



# RESTAURANT **KARUSSELL** FRÜHJAHRSMENÜS



*Das Original im Frühjahr*

20.01. – 19.03.2023

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 Frühjahr 2023

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

Es ist wieder soweit. Kaum ist das alte Jahr beendet, starten wir in die Gourmet-Saison 2023. Traditionell beginnen wir mit dem Restaurant-Karussell, welches sich acht Wochen lang drehen wird und dabei jede Menge lukullische Genüsse für jeden Geschmack bereit hält.

Dieses breite Spektrum verdanken wir den 23 teilnehmenden Restaurants aus Duisburg, Essen, Mülheim und Oberhausen, welche eigens dafür kreierte Vier-Gänge-Menüs servieren. Begleitet werden diese wunderbaren Kreationen – auch das ist bei uns Tradition – von passend zum jeweiligen Gang ausgewählten, erlesenen Weinen. Für die Freunde des Hopfens bieten wir alternativ ein „frisch Gezapftes“ zur Wahl an. Und das Beste daran: Sie genießen Ihr Menü zum besonders günstigen Kennenlern-Festpreis.

Knifflig wird es zuweilen bei der Frage, ob man sich im Hauptgang für die Fisch- oder die Fleisch-Variante entscheiden soll. Dafür haben wir eine ganz einfache Antwort: nehmen Sie einfach beides und erweitern Sie Ihr Menü – gegen einen kleinen Aufpreis – auf fünf delikate Gänge.

Um in den Genuss der Restaurant Karussell-Menüs zu gelangen müssen Sie nichts weiter



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

tun, als im Restaurant Ihrer Wahl einen Tisch mit dem Hinweis auf das Restaurant-Karussell zu reservieren. Hierbei besteht auch gleich die Möglichkeit, auf bestehende Allergien hinzuweisen oder vegetarische Varianten zu besprechen.

Jeder schöne Abend geht einmal zu Ende, auch die Abende des Restaurant Karussell-Menüs. Aber diese Abende enden erst bei

Ihnen Zuhause, denn wir haben noch ein besonderes Präsent für Sie.

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

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

Mit kulinarischen Grüßen, Ihr  
*Rainer Bierwirth*

# WAZ 14 TAGE

## ENTWEDER...



Gedruckte WAZ  
+ E-Paper  
+ WAZplus

### Ihre Vorteile:

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

# GRATIS:

Jetzt lesen: [waz.de/testen](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 Frühjahrsmenüs 2023

## Duisburg

Villa Patrizia . . . . . 6

## Essen

Acquario . . . . . 8

Alte Metzgerei . . . . . 9

Bliss . . . . . 10

Da Vinci . . . . . 11

Fischerei . . . . . 12

Gärtnerei . . . . . 13

Gummersbach . . . . . 14

Hannappel . . . . . 15

Hülsmannshof . . . . . 16

Kiepenkerl . . . . . 18

La Grappa . . . . . 19

Restaurant M . . . . . 22

Müllers auf der Rü . . . . . 24

Mumm . . . . . 26

Parkhaus Hügel . . . . . 28

Schick Essen . . . . . 30

Schmachtenbergshof . . . . . 32

Sengelmannshof . . . . . 34

Sheraton . . . . . 36

Tablo . . . . . 37

## Mülheim an der Ruhr

Walkmühlen-Restaurant . . . . . 38

## Oberhausen

Schmachtendorf . . . . . 39



Unsere vegetarischen Gerichte erkennen Sie an diesem Symbol.



Unsere veganen Gerichte erkennen Sie an diesem Symbol.

## Impressum

Herausgeber:  
ESSEN GENIESSEN e.V./Rainer Bierwirth

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

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



## Menü

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

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

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

Mülheimer Straße 213  
47058 Duisburg  
Tel.: 0203 / 330480

[www.villa-patrizia.de](http://www.villa-patrizia.de)  
[info@villa-patrizia.de](mailto:info@villa-patrizia.de)

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

### ESPRESSO VON ROTEN LINSEN

### ZWEIERLEI SIZILIANISCHES SESAM-LANDBROT

Tonno-Mousse | kaltgepresstes Olivenöl

#### 1. Gang CARPACCIO

piemontesischen Fasonna Rind | Alba Trüffel

#### 2. Gang ORECCHIETTE

Milchkalbsragout | Curry Aroma

### SORBETTO ALL MANGO-MARACUYA

Rum

#### 3. Gang WILDFANG VOM BRANZINO

Blattspinat | Schnittlauch-Crème

#### oder BARBEQUE VOM SCHWARZEN NEBRODI

Spanferkelfilet | Lardo-Speck

Wirsing | Kartoffelgraten

#### 4. Gang DUETTO

Manufaktur Schoko Soufflé | Honig-Joghurt Eis

Walnüsse

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

€ 97,50

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



# 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

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

### 1. Gang LACHSTATAR

mit Avocado

oder **DUO DI ANTIPASTI**

Vitello Tonnato und Rinderfilet Carpaccio

 *Bianco Veronese, Venetien*

### 2. Gang LINGUINE NUDELN

mit Garnelen in Hummersauce

 *Gavi di Gavi Piemont*

### 3. Gang STEINBUTTFILET

auf Ratatoille mit Steinpilzen

 *Lugana Campagnola, Venetien*

oder **IRISCHES LAMMKARREE**

mit frischen Kräutern

 *Nero d'Avola Morgante Sizilien*

### 4. Gang WEISSES SCHOKOLADEN-SOUFFLÉ

mit heißer Schokoladensauce und Vanille-Eis

 *Süßer Wein, Sizilien*

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

**€ 67,50**





## Menü

**1. Gang „WILDTELLO“ SURF N TURF**  
Vitello vom Hirsch | Preiselbeer-Thunfisch-Sauce  
Kaisergranat

**2. Gang PASTA ALBA** ✨  
Frische Pasta | Trüffelrahm | 36 Monate alter  
Parmigiano stravecchio | frischer Trüffel

**3. Gang WINTERKABELJAU**  
Chorizo-Graupen-Risotto | Vichy-Karotten  
Petersilienöl | Hummer-Espuma

oder **BLACK ANGUS RINDERFILET-MEDALLION I**  
Apfel-Wirsing | Kartoffelpüree Robuchon  
Morchelrahm

**4. Gang TONKABOHNEN-CRÈME BRÛLÉE**  
Glühwein-Zwetschgenröster

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

€ 74,00

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



**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





# Bliss

Restaurant & Bar

## Menü

### Casual Dining mit asiatischem Flair

Seit 2005 ist das kulinarische Konzept des Bliss Restaurant & Bar die internationale Vielfalt. Nach acht Jahren im Girardethaus und sieben Jahren auf der Rü haben wir unser Konzept weiterentwickelt. Mit dem Relaunch 2020 vereint das Bliss die besten Elemente hieraus und verfeinert sie mit eigener Handschrift zum ganz besonderen Konzept des Bliss Restaurant & Bar: in dezent eleganter Atmosphäre erleben Sie feine Köstlichkeiten, ungezwungen und locker als Begleitung zu Wein, Bier, Sake oder hausgemachten Limonaden.

Dem Gedanken des Slow Food verpflichtet, legen wir Wert auf saisonale Lebensmittel aus lokalem und nachhaltigem Anbau und begeistern auch mit abwechslungsreichen vegetarischen und veganen Kreationen.

### Bliss

Rüttenscheider Str. 237  
45131 Essen

Tel.: 0201-95985595

<https://www.bliss-essen.de>  
[reservierung@bliss-essen.de](mailto:reservierung@bliss-essen.de)

Mo.–Sa. 17:30 – 23:00 Uhr  
So. Ruhetag

### GRUSS AUS DER KÜCHE

- 1. Gang** KARTOFFEL-LAUCH-CRÈME  
mit Meerrettich und Flusskrebse
- 2. Gang** SPINAT-SHIITAKE-STRUDEL   
Trüffel-Crème Fraîche
- 3. Gang** JAPANISCHE MAKRELE  
Algensalat, lauwarme Ananas-Vinaigrette, Sesam
- oder** BARBARIE ENTENBRUST  
gerahmte Curry-Linsen und Papadam
- 4. Gang** BLISS DESSERT VARIATION

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Bier pro Person

€ 78,00

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



# Ristorante Da Vinci

SEIT 1995 IN ESSEN-STEELE

## Menü

### GRUSS AUS DER KÜCHE

#### 1. Gang STEINPILZCRÈME-SUPPE

mit Trüffel


#### oder TUNA TATAKI AUF SELLERIEPÜREE

mit Teriyakisauce

 Pinot Grigio, Weiswein, Venetien, Italien

#### 2. Gang RAVIOLI

mit Maronen und Feigenfüllung an Pecorinosauce

 Rü Blanc Cuvee, fruchtig, Pfalz, Deutschland

#### 3. Gang ST.PIERRE FILET

auf Kartoffel-Kürbispüree an Safransauce

 Lugana, Tenuta Roveglia, Toscana, Italien

#### oder RINDERFILET

mit Polenta und Grünspargel an Rotwein-Chili-Sauce

 Primitivo di Manduria, Apulien, Italien

#### 4. Gang HAUSKREATIONEN

Verschiedene Süßigkeiten

 Moscato d'Asti, DOCG, Piemont

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 64,90



### Lernen Sie uns kennen

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

Mittagstisch • Catering • Sommerterrasse • Büffets • Veranstaltungen

### Ristorante Da Vinci

Graffweg 1 • Ecke Kaiser-Otto-Platz  
45276 Essen

Tel.: 0201 / 8516211

[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

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





## Menü

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

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

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

Rüttenscheider 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

#### 1. Gang CEVICHE

Wolfsbarsch | Orange | Rotkohl

#### 2. Gang PILZ-DASHI

Garnele | Cashew

#### 3. Gang KABELJAU

Schwarzwurzelpüree | Rote Beete | Ingwerschaum

oder **ROASTBEEF VOM SCHOTTISCHEN HIGHLÄNDER**

Beurre rouge | Waldpilzstrudel | Wurzelgemüse

#### 4. Gang CRÈME BRÛLÉE

Mandel Wan Tan | Physalis

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

€ 73,00





## Menü

1. Gang **ALLERLEI BEETE**  
Tofu | Yakitori | rosa Ingwer | Mizuna
2. Gang **WALDPILZ-CAPPUCCINO**  
Crostini
3. Gang **KARTOFFEL – MAULTASCHE**  
knuspriger Grünkohl | Steckrübe  
Cranberry | Wurzelijsu
4. Gang **FRÜHLINGSROLLE**  
Dattel | Pecan | Kokos – Apfel - Sorbet

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

€ 59,00



Gerne auch als veganes Menü möglich.



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.

### Gärtnererei

Klarastr. 70 | 45130 Essen  
Telefon: 0201 - 51198744

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

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 – 23:00 Uhr  
Do. – So. 17:00 – 23:00 Uhr  
Di. & Mi. Ruhetag

### KLEINER GRUSS AUS DER KÜCHE

#### 1. Gang SUPPE VOM BADISCHEN FELDSALAT

Apfelcroûtons Zwiebelravioli

#### 2. Gang SCHWEINEBAUCH SÜDWESTSPANIEN

Knollenselleriemousseline Frühlingslauch  
RoteBeeteSenf

### SORBET VOM APFEL

Calvados Thymian

#### 3. Gang FORELLENFILET – EIFEL –

Rieslingschaum geräuchertes Kartoffelmus  
Wirsingroulade

#### oder CORDON BLEU VOM HIRSCH

Kerbelschaum Tomme de Savoie  
Steckrübe Birne

#### 4. Gang CRÊME BRÛLÉE !!

oder KLEINE AUSWAHL  
FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE

- Affineur Waltmann Erlangen -

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 78,00

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





## Wir nehmen Sie mit auf unsere exklusive kulinarische Reise

Zum Start servieren wir:

**DREIERLEI  
KLEINE KÖSTLICHKEITEN  
ALS APÉRO**  
und ein Glas Champagner

danach folgt:

**4-GÄNGIGES  
ÜBERRASCHUNGS-GOURMETMENÜ**  
inklusive ausgesuchter begleitender Weine

zum Abschluss:

**FEINES AUS UNSERER PATISSERIE**

*kulinarischer Reisepreis: € 125,00 pro Person*

*Die kulinarische Reise ist nur auf Vorbestellung und tischweise buchbar.*

**Wegen Renovierung starten wir voraussichtlich ab dem 17. Februar 2023 mit dem Restaurant-Karussell.**



### **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](mailto:info@restaurant-hannappel.de)  
[www.restaurant-hannappel.de](http://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

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





## Menü

### Genießen Sie Ihre Freizeit

... in einem außergewöhnlichen Ambiente im historischen Stadtteil Margaarethenhöhe, direkt am Wald gelegen. Sie erwartet eine ausgewogene Speisenauswahl mit wechselnden saisonalen Angeboten.

Unser Restaurant im alten Fachwerkstil des alten Bauernhauses, erstreckt sich über 2 Etagen und einen großen Biergarten.

Für Ihre Feier bieten wir Räumlichkeiten für 20 – 300 Personen.

Schauen Sie doch einfach einmal bei uns vorbei... wir freuen uns auf Sie!

### 1. Gang LACHSMOUSSE

Apfel | Gurke | Walnuss | Wasabi

### 2. Gang SCHAUMSUPPE\*

von zweierlei Sellerie

### 3. Gang PICCATA SEEHECHT

Tomate | Olive | schwarzes Knoblauch-Risotto

oder **COC AU VIN BLANC**

Schwarzfederhuhn | Schmortgemüse

Rosmarin-Grießschnitte

### 4. Gang DESSERTTELLER HÜLSMANNSHOF

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

€ 69,00

### Restaurant Hülsmannshof

Lehnsgrund 14a · 45149 Essen

Tel.: 0201 / 871250

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

Mi. – Fr. 17:00 – 22:00 Uhr

Sa. & So. 12:00 – 22:00 Uhr

durchgehende Küche

Mo. & Di.: Ruhetag



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





## Menü vegetarisch

1. Gang **FELDSALAT**  
Honig-Feigen-Dressing | Birne | Walnuss
2. Gang **SCHAUMSUPPE**  
von zweierlei Sellerie
3. Gang **BLUMENKOHL NUGGETS „POPCORN STYLE“**  
Koriander | Chili | Orange | Süßkartoffel
4. Gang **DESSERTTELLER HÜLSMANNSHOF**

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 55,00





## 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

## EIN GRUSS AUS DER KÜCHE

### 1. Gang GEFLÄMMTER FJORDLACHS

Koriander-Schmand | Wildkräutersalat  
Rote Bete -Carpaccio

### 2. Gang GELBE LINSENSUPPE

Radieschen | Curry | Aprikosen | Garam Masala

### 3. Gang DORADENFILET

Safran-Muschel Ragout | Grünkohl Risotto |  
Bohnenstreifen mit Rispentomaten

#### oder RINDERFILET-TÜRMCHEIN

Portweinjus | Grünkohl Risotto |  
Bohnenstreifen mit Rispentomaten

### 4. Gang INTERPRETATION DER SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE

mit Schokotorte | Kirschwasser-Eisparfait  
Sauerkirschen | auf Schoko-Erde

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 62,50

# La Grappa

& Il Grappino

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

## Menü

### 1. Gang CARPACCIO DI BRESAOLA

mit frischen Trüffeln Nero

 Fior d'Acasia

### 2. Gang GNOCCHI GIULIANO

Hausgemachte Gnocchi, gefüllt mit Steinpilzen und  
Mozarella auf Trüffelcrème

 Brut Rose Buscareto

### 3. Gang WOLFSBARSCHFILET

auf Risotto mit Gambas

 Sauvignon aus dem Friaul

### oder TAGLIATA RUMPSTEAK

von Silver Fern Farms auf Auberginen-Mousse

 Er Piceno by Rino Frattesi

### 4. Gang DESSERT TRIS DI SORBETTO

 Brachetto „Spumante“

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 89,00

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

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



## 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





Hey, wir sel

### Spargel-Gourmet-Festival



### Weinfest im Stadtgarten



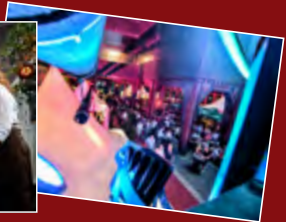


hen uns bei ...

Essen ... verwöhnt



Gourmetmeile Metropole Ruhr





## 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.

### 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

### 1. Gang **CARPACCIO VON DER BIO KARTOFFEL** ✨

Waldpilze in Hülle und Fülle | Fichtenessig  
Schafgarbe

### 2. gang **M's BAUERNBROT SUPPE**

Bio Speck von der Fleischerei Burchhardt  
junger Lauch | Saure Sahne

### 3. Gang **KOHLFISCH „BLACK COD“**

Rote Bete – Kaffeesud  
Belugalinsen | Urkarottenpüree

#### oder **MILCHKALBSTAFELSPITZ SOUS VIDE**

Meerrettichschaum | geschmorte Rübchen  
Zwiebelmarmelade | Kerbelkroketten

### 4. Gang **GESCHEITERTER KÄSEKUCHEN**

Karamellisiertes Apfelsorbet | Frischkäse  
Butterkekse | Ivoire Valrhona

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 72,00

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



# FRISCHE PARADIES

IHR FEINKOSTMARKT MIT GENIEBERBISTRO



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





# 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 Bistrotüchle 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 CONFIERTE ARGENTINISCHE ROTGARNELE

Orangen Fenchel Salat | Safranmayonnaise  
Wildkräuter

### 2. Gang PETERSILIENWURZELCRÈME

Wan Tan von Kräuterseitlingen

### 3. Gang GEBRATENES SKREIFILET

Rote Bete | Kabeljaubrandade  
Meerrettich-Velouté

oder GESCHMORTE SCHULTER  
VON IRISH HEREFORD BUND

Selleriepüree | Purple Haze Karotte

### 4. Gang RHABARBER-TIRAMISU

Espuma von Yuna Edelweiß 37% Original Beans  
Schokolade | Joghurttrahmeis

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

€ 85,00

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





**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

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.

### 1. Gang GURKEN – BUTTERMILCH – EIS

Zitronen – Sanddorn – Kuchen

*Exklusiv: Zitronen – Sanddorn – Kuchen | Morchel*

### 2. Gang ROTE BETE

Beef Tatar | Pumpernickel

*Exklusiv: Beef Tatar | Imperial Beluga Kaviar*

### 3. Gang LEIPZIGER ALLERLEI

Drillinge vom Team Kornkammer | BIO Eigelb

*Exklusiv: Drillinge vom Team Kornkammer | Alba Trüffel*

oder **RINDERFILET ROSSINI**

Brioche | Rübchen | Schwarzen Gold (Jus)

### 4. Gang OPERA SCHNITTE

Rhabarber Kompott | Nougat Eis

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

€ 78,00

*Exklusiv-Variante:*

€ 129,00

### 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. 17.30 – 21.30 Uhr

So. & Feiertags 12.00 – 21.30 Uhr



## KULINARISCHE HIGHLIGHTS 2023

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

- 20.01.23 – Restaurant-Karussell – Die Frühjahrsmenüs**  
**19.03.23** 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.
- 19.05.23 – Spargel-Gourmet-Festival**  
**21.05.23** 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.  
Fr. 16 – 21 Uhr | Sa. – So. 11–21 Uhr
- 14.06.23 – Gourmet-Meile Essen ... verwöhnt.**  
**18.06.23** 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
- 28.07.23 – Weinfest im Stadtpark „Food, Wine & Music“**  
**30.07.23** Die Winzer-Elite präsentiert ihre herausragenden Produkte und die ESSEN GENIESSEN Gastronomen servieren passend dazu kulinarische Spezialitäten, musikalisch unterteilt von internationaler Künstlern.  
Fr. 16–23 Uhr | Sa. 12–23 Uhr | So. 12–19 Uhr
- 24.08.23 – Gourmet-Meile Metropole Ruhr**  
**27.08.23** 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
- 08.09.23 – Restaurant-Karussell – Das Original**  
**22.10.23** 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-giessen.de](https://essen-giessen.de)



## Michael Hau

„Lebensart am See“

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

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

# PARKHAUS HÜGEL

## Menü

- 1. Gang** HEISS GERÄUCHERTE ENTENBRUST  
Grünkohl | Feigen | Kumquats | Walnüsse  
Backobst-Brioche
- 2. Gang** WEINKRAUT-COX ORANGE-RAHMSUPPE  
Eisbein-Wan Tan
- 3. Gang** LACHSFÖRELLE & ZANDER IM PANCETTAMANTEL  
Kartoffelschaum | Oliven-Zucchini-Roulade  
*oder* RÜCKEN VOM LAMM  
Tomaten-Polenta | Schmor Gemüse | Dicke Bohne
- 4. Gang** BIRNE HELENE I NEU INTERPRETIERT

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

€ 85,00

## 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 vegetarisch

- 1. Gang GRÜNKOHL**  
Feigen | Kumquats | Walnüsse | Backobst-Brioche
- 2. Gang WEINKRAUT-COX ORANGE-RAHMSUPPE**  
Weinkraut-Wan Tan
- 3. Gang STRUDEL VON LAUCH UND SHII TAKE PILZEN**  
Anis-Teriyaki Pak Choi | Urmöhren-Püree
- 4. Gang BIRNE HELENE I NEU INTERPRETIERT**

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

€ 65,00



*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 Dinner, Hochzeiten oder Familienfeiern – Veranstaltungsanfragen nehmen wir gerne telefonisch oder per Email entgegen.

Wir freuen uns auf Euren Besuch,  
Chris & Thomas

### GRÜSSE AUS DER KÜCHE

- 1. Gang** TATAKI VOM TUNA  
Sesam | Wasabimayo | Senfkohl
- 2. Gang** WON TON VON BLUTWURST & AAL  
Senf | Majoran | Kartoffelpüree | Apfel
- 3. Gang** FANG DES TAGES  
Vanille-Karotten | süßes Basilikum-Pesto  
gebratener Lauch
- oder FILET VOM WAGYU - F1 MS 4-5  
Topinambur-Püree | Rote Zwiebel | Jus
- 4. Gang** BROWNIE  
Granatapfel | Ingwer | warme Vanillesauce

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 99,00

 Für eine vegetarische Variante sprechen Sie uns bitte an.

### Schick Essen - Restaurant & Bar

Friederikenstraße 49-51, 45130 Essen

Tel.: 0201 439 884 06

essen@schick-essen.net

www.schick-essen.net

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

So. & Mo. Ruhetag



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



***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 TÜRMCHEM VOM GERÄUCHERTEN LACHS

mit Reibeküchlein, feinen Blattsalaten und Honig – Senfdip

 Ruppertsberger Hofstück Chardonnay trocken,  
Ruppertsberger Weinkeller, Pfalz

### 2. Gang STEINPILZCREMESUPPE

mit Serranoschinken – Knusperröllchen

### 3. Gang GEBRATENES SKREIFILET

auf getrüffeltem Schwarzwurzeln mit Butterkartoffeln

 Grauburgunder Sonett, Weingut Heger, Baden

### oder ZWEI HIRSCHKALBSTEAKS

mit einer Aprikosenkruste, Whiskey – Pfeffersauce, Wintergemüse und Kartoffelkroketten

 Barbera d'Alba, Cantina Revello Fratelli

### 4. Gang ANANASMOUSSE MIT FRUCHTIGEM KERN

auf einem Kokosdacquoise mit Kokoseis

 Gewürztraminer Pastorenstück,  
Weingut Metzger, Pfalz

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 66,50

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







## Menü vegetarisch

**1. Gang** CREME BRULÉE MIT THYMIAN UND ROSMARIN  
an Wildkräutersalaten in Himbeervinaigrette

 Auftakt Solaris trocken, Weingut Abthof, Rheinhes-  
sen

**2. Gang** STEINPILZCREMESUPPE  
mit Gemüse - Knusperröllchen

**3. Gang** SÜSSKARTOFFEL - CURRY  
mit buntem Gemüse und Kichererbsen

 Blanc de Noir trocken, Weingut Studier, Pfalz

**4. Gang** ANANASMOUSSE MIT FRUCHTIGEM KERN  
auf einem Kokosdacquoise mit Kokoseis

 Gewürztraminer Pastorenstück,  
Weingut Metzger, Pfalz

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 52,00

## 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 VORSPEISEVARIATION

Jakobsmuschel-Praline | Wakame-Algen  
Mille-feuille vom rosa gebratenen Roastbeef  
Rapunzelsalat | Himbeerdressing | Pinienkerne

### 2. Gang SCHWARZWURZELSUPPE

Gorgonzola-Espuma | Tomatenchip

### 3. Gang KABELJAUMEDAILLON

Pancetta | Rosmarin | Kartoffel-Endiviengemüse  
Champagner-Dijon-Senfsoße

### oder OCHSENBACKEN-SAUERBRATEN

Dörrfrüchte | gebratener Riegel-Serviettenknödel  
Marktgemüse

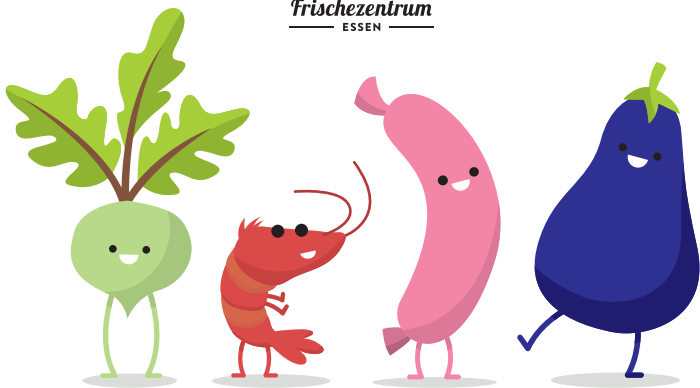
### 4. Gang „3 SÜSSE SÜNDEN“

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 56,50



VOM GUTEN DAS BESTE  
**Frischezentrum**  
ESSEN



— FÜR PROFIS —

Über 15.000 Produkte  
freuen sich auf Sie!

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



# SHERATON

Essen Hotel

## Menü

### Unsere Gastronomie

#### ...direkt am grünen Stadtgarten

Unsere langjährige Erfahrung und unser aufmerksamer Service ermöglichen es uns, Ihr Wohlbefinden in den Fokus zu stellen und Ihnen eine unvergessliche Zeit in unserem Hause zu bereiten.

Gelegen am wunderschönen Stadtgarten, bieten Ihnen unser Restaurant und Bistro am Park die Möglichkeit, ein köstliches Menü in gemütlicher Atmosphäre zu genießen und die Tradition des Ruhrgebiets auf moderne Weise neu kennenzulernen.

Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich verwöhnen! Alle aktuellen Angebote und Informationen, sowie unsere Öffnungszeiten, finden Sie auf unserer Website.

### Restaurant & Bistro am Park

Huyssenallee 55 · 45128 Essen

Tel.: 0201 / 1007-165

Fax: 0201 / 1007-777

[www.restaurant-am-park.com](http://www.restaurant-am-park.com)

[www.sheratonessen.com](http://www.sheratonessen.com)

[essen@sheraton.com](mailto:essen@sheraton.com)

### AMUSE BOUCHE

 Rheingau Riesling Brut Rosé, Allendorf

#### 1. Gang SHORT LOIN UND RIESENGARNELE

Fruchtmarinade | Avocado-Mango-Tartar

 Chardonnay, Jean Balmont F

#### 2. Gang GETRÜFFELTER STECKRÜBEN-CAPPUCCINO

Bacon Chips

 Chenin Blanc, Terroir Selection, Springfontein SA

#### 3. Gang ROTBARSCH

Zitronen-Cashew-Marinade | Maniok-Kartoffeln  
Mandel-Spitzkohl

 Chenin Blanc, Terroir Selection Springfontein SA

#### oder FRISCHLINGSRÜCKEN IM BRICKTEIG

Apfelrahmsauce | Kürbispüree | Gemüse-Potpurri

 Pinotage, Terroir Selection, Springfontein SA

#### 4. Gang PRALINEN MOUSSETÖRTCHEN

Himbeerschaum | Pistazienhippe | Orangengelee

 Geeister Limoncello

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 69,00

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



## Menü

### 1 Gang KARNIKARA HUMUS

Augenbohnen-Humus | Röstzwiebel

 Côtes d'Avanos: Narince, Türkei, weiß

### 2. Gang AHTAPOTLU KALAMAR SARMA

Calamaris gefüllt mit Oktopus | Quellensalat

 Isabay: Sauvignon blanc, Türkei, weiß

### 3. Gang BEĞENDILI KARIDES

Scampi | Auberginenpüree mit Kaşarkäse

 Côtes d'Avanos: Chardonnay, Türkei, weiß

#### oder TENCEREDE KUZU

Lamm | Walnusspaste | Firik- Pilav  
Salzjoghurt | Kreuzkümmel

 Ulumbaza: Cabernet Sauvignon- Pinotage-Shiraz-  
Merlot, Südafrika, rot

### 4. Gang PEKMEZLI BAL KABAĞI

Kürbis | Maulbeeren-Melasse | Pistazien  
Hanfsamen | Joghurteis

 Late Harvest: Bornova Muscat, Türkei, weiß

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 78,00

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 WILDKRAFTBRÜHE

mit Wachtel-Ei Walkmühlen Art

oder VEGETARISCHE ALTERNATIVSUPPE

 Weißburgunder Mosel

#### 2. Gang ROTE BETE CARPACCIO

mit Parmesan und Feigensenf

 Rosé Scaia

#### 3. Gang SKREI - DAS GOLD DER LOFOTEN

Gebraten in Zitronen-Olivenöl auf Grünkohl serviert

 Lugana Venezia

oder KALBSBÄCKCHEN GESCHMORT IN PORTWEINJUS

mit Stampfkartoffeln & Gemüse

 Barista Südafrika

oder WIRSING-ROULADE MIT TRÜFFELKÄSE 

 Lugana Venezia

#### 4. Gang COMPOSIZIONE DELLA CASA

 Blau Schiefer Riesling

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.



## Menü

### GRUSS AUS DER KÜCHE

- 1. Gang ZWEIERLEI VOM KÖSTERBULLEN  
AUS SCHMACHTENDORF**  
Carpaccio und Tatar mit Wachtelspiegelei  
Senfkaviar und Brotchip
- 2. Gang PASTINAKENCRÈMESUPPE**  
dazu Stulle mit hausgeräucherter Entenbrust
- 3. Gang KABELJAU UNTER DER SENFKRUSTE**  
mit Weißweinschaum, Blattspinat  
und Herzoginkartoffeln
- oder **ROSA TRANCHEN VOM MILCHKALB**  
an Sherryrahm mit gebräunten Bundkarotten  
und Herzoginkartoffeln

### 4. Gang SCHMACHTENDORFER DESSERTVARIATION

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

€ 65,00

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 – 6217 88-0

Fax.: 0208 – 6217 88-62

info@hotel-schmachtendorf.de

www.hotel-schmachtendorf.de

Mo.-So. 17:30-23.00 Uhr  
Küche bis 22.00 Uhr



## KULINARISCHE HIGHLIGHTS 2023

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

- 20.01.23 – Restaurant-Karussell – Die Frühjahrsmenüs**  
19.03.23 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.
- 19.05.23 – Spargel-Gourmet-Festival**  
21.05.23 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.  
Fr. 16 – 21 Uhr | Sa. – So. 11–21 Uhr
- 14.06.23 – Gourmet-Meile Essen ... verwöhnt.**  
18.06.23 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
- 28.07.23 – Weinfest im Stadtpark „Food, Wine & Music“**  
30.07.23 Die Winzer-Elite präsentiert ihre herausragenden Produkte und die ESSEN GENIESSEN Gastronomen servieren passend dazu kulinarische Spezialitäten, musikalisch untermalt von internationalen Künstlern.  
Fr. 16–23 Uhr | Sa. 12–23 Uhr | So. 12–19 Uhr
- 24.08.23 – Gourmet-Meile Metropole Ruhr**  
27.08.23 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
- 08.09.23 – Restaurant-Karussell – Das Original**  
22.10.23 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)