen-Zuckersirup | Kaymak

🍷 *Late Harvest: Bornova Muscat, lieblich, Türkei, weiß*

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 74,00

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 frangfrischen 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 / 811 95 85

info@tablo-restaurant.de  
www.tablo-restaurant.de

Öffnungszeiten der Küche:

Di. - Do.	12:00 - 23:00 Uhr
Fr.	12.00 - 23.30 Uhr
Sa.	16.30 - 23.30 Uhr
So. - Mo.	16.30 - 23.00 Uhr

und Feiertage



## Walkmühlen-Restaurant

### Menü

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

#### AMUSE-BOUCHE

#### 1. Gang TRÜFFEL-KARTOFFEL-CREMESUPPE

mit geraspelten Trüffeln

 Weißburgunder Kallfelz Mosel

#### 2. Gang KANDIERTER ZIEGENKÄSE

mit Nussmix auf Rote-Beete-Carpaccio, am Tisch flambiert

 Rosé aka Primitivo Apulien

#### 3. Gang PULPO A LA GALLEGA

Oktopus auf galizische Art mit Kartoffeln, Cherry und Paprika

 Lugana Venezia

#### oder KALBSROULANDEN MEDITERRANEA

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

 Barista Südafrika

#### oder SPAGHETTI AUS DEM PARMESANLAIB

flambiert in Grappa mit Pfifferlingen

 Lugana Venezia

#### 4. Gang COMPOSIZIONE DELLA CASA

 Blau Schiefer Riesling

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

**€ 63,00**

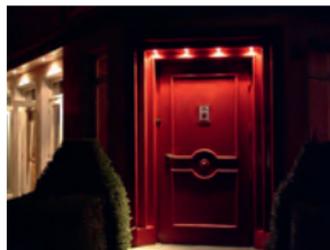
Platzreservierung mit Hinweis auf „ESSEN GENIESSEN Restaurant-Karussell“ erforderlich.  
Bei begleitenden Getränken gilt ein Glas pro Gang

## Menü

- 1. Gang** GEBRATENES STÖRFILET AUF WARMEM KÜRBIS  
Roter Bete, Quitte und Hummerschaum
- 2. Gang** SURPRISE VON SIEGLINDE  
Schwarzer Trüffel, Bio-Ei und Blattspinat
- 3. Gang** KRÄUTER-ROSTBRATEN VOM ZANDERFILET  
auf gerahmtem Kohlrabi und Rotweinsauce
- oder* **IBERICO PATA NEGRA SECRETO GEGRILLT**  
mit Rosmarin & Trauben auf sizilianischer Caponata,  
Kartoffel-Grissini und grüner Pfefferjus
- 4. Gang** BIRNE HELENE  
mit Schoko Spunch, Vanille-Chantilly und Walnusseis

*4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person*

€ 89,00



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](http://www.hackbarths.de)  
[info@hackbarths.de](mailto: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.

#### 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

#### GRUSS AUS DER KÜCHE

- 1. Gang** ANGEBRATENES THUNFISCHFILET  
auf Kichererbsen-Currysalat mit  
Wasabi-Kartoffelstroh
- 2. Gang** KLEINER KÜRBISEINTOPF  
mit Brust vom Kösterbullen aus Schmachtendorf
- 3. Gang** GEBRATENES ZANDERFILET  
auf Pommery-Senfsauce mit gegrilltem Brokkoli  
und Kartoffelstampf  
  
*oder* GEBRATENE PERLHUHNBRUST  
auf Rotweinjus mit Waldpilzsalpicon,  
gegrilltem Brokkoli und Kartoffelplätzchen
- 4. Gang** APFEL-TARTE  
mit geblähten Vanilleschaum und Karamelleis

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

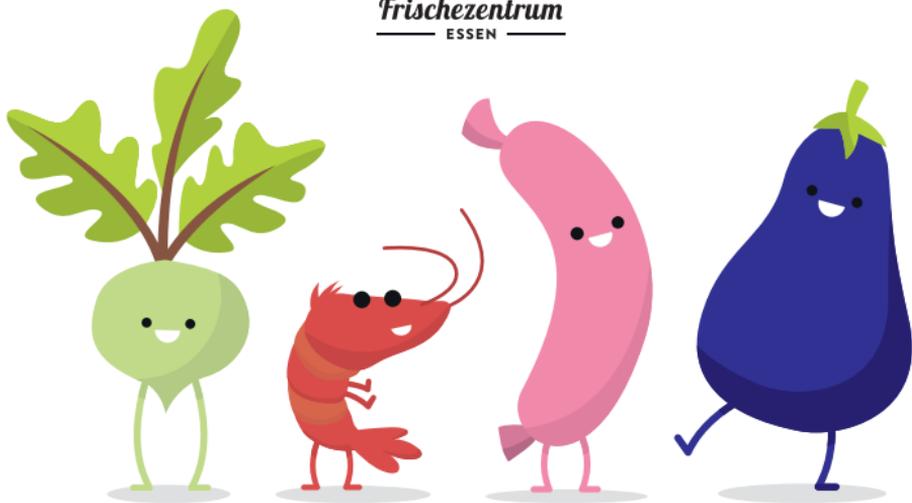
€ 65,00

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





VOM GUTEN DAS BESTE  
**Frischezentrum**  
ESSEN



— FÜR PROFIS —

Über 15.000 Produkte  
freuen sich auf Sie!

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



## KULINARISCHE HIGHLIGHTS 2023

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

Februar

### 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.

Mai

### 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

Juni

### 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

Juli

### 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

August

### 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

September

### 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.

Die aktuellen Termine finden Sie auf [essen-geniessen.de](https://essen-geniessen.de)