



ESSEN GENIESSEN

Einzigartige Location

Tolle Live-Musik

Außerordentliche Weine

Exklusive Gaumenfreuden



Gourmetmeile Metropole Ruhr  
auf Zeche Zollverein

24. – 27. August 2023

Donnerstag & Freitag 16 – 23 Uhr

Samstag 12 – 23 Uhr | Sonntag 12 – 20 Uhr

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

FAMILIE IST



# UNSER BIER SEIT 1867



*Axel Stauder*  
Axel Stauder

*Thomas Stauder*  
Thomas Stauder



**Stauder ist Familie**  
Ehrlich wie das Ruhrgebiet



stauder.de |  

## Glückauf auf Zollverein!

---

Liebe Gäste von Essen  
Geniessen,  
es ist wieder so weit. Essen  
Geniessen ist vier Tage lang  
mit der Gourmetmeile Met-  
ropole Ruhr auf dem ge-  
schichtsträchtigen UNESCO  
Welterbe Zollverein zu Gast  
und wieder einmal entsteht  
eine einzigartige Symbiose  
aus imposanter Industrie-Nostalgie und  
modernen kulinarischen Genüssen. Bei-  
des passt einfach zusammen. Auf dem  
weitläufigen Areal von Zollverein gibt es  
so viel zu sehen und zu entdecken,  
ebenso wie an unseren 18 Ständen. Un-  
sere Mitglieder haben mit ihren Teams  
wieder eine Vielzahl an leckeren Köst-  
lichkeiten – vom Bergmannsgericht bis  
zum Gourmetgericht – für Sie zusam-  
mengestellt. Selbstverständlich gibt es  
auch wieder korrespondierende Weine  
und – was liegt auf Zollverein näher –  
frisches Stauder Pils vom Fass.



Rainer Bierwirth  
Initiator/Vorstand  
ESSEN GENIESSEN e.V.

Eine außergewöhnliche  
Location – insbesondere in  
den Abendstunden durch  
eine stimmungsvolle Lich-  
tinstallation in Szene ge-  
setzt – begleitet von einem  
breiten Spektrum an hoch-  
wertigen Kochkünsten: kein  
Wunder, dass viele Gäste  
unsere Veranstaltung auf

Zollverein lieben und als (nicht mehr  
ganz so geheimen) Geheimtipp anse-  
hen.

Nun lade ich Sie ein, die Köstlichkeiten  
der teilnehmenden Restaurants aus  
Düsseldorf, Mülheim und Essen auf den  
folgenden Seiten zu erkunden.

Die Gourmetmeile Metropole Ruhr auf  
Zollverein darf man nicht verpassen.  
Wir alle freuen uns auf Sie, wenn Sie auf  
Zollverein „einfahren“.

Glück auf!

Mit kulinarischen Grüßen, Ihr  
*Rainer Bierwirth*

## Grußwort des Oberbürgermeisters

Liebe Essenerinnen und Essener, liebe Freundinnen und Freunde des kulinarischen Genusses,

vom 24. August bis 27. August 2023 verwandelt sich der ehemalige Gleisboulevard am Schacht XII auf dem Gelände der Zeche Zollverein wieder in die Gourmetmeile Metropole Ruhr. In der beeindruckenden Industriekulisse des UNESCO-Welterbes laden 16 Spitzengastronomien der Region zum Genießen und Verweilen ein.

Erfreuen Sie sich an regionalen Speisen, neu interpretierten Klassikern oder lassen Sie sich von Kreationen des „Fine Dining“ überraschen. Die große Bandbreite der Möglichkeiten bietet jeder Besucherin und jedem Besucher kulinarischen Hochgenuss, umgeben von der charmanten Industriatmosphäre der schönsten Zeche der Welt. Abgerundet wird das genussfreudige Event auch in diesem Jahr von einem abwechslungsreichen Bühnenprogramm.

Für die Organisation und Ausführung eines solch hochkarätigen Events

braucht es viele engagierte Helferinnen und Helfer. Ich danke allen Gastronominnen und Gastronomen sowie den Servicekräften für ihren tatkräftigen Einsatz.

Ebenso danke ich Rainer Bierwirth als langjährigem Initiator von genussvollen Events in unserer Stadt. Wo, wenn nicht Essen, wären die kulinarischen Veranstaltungen des Vereins Essen genießen e.V. besser platziert.

In diesem Sinne, nehmen Sie sich eine Auszeit vom hektischen Alltag, sammeln Sie neue Eindrücke und schaffen Sie kulinarische Erinnerungen in der beeindruckenden Industriekulisse im Herzen der Metropole Ruhr.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr



Thomas Kufen

Oberbürgermeister der Stadt Essen



Foto: Ralf Schultheiß

*Thomas Kufen*  
Oberbürgermeister  
der Stadt Essen

## Unsere Gastronomen

Schick Essen . . . . .	Stand 1. . . . .	Seite 10
Gummersbach . . . . .	Stand 2. . . . .	Seite 12
<i>Bierstand/Weinstand</i> . . . . .	<i>Stand 3</i>	
Fischerei/Gärtnerei . . . . .	Stand 4. . . . .	Seite 14
Acquario . . . . .	Stand 5. . . . .	Seite 18
Alte Metzgerei . . . . .	Stand 6. . . . .	Seite 20
Bliss . . . . .	Stand 7. . . . .	Seite 22
Der Löwe. . . . .	Stand 8. . . . .	Seite 24
Da Vinci . . . . .	Stand 9. . . . .	Seite 26
Ukraine. . . . .	Stand 10. . . . .	Seite 34
<i>Weinstand / Mücke Bier / Prinz Brände.</i> . . . . .	<i>Stand 11</i>	
Walkmühlen Restaurant . . . . .	Stand 12. . . . .	Seite 38
MezzoMezzo . . . . .	Stand 13. . . . .	Seite 40
Restaurant M. . . . .	Stand 14. . . . .	Seite 42
La Turka . . . . .	Stand 15. . . . .	Seite 48
WupperCocktail . . . . .	Stand A	



= Unsere vegetarischen Gerichte erkennen Sie an diesem Symbol.



= Unsere veganen Gerichte erkennen Sie an diesem Symbol.

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

### Impressum

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

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

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

# Grußwort Prof. Dr. Hans-Peter Noll

## Vorstandsvorsitzender Stiftung Zollverein

---

Liebe Gäste!

Das UNESCO-Welterbe Zollverein steht beispielhaft für Tradition und Zukunft in der Region und ist somit der perfekte Ort für die Gourmetmeile Metropole Ruhr. Schließlich können wir hier an diesem geschichtsträchtigen Ort moderne Interpretationen vieler renommierter Köchinnen und Köche genießen. Die Stiftung Zollverein hat den Auftrag, das Welterbe zu bewahren und zu entwickeln. In diesem Zusammenhang ist es auch meine Aufgabe als Vorstandsvorsitzender der Stiftung mit meinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, diesen Ort für die Menschen zu öffnen, mit Leben zu füllen. Daher freue ich mich sehr auf das, was uns auf dem ehemaligen Gleisboulevard erwarten wird: viele kulinarische Köstlichkeiten und Angebote und natürlich ein unterhaltsames Rahmenprogramm auf der Bühne.



*Hans-Peter Noll*  
Vorstandsvorsitzender  
Stiftung Zollverein

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

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

Ich grüße Sie mit einem herzlichen Glückauf und wünsche uns allen eine genussvolle Zeit bei dieser Auflage der Gourmetmeile.

A handwritten signature in black ink that reads "Hans-Peter Noll". The script is cursive and fluid.

Prof. Dr. Hans-Peter Noll



Henning Broscheit GmbH

# GENUSS AUS DER REGION

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





## Gastronomie-Stände

- |                              |                           |
|------------------------------|---------------------------|
| 1 Schick Essen               | 11 Weinstand / Mücke Bier |
| 2 Gummersbach                | Prinz Brände              |
| 3 <i>Bierstand/Weinstand</i> | 12 Walkmühlen Restaurant  |
| 4 Fischerei/Gärtnerei        | 13 MezzoMezzo             |
| 5 Acquario                   | 14 Restaurant M           |
| 6 Alte Metzgerei             | 15 La Turka               |
| 7 Bliss                      | A WupperCocktail          |
| 8 Der Löwe                   | i Information             |
| 9 Da Vinci                   |                           |
| 10 Ukraine                   |                           |

## Anreise

**Wir empfehlen die Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln!**

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

**Mit der Bahn:** Von Essen und Gelsenkirchen HBF:  
Kulturlinie 107, Haltestelle „Zollverein“

Von Duisburg, Oberhausen o. Dortmund:  
S-Bahn S2, Haltestelle „Zollverein Nord“

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



## L'APERITIVO ITALIANO REBORN

### UNSERE COCKTAILS

FROZEN ABSOLUT SENSATION 8 €  
Ein Traum von tropischen Früchten  
Limonade

FROZEN ITALICUS 8 €  
Bergamottelikör  
Limetten-Minz-Limonade

FROZEN ERDBEER DAIQUIRI 8 €  
Rum (Havana 3y) | Erdbeere | Limette  
Zucker

MOSCOW MULE 8 €  
Vodka | Limette | Ingwerlimonade

GIN MULE 8 €  
Gin | Limette | Ingwerlimonade

MALFY ROSA GIN mit Tonic 8 €

LILLET PEACH 7 €  
Lillet Blanc | Schweppes White Peach

# SCHICK ESSEN

RESTAURANT & BAR

## VORSPEISE

**DREIEERLEI VON DER KICHERERBSE** \* 6 €

Falafel | geröstet | Hummus | Spitzpaprika | Joghurt

**SCHICKES VEGGIE CHUBZ** \* 7 €

Fladenbrot | Aubergine | Ei | Tomate | Gurke  
Harrisa-Mango-Sauce

## HAUPTSPEISE

### **WARENIKI**

... in Trüffelrahm mit frischem Trüffel \* 8 €

... mit argentinischer Steakhüfte 14 €

**KRAUTWICKEL** 13 €

(im Ruhrpott sachste „Kohlroulade“)  
Kartoffel-Stampf | Kräuter-Seitlinge | Jus

**WILDLACHSFILET** 14 €

Kartoffelrösti | Auberginen-Chutney

### **BERGMANNSGERICHT** ✂

**OMA RAIMUNDES „PFEFFERPOTTHAST“** 8 €

mit Graubrot

### GOURMETGERICHT

**RIESENGARNELE** 21 €

mit Chorizo-Mango-Salat

### DESSERT

**CHEESECAKE** \* 6 €

mit Pflirsichkompott

## Stand 1



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

### **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





### VORSPEISE

**SUPPE VOM STEINPILZ** 8 €

Griottines Thymiancroûtons +5 € Pfand

**KARTOFFELKLOSS MIT LACHS GEFÜLLT** 7 €

SommerLauch Tomaten RieslingSauce

### HAUPTSPEISE

**JAKOBSMUSCHELN** 14 €

BouchotMuschelSchaum ChorizoÖl  
geröstetes Blumenkohlpurée

**CONFIT DE CANARD** 14 €

-französische Entenkeule -  
Birne grüner Spargel RoscoffZwiebel  
Kartoffelmousseline

### BERGMANNSGERICHT

**CURRYWURST** 7 €

Manufaktur Timm + 5 € Pfand  
Butterbrot mit schwarzem Grubensalz

### GOURMETGERICHT

**SCHNITZELCHEN VON DER  
FRANZÖSISCHEN ENTENLEBER** 19 €

Honigbrot Schalottenmarmelade Apfel

### DESSERT

**SCHOKOLADE KÜSST APRIKOSE** 8 €

Mousse von der Valrhona Jivara Schokolade  
BergeronAprikosenSorbet  
Käplers Aprikosen Eau de vie

## Stand 2



### Willkommen bei Gumpersbach

Das Restaurant Gumpersbach lockt mit saisonalen Köstlichkeiten und ideenreicher Küche Genießer an den Rand des Schlossparks in Essen Borbeck. Die Speisekarte ändert sich wöchentlich und überrascht immer wieder aufs Neue mit modernen, deutschen Kreationen, in denen man einen Hauch Frankreich mit-schmecken kann. Die umfangreiche Weinkarte kann gleich doppelt überzeugen: Neben den ausgesuchten Tropfen aus Deutschland und Frankreich, findet man auch erlesene Spezialitäten für besondere Anlässe. Ob im Garten unter der rot-weiß gestreiften Markise oder im Restaurant mit seinen Stuben, der aufmerksame und zuvorkommende Service verwöhnt die bis zu 120 Gäste immer wieder gerne.

Wer sich gerne stilvoll verwöhnen lässt, der ist im Restaurant Gumpersbach genau richtig.

### Restaurant Gumpersbach

Fürstenbergstraße 2 · 45355 Essen  
Tel.: 0201 / 676464

gumpersbach.essen@t-online.de  
www.gumpersbachessen.de

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





### VORSPEISE

#### GARNELENKROKETTE

Harissa Dip

6 €

#### MAISKROKETTE

Curry-Jaipur Dip

5 €

#### TERIYAKI-ROTKOHL-SALAT

rosa Ingwer | wahlweise mit ...

Tofu 

hausgebeiztem Lachs

8 €

9 €

### HAUPTSPEISE

#### KOCHBANANE

Mais | Erbse | Kokos | Apfel

11 €

#### KABELJAU

Süßkartoffel | Hüttenkäse | Chimichurri  
Avocado / Tomate

12 €

#### BERGMANNSGERICHT

#### BERGMANNSKUCHEN

Quark | Wild-Heidelbeere | Haselnuss

6 €

### DESSERT

#### SLUSH ICE

Gin Tonic „Mare“  
oder  
Himbeere / Zitrone

0,1 L 4 €

### Stand 4



#### Gärtner*e*i

Bei uns steht das Gemüse im Vordergrund, wir kochen vegan & vegetarisch – kreativ & lecker. Wir zeigen uns im modernen Ambiente. Kommen Sie vorbei & genießen Sie unsere entspannte Atmosphäre, auch auf unserer Terrasse.

Klarastr. 70 | 45130 Essen

Web: [www.gaertner\*e\*i.restaurant](http://www.gaertner<i>e</i>i.restaurant)

Di. – Fr.:

ab 17.00 Uhr

Sa.

ab 12.00 Uhr



#### Fischerei

Lassen Sie sich von der ungezwungenen und lockeren Atmosphäre treiben. 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!

Rüttenscheider Str. 268 | 45131 Essen

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

Di. – Sa.:

ab 17.00 Uhr



Belebt den  
Weingenuss.

STAATL.  
FACHINGEN

Das Wasser. Seit 1742.

**FÜR ALLE, DIE NOCH EIN PAAR MEILEN  
WEITERGEHEN WOLLEN, HABEN WIR  
DIE RICHTIGEN ADRESSEN.**



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

*Überblick*  
Eine Marke von LENSING MEDIA



FrISCheParadies GmbH & Co. KG  
Essen  
LütZowstraße 24  
45141 Essen

Öffnungszeiten Feinkostmarkt  
Mo. - Fr. 08:00 - 19:00  
Sa. 08:00 - 16:00  
[frischeparadies.de](http://frischeparadies.de)



FRISCHE PARADIES

**elele**  
*einfach frisch*

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

# Ristorante ACQUARIO

## VORSPEISE

**DUO DI BRUSCHETTA** ✨ 6,50 €

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

## HAUPTSPEISE

**RAVIOLONI** ✨ 9,50 €

Gefüllte Ravioloni mit Steinpilzen | leichte Sahnesauce

**GAMBERONI** 13,- €

Gambas 3Stk. | Krabben-Sauce | Kartoffelpüree

**FILETTO DI MANZO CON  
TARTUFO NERO DI NORCIA** 14,50 €

Simmentaler Rinderfilet | Sommertrüffel  
Parmesan-Flocken | Rucola | Kartoffelpüree

## BERGMANNSGERICHT ✨

**LAMMGULASCH** 12,50 €

Rosmarin | Thymian | leichte Tomatensauce | Kartoffeln

## GOURMET-GERICHT

**SURF AND TURF** 27,50 €

Simmentaler Rinderfilet | Pfeffersauce  
halber kanadischer Hummer | Hummersauce

## DESSERT

**TORRONCINO SEMIFREDDO** 6,50 €

Italienische Nusseis-Spezialität mit frischen Beeren

## Stand 5



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 Mittelmeerraum 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

Meat

Seafood

Veggie



Klassisch

Modern

Saisonal



Emmastr. 25  
45130 Essen

Öffnungszeiten  
Di – Sa ab 17:00 Uhr

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



### VORSPEISE

#### GRATINIERTER ZIEGENKÄSE ✱

karamellierte Nüsse | Salatbouquet  
fruchtiges Balsamicodressing

8 €

#### BLACK ANGUS ROASTBEEF

kalt aufgeschnitten | Salat | Sauce Tatar

12 €

#### US-BEEF CARPACCIO

gebratene Pfifferlinge | Parmesan | Ruccola  
Dijonsenf-Creme | Trüffel-Vinaigrette

14 €

### HAUPTSPEISE

#### BBQ PULLED PORK BURGER

mit Trüffel-Parmesan Frites

11 €

14 €

#### ZWIEBELROSTBRATEN

vom Black Angus Rumpsteak | Drillinge | Salatbouquet

14 €

#### COGNAC-FILET-GESCHNETZELTES

Schweinefilet | Champignons | Cognacrahm | Spätzle

14 €

### BERGMANNSGERICHT ✱

#### DIE „ECHTE“

#### DÖNNINGHAUS CURRYWURST

mit Trüffel-Parmesan Frites

5 €

8 €

### DESSERT

#### FRISCHE BRÜSELER WAFFEL

diverse Toppings

ab 4 €

### Stand 6



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

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

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

#### **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*



**Casual Fine Dining mit mediterranean Flair**

Bliss – Restaurant & Bar  
Rüttenscheider Str. 237  
45131 Essen  
[www.bliss-essen.de](http://www.bliss-essen.de)



Fon 0201 95 98 55 95  
Mail [info@bliss-essen.de](mailto:info@bliss-essen.de)  
Mo - Sa 17:30 - 23:00 Uhr

# Bliss

Restaurant & Bar

## VORSPEISE

**GEBRATENER SCHWARZWÄLDER TOFU**  10 €  
Kichererbsen-Zitronen Mousse | Teriyaki Marinade

**GEBRATENER TUNA IM SESAMMANTEL** 14 €  
**UND SUSHI MAKI ROLLE**  
Salicorne | Soja-Ponzu Sauce

## HAUPTSPEISE

**ROTE WILD GAMBAS** 14 €  
orientalischer Auberginen-Tomaten-Salsa  
Kräuterpesto

**FRANZÖSISCHE ENTENBRUST** 15 €  
Belugalinsen-Gemüsesalat | Granatapfel-Vinaigrette  
Misocrème

## BERGMANNSGERICHT

**KROSSER SCHWEINEBAUCH** 10 €  
Erbsenstampf | Stauder-Malzbier- Sauce

## DESSERT

**MANGO-YUZU PANNA COTTA**  8 €  
Kokoscrème | Kokosraspeln

Stand 7



### **Casual Fine Dining mit mediterraner Flair**

Seit 2005 ist das kulinarische Konzept des Bliss Restaurant & Bar die internationale Vielfalt. Nach acht Jahren im Girardethaus und neun 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 – gerne auch als Sharing-Menü mit Weinbegleitung serviert.

Wir legen Wert auf saisonale Lebensmittel aus 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

Mo.–Sa.  
So.

17:30 – 23:00 Uhr  
Ruhetag





Stand 8



VORSPEISE

**OBAZDA** ✨

5,50 €

original bayerisch pikante Käsespezialität  
mit Laugenbrez'n und Zwiebelringen

HAUPTSPEISE

**KÄS'SPÄTZLE** ✨

9,50 €

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

BERGMANNSGERICHT ⚔️

**SAUERBRATEN**

12,00 €

**VOM DEUTSCHEN RIND**

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

GOURMETGERICHT

**OCHSENBÄCKCHEN**

13,00 €

in einer Portweinsauce geschmort, mit Rahmspitzkohl  
und gebuttertem Kartoffelpüree

DESSERT

**KAISERSCHMARRN** ✨

5,50 €

in Butter geschwenkt, auf Waldbeerenkompott  
(ohne Rosinen)

**Der Löwe**

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

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

täglich ab 12:00 Uhr mit warmer  
Küche geöffnet

# Ristorante Da Vinci

SEIT 1995 IN ESSEN-STEELE

## CATERING & EVENTS

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

Sprechen Sie uns einfach an.

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

ITALIAN  
HOME FOOD

EST. 2020

ABHOL  
SERVICE

EST. 2020

 /RISTORANTE-DAVINCI  
 RISTORANTE\_DAVINCI

CATERING  
EVENTS

EST. 1995

UNSERE PARTNER.  
EINFACH FRISCH.



Zeevisgroothandel  
Viskwekerij

**DEUNK** vof

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



einfach frisch

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

# Ristorante Da Vinci

SEIT 1995 IN ESSEN-STEELE

## VORSPEISE

**FORMAGGIO DI CAPRA** 7,00 €

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig und Pinienkernen  
auf Wildkräutersalat mit Passionsfrucht-Dressing

## **BAVETTE ALLA FORMA**

Spaghetti aus dem Riesenparmesanlaib  
wahlweise ...

mit Parmaschinken 9,50 €  
mit Gambas an Trüffelsauce 12,50 €

## HAUPTSPEISE

**LOUP DE MER AMALFI** 13,00 €

Wolfsbarsch auf Kartoffelpüree und gegrilltem  
Grünpargel mit Zitronenvinaigrette

**FILETTO DI MANZO AL VINO ROSSO** 14,00 €

Rinderfilet auf Kartoffelpüree und gegrilltem  
Grünpargel mit Rotweinsauce

## GOURMETGERICHT

**RIESEN BLACK TIGER GARNELE** 25,00 €

**UND OONA BAERI KAVIAR**  
mit Linguine an Krustentiersauce

## DESSERT

**TIRAMISU** 6,50 €  
mit Waldbeeren-Kompott

Stand 9



## 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

# GOURMETMEILE METROPOLE RUHR



# IMPRESSIONEN



Daisiana  
Lekatompessy



Kassian Norris

Giulia Wahn



Jay Oh



## Unterhaltungsprogramm

**Donnerstag, 24.08.**

18:30 – 22:00 Uhr

**Daisiana Lekatompessy** wurde in Jakarta/Indonesien geboren. Sie liebt Auftritte in kleinen Clubs nur mit Keyboard, Saxophon und ihrer Stimme, ist aber auch mit dem Gala Orchester auf dem Leipziger Opernball zu erleben. Mit ihren mitreißenden Auftritten und mit ihrer Mega-Stimme singt Sie sich schnell in die Herzen des Publikums!

**Kassian Norris** lebt seit etwa 15 Jahren in den Niederlanden. Er ist ein charismatischer Soulsänger und erstklassiger Entertainer, der seit Jahren mit Musikgrößen und Acts, wie z.B. James Brown, Mothers` s Finest usw. tourt. Die so gewonnenen Erfahrungen und Kunstfertigkeiten bringt Kasion auf die Bühne und gewährleistet eine hervorragende Qualität und eine gute Stimmung.

**Freitag, 25.08.**

18:30 – 22:00 Uhr

**Giulia Wahn** Die gebürtige Belgierin begeistert mit ihrer einzigartigen Performance und ihrer extravaganen, atemberaubenden und kraftvollen Soulstimme immer wieder aufs Neue. Sie absolvierte zahlreiche Auftritte im Front- und Background auf großen Bühnen, hochwertigen Clubs Deutschlands und aktuelle Projekte mit Stars wie z.B. Gil Ofarim, Max Giesinger, Faiz Mangat, Nica, Phil Fuldner (int. DJ) und vielen mehr.

**Jay Oh** gewann im Dezember 2015 die RTL-Show „Das Supertalent“. Dieter Bohlen resümierte vor knapp 5 Millionen Zuschauern, dass Jay höchstwahrscheinlich alles singen könne und er selten so viel Gefühl auf der Bühne gesehen habe. Egal ob in internationalen, aufwendig inszenierten Shows in Las Vegas, in der Essener Philharmonie, auf Orchestertour mit den RTL Allstars oder auf Modenschauen, Sessions, Clubpartys und Akustikkonzerten Jay überzeugt mit Facettenreichtum und Authentizität.



Tom Drost



Sir Jesse Lee Davis



Valery Scout



Benny & Joyce

## Unterhaltungsprogramm

**Samstag, 26.08.**

14:30–18:00 Uhr | 18:30–22:00 Uhr

**Tom Drost**, in Essen geboren, verschrieb seine Seele sehr früh der Folkmusik. Mit 11 Jahren erlernte er Querflöte und Gitarre, ein Musikstudium folgte. Nach einer Experimentierphase in Stilrichtungen wie Rock, Jazz, und Pop, die der Entwicklung seines Folk-Stils wichtige Impulse gab, landete er von 1995 bis 2003 bei der belgischen Folk Band „five alive“o“. Nun ist er mit einem sehr abwechslungsreichen Programm unterwegs. Neben seinen eigenen Kompositionen werden Pop- und Rock-songs zu hören sein...

**Valerie Scott** begann Ihre Gesangskarriere bereits im zarten Alter von drei Jahren in der Gospelgruppe Ihrer Familie in Washington D.C. Sie sang mit Künstlern wie Leonard Bernstein, dem ‚Oh Happy Day‘-Sänger Edward Hawkins, tourte mit Mick Jagger und Chaka Khan, begleitete Michael Jackson, Cher uvm. Eine Sängerin mit Herz und Charme!

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

**Sonntag, 27.08.**

14:00–18:00 Uhr

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

BECKER GASTRO GMBH PRÄSENTIERT:

Alaaf im Pott!

Alaaf im Pott!

# ALAAF IM POTT

**DIE GRÖSSTE KARNEVALSPARTY  
IM RUHRGEBIET**

[WWW.ALAAF-IM-POTT.DE](http://WWW.ALAAF-IM-POTT.DE)

**03. NOV 2023** IN DER  
**GRUGA-  
HALLE**



**DABEI SEIN IST ALLES -**

HÖHNER, BRINGS, KASALLA, DOMSTÜRMER, FUNKY MARYS,  
PAVEIER, DRUCKLUFT, ALTSTÄDTER, LUFTFLOTTE



VORSPEISE

SALO MIT GORILKA

Rückenspeck von Landschweinen, mit Salz und Gewürzen gereift, auf Schwarzbrot mit Schnaps serviert

7,00 €

HAUPTSPEISE

BORSCHTSCH

Ukrainische Suppe aus Rote Bete, Zwiebeln, Weißkohl, Karotten, Kartoffeln und Fleisch, von der UNESCO zum kulinarischen Weltkulturerbe ernannt

7,00€

WARENYKY

Teigtaschen mit Kartoffel-Füllung in Zwiebeln-Butter geschwenkt oder mit Sauerkraut-Füllung mit Speck-Zwiebeln geschwenkt

10,00€

DESSERT

SYRNYKY

Quarkpfannkuchen mit Preiselbeersause

6,00€

Herzlich willkommen bei OPORA.

Der ukrainisch-deutsche Verein „OPORA“ hat es sich zur Aufgabe gemacht, die Menschen in der Ukraine während des seit über einem Jahr andauernden Krieges zu unterstützen. Die Einnahmen aus dem Verkauf fließen direkt in ein Projekt – nämlich den Kauf eines medizinischen Nottransporters. Dieser soll dazu beitragen, die medizinische Versorgung der Zivilisten und Soldaten in der Ukraine zu verbessern und Leben zu retten.

Ein besonderer Aspekt unseres Verkaufszeltes ist die ehrenamtliche Beteiligung von Flüchtlingen aus der Ukraine. Sie bringen ihre kulinarischen Fertigkeiten ein, um die traditionellen Gerichte zuzubereiten und zu verkaufen. Auf diese Weise leisten sie einen wichtigen Beitrag zur Hilfe für ihre Landsleute, die unter den Folgen des Krieges leiden.

**Opora e.V.**  
**Ukrainisch-Deutscher Verein**

Tel.: 0176-32160750

[www.opora-ua.de](http://www.opora-ua.de)

[info@opora-ua.de](mailto:info@opora-ua.de)

IHR LIEFERANT FÜR NRW

**Gilde**  
RHEIN-RUHR

FÜR PROFIS



**Über 13.000 Produkte  
warten auf Sie!**

◀ 1 2 3 4 5 6 7 8 9 ... ▶

45141 Essen | | Lützowstraße 10 | Fon 0201 32000-50

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



FRISCHE PARADIES

IHR FEINKOSTMARKT MIT GENIEßERBISTRO



WO DER  
*Genuss*  
ZU HAUSE IST.



*Cash & Carry-Tag*

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

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



*Hier finden Sie uns:*

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

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



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

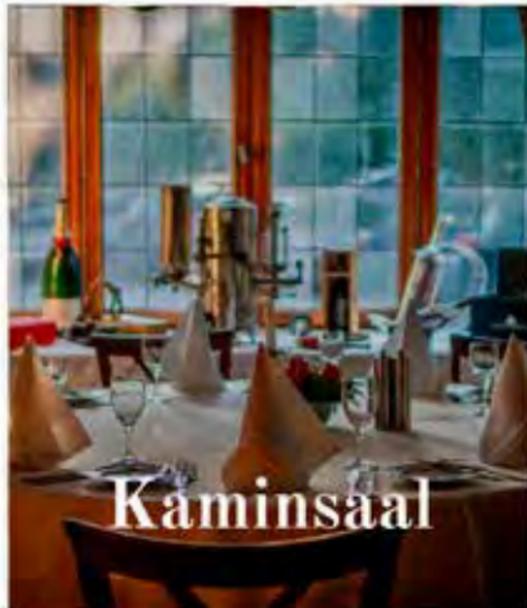
FEINKOSTMARKT

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

GENIEßERBISTRO

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





**Kaminsaal**



**Terrasse**



**Küche**



**Kinderstube**



## Walkmühlen-Restaurant

### VORSPEISE

**GEREIFTE AVOCADO GARNELEN SALAT** 7 €  
mit Orangen-Erdbeeren Brunoise gestärkt

**FRISCHE IRISCHE FELSENAUSTERN**  
mit Schwarzbrot & Zitrone  
3 Stück/6 Stück 7 / 14 €

### HAUPTSPEISE

**LINGUINE MIT SOMMER-PFIFFERLINGEN**\* 10 €  
im Grana-Padano-Laib geschwenkt

**OKTOPUS VOM GRILL** 14 €  
auf erfrischem Salatbouquet

### BERGMANNSGERICHT ⚔

**RUHRPOTT-BERGMANNSROULADE** 12 €  
vom Kalb, mit Leberwurst und Apfel in Majoran-Jus,  
auf Sellerie-Kartoffelstampf serviert

### GOURMETGERICHT

**ARGENTINA-ENTRECÔTE** 17 €  
**AUS DEM 800°-„BEEFER-GRILL“**  
karamellisiert, transchirt, mit Himalaya-Rauchsalz  
verfeinert, auf italienischem Grill-Gemüse präsentiert

### DESSERT

**DELIKATE PROFITEROLE**\* 6 €  
mit einer hauchzarten Diplomatencreme  
auf einem Saisonfrüchte-Bett

## Stand 12



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

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

**Walkmühlen-Restaurant**  
**große & kleine Gesellschaftsräume / mit Kinderspielzimmer**  
Walkmühlenstraße 52  
45470 Mülheim an der Ruhr

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



Mezzo  
Mezzo  
Am Zollverein



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

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



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

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

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



### VORSPEISE

**FETA PSITI** \* 7 €

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

**MEERESFRÜCHTE** 8 €

auf Wildkräutern mit Limonenvinaigrette, Pulpo, Gamberetti und Sepia

### HAUPTSPEISE

**SEETEUFEL MIT SAFRANSAUCE** 11 €

Rosmarinkartoffeln und Sommergemüse

**TAGLIERINI AGLIO E OLIO** 11 €

mit Gamberetti aus dem Grana Padano Laib – Scharf!

### BERGMANNSGERICHT ✂

**LAMMRÜCKENSTEAK MIT ROTEM PESTO** 12 €

Rosmarinkartoffeln und Sommergemüse

### DESSERT

**PANNA COTTA** 5 €  
mit Karamellsauce und  
frischen Erdbeeren +5 € Pfand

### Stand 13



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

Die köstliche mediterrane Küche lässt sich in einer modernen Atmosphäre mit innovativen Barangeboten hervorragend genießen. Nach einem kulinarischen Verwöhnprogramm, kann man in der Lounge den Abend gemütlich ausklingen lassen. Das Mezzo Mezzo bietet zudem neben den 90 Plätzen einen großräumig angelegten Saal, der für diverse Veranstaltungen genutzt werden kann. Das Team freut sich in einer gut erreichbaren Adresse auf Ihren Besuch, um Sie nach südländisch-gastfreundschaftlicher Manier zu bewirten.

### **Café Restaurant**

#### **Mezzo Mezzo Zollverein**

Gelsenkirchener Straße 187  
45309 Essen

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

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

Mintrops.  
KOCHE  
SCHULE



*Cook mal*

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

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

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



### VORSPEISE

#### **BUNTE TOMATEN AUS BURGALTENDORF\* 8 €**

Burratacreme | Olivenerde | eiskalter Basilikumschaum

#### **GARNELENTATAR 8 €**

Gurken Kimchi | Ingwer | Limette | Buttermilch

### HAUPTSPEISE

#### **OCHSENBACKEN-TALER 13 €**

getrüffelter Wirsing-Kartoffelstampf | Pfifferlinge

#### **ANGEBRATENES SCHWERTFISCHSTEAK 14 €**

Vadouvan | indisches Linsencurry | Mangomayo

#### **BIO OFENKARTOFFEL 12 €**

Cashewcreme | Melonenkompott | Miso | Kapuzinerkresse

### BERGMANNSGERICHT

#### **HIMMEL & ÄD 11 €**

Blutwurst-Kartoffelschnitte | Apfelkompott  
Röstzwiebelcrunch

### GOURMETGERICHT

#### **BAYRISCHE SHORTRIBS SANFT GESCHMORT 18 €**

Ahornsirup | fermentierte Tomatensalsa  
Allerlei Süßkartoffel

### DESSERT

#### **GRUBENGOLD 8 €**

Schokoladenriegel | salzige Erdnuss-Karamell Ganache  
Yuzu Pralinen

#### **MINTROPS KRUPPSTEINE 100g 9 €**

Hausgemachte Nougatpralinen

### Stand 14



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 pffiger 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

# La Turka by Seda

MODERN ART OF TURKISH CUISINE

## ENTDECKEN SIE NEUE GESCHMACKSWELTEN

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

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

Kasernenstr. 44 ( GAP 15 )  
40213 Düsseldorf

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

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



Firmen- und Familienfeiern für bis zu 50 Personen, gerne auch als Caterer in Ihren eigenen Räumlichkeiten.

**FÜR JEDES EVENT DAS PASSENDE CATERING.**

# La Turka

THE MODERN ART OF TURKISH RESTAURANT

## VORSPEISE

### FALAFEL\*

7 €

gebackene Kichererbsentaler | Dukkah  
Harissa-Minz-Joghurt

### TRÜFFEL- PARMESAN POMMES FRITES\*

7 €

mit Trüffel-Mayonnaise

## HAUPTGÄNGE

### GOURMET PRIME BEEF BURGER

10 €

Black Angus Prime Beef | Cheddarkäse  
karamellisiertes Tomaten-Schalotten Chutney  
San Marzano Tomaten | Wiesenkräutersalat

### LINGUINI GAMBAS Á LA PIL PIL

13 €

Knoblauchöl, Parmesancreme

### LAMMFILET

14 €

Thymian-Barolosauce | weisse Trüffelbutter  
Kartoffelstampf | Kirsch-Tomate

## BERGMANNSGERICHT

### ORIENTALISCHE DATTEL-CURRYWURST

7 €

mit gerösteten Mandeln

## DESSERT

### COTTON CANDY\*

6 €

Zuckerwatte | Bourbon-Vanilleeis | weisse Schokosauce  
und Waldfruchtconfit

### NEW YORK CHEESECAKE\*

4 €

mit weisser Schokosauce und Waldfruchtconfit

Stand 15



## ENTDECKEN SIE NEUE GESCHMACKSWELTEN

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

FÜR JEDES EVENT DAS PASSENDE CATERING

## La Turka

GAP 15

Kassernenstr.44 · 40213 Düsseldorf

Tel.: 0211 / 966 665 36

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

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

Di.-Fr.

12:00 – 23:00 Uhr

Sa. – So.

16:00 – 23:00 Uhr

**...Mobil-Strom-Anlagen für z.B. :**

- Baustromanlagen
- Baulicht
- Flucht + Rettungsweg-Beleuchtung
- Stromerzeuger
- Veranstaltungen (groß/klein)
- Märkte
- Firmenfeste
- Feiern

**...E-Technik für z.B. :**

- Kundendienst
- Messung / Prüfung
- Erweiterungen
- Beratung
- Netzwerk

**...Toilettenwagen und Wasserver-  
und Entsorgung für z.B. :**

- Hochzeit
- Firmenfeier
- Veranstaltung (groß/klein)
- Abwasserpumpen, Trinkwasser-verteiler, Trinkwasserschläuche,
- mit freundlichem Service Personal

**Tel.: 0203 371689**

Gelderblomstraße 1, 47138 Duisburg  
E-Mail: [info@evs-lange.de](mailto:info@evs-lange.de), [www.evs-lange.de](http://www.evs-lange.de)





***einfach frisch***

**Elele GmbH**

Lützwowstrasse 22 · 45141 Essen

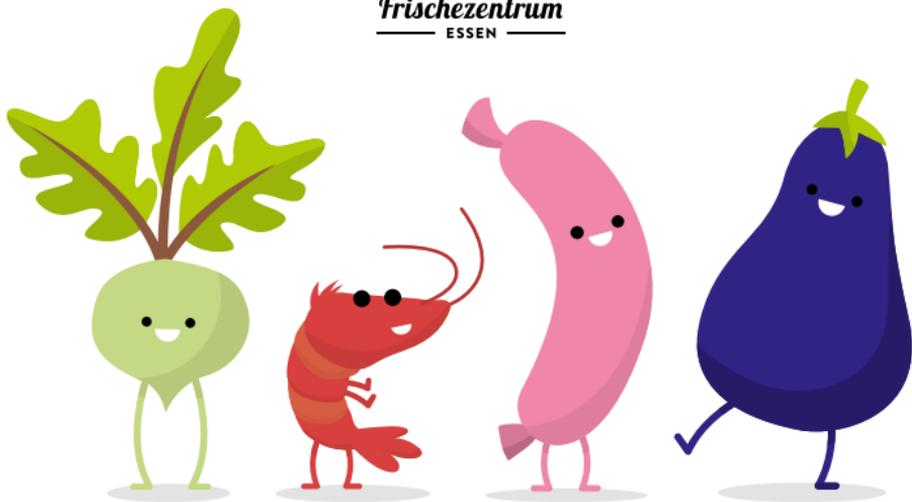
T. 0201 34 32 28 · F. 0201 33 36 54

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

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



VOM GUTEN DAS BESTE  
**Frischezentrum**  
ESSEN



— FÜR PROFIS —

Über 15.000 Produkte  
freuen sich auf Sie!

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

# WAZ 14 TAGE

## ENTWEDER...



Gedruckte WAZ  
+ E-Paper  
+ WAZplus

### Ihre Vorteile:

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

# GRATIS:

Jetzt lesen: [waz.de/testen](http://waz.de/testen)

## ODER...



Inkl. aller  
**WAZ+**  
Artikel auf  
WAZ.de

E-Paper  
+ WAZplus

### Ihre Vorteile:

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



ESSEN GENIESSEN

# WIR SIND DA, WO SIE SIND!



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



[fb.com/essengeniessen](https://fb.com/essengeniessen)



[essen\\_geniessen](https://essen_geniessen)

## Kokerei

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

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

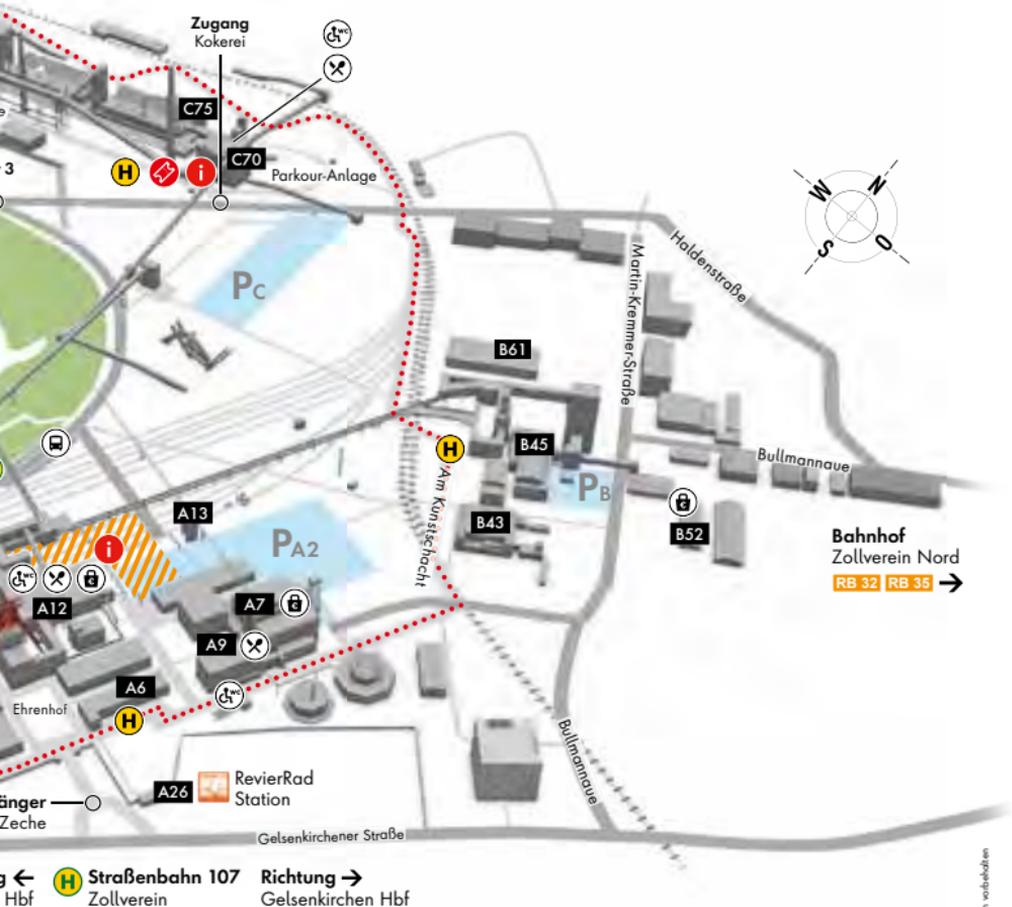


## Zeche

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

# UNESCO-Welterbe Zollverein

## Kokerei



- Keramische Werkstatt
- La Primavera (A13)
- RevierRad Station (A26)
- Margaretenhöhe/Shop (B52)
- PACT Zollverein (B45)
- Ruhr Museum (A14)
- Kohlenwäsche (A14)
- Portal der Industriekultur (A14)
- SchmuckProdukt/Shop (A12)
- Kunstschacht (A43)
- Red Dot Design Museum (A7)
- The Mine, Restaurant (A4)

## Veranstaltungsprogramm UNESCO-Welterbe Zollverein

### Zollverein-Führungen

#### **Über Kohle und Kumpel** *Der Weg der Kohle auf der Zeche*

Bei dieser Führung lernen Teilnehmer:innen die authentisch erhaltenen Übertageanlagen von Zollverein Schacht XII und die Produktionsabläufe der einst größten und leistungsstärksten Steinkohlenzeche der Welt kennen.

<b>Zeit:</b>	Mo–Fr stündlich von 11:00–16:00 Uhr Sa, So und an Feiertagen halbstündlich von 11:00–17:00 Uhr
<b>Dauer:</b>	1 Std.
<b>Teilnahme:</b>	11,00 € [erm.: 8,00 €, Familien 17,00/27,00 €]
<b>Info &amp; Anmeldung:</b>	Tel 0201 246810, besucherdienst@zollverein.de, www.zollverein.de
<b>Treffpunkt:</b>	Mo–Fr Besucherzentrum Ruhr in der Kohlenwäsche; an Wochenenden, Feier- und Brückentagen: Infopunkt am Parkplatz A1

#### **Von Kohle, Koks und harter Arbeit** *Der Weg der Kohle auf der Kokerei*

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

<b>Zeit:</b>	Mo–Fr 11:30 und 14:30 Uhr Sa, So sowie an NRW-Feier- und Brückentagen 11:30, 13:30, 14:30 und 15:30 Uhr
<b>Dauer:</b>	2 Std.
<b>Teilnahme:</b>	15,00 € [erm.: 12,00 €, Familien 24,00/37,00 €]
<b>Info &amp; Anmeldung:</b>	Tel 0201 246810, besucherdienst@zollverein.de, www.zollverein.de
<b>Treffpunkt:</b>	Infopunkt Kokerei vor der Mischanlage



### **Kohlenwäsche mit Ausblick** *Führung durch die Kohlenwäsche*

Der zweite Teil des Wegs der Kohle führt Sie in und auf das größte Gebäude der Zeche: die Kohlenwäsche. Die Kohlenwäsche bereitet die Rohkohle, ein Gemisch aus Kohle und Nebengestein, zu einer Kohlen-Produktpalette für verschiedene Verwertungen auf. Auf den teilweise gigantischen Maschinen erhalten Sie Einblicke in deren Inneres und sehen, wie die „Riesenmaschine Kohlenwäsche“ arbeitet.

- Zeit:** April–1. Nov. täglich 11:30 Uhr und stündlich 13:30 - 15:30 Uhr,  
2. Nov.–März 2024 Mo–Fr, 12:30 und 14:30 Uhr,  
Sa, So, an NRW-Feier- und Brückentagen 11:30 Uhr sowie stündlich  
13:30 - 15:30 Uhr
- Dauer:** 1 h
- Teilnahme:** 11,00 €, [erm.: 8,00 €, Familien 17,00/27,00 €]
- Info & Anmeldung:** Tel 0201 246810, [besucherdienst@zollverein.de](mailto:besucherdienst@zollverein.de), [www.zollverein.de](http://www.zollverein.de)
- Treffpunkt:** Kohlenwäsche

### **Doppelschicht** *Kombiführung in der Kohlenwäsche*

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

- Zeit:** Fr, Sa, So, an NRW-Feier- und Brückentagen, 13:00 Uhr
- Dauer:** 2 h
- Teilnahme:** 18,00 € (inkl. Eintritt Ruhr Museum) [erm.: 8,00 €]
- Info & Anmeldung:** Tel 0201 246810, [besucherdienst@zollverein.de](mailto:besucherdienst@zollverein.de), [www.zollverein.de](http://www.zollverein.de)
- Treffpunkt:** Kohlenwäsche

### **Zeche und Kokerei fotogen spezial** *Führung für Hobby-Fotografen*

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

- Zeit:** Zeche fotogen 09.07., 13.08., 10.09., 08.10.2023, 10:00 Uhr;  
Kokerei fotogen 23.07., 27.08., 24.09., 22.10.2023, 10:00 Uhr
- Dauer:** ca. 4 Std.
- Teilnahme:** 20,00 €
- Info & Anmeldung:** Tel 0201 246810, [besucherdienst@zollverein.de](mailto:besucherdienst@zollverein.de), [www.zollverein.de](http://www.zollverein.de)
- Treffpunkt:** Zeche: Counter Besucherzentrum  
Treffpunkt Kokerei: Infopunkt an der Mischanlage

## Ausstellungen UNESCO-Welterbe Zollverein

### Ruhr Museum und Portal der Industriekultur

*Regionalmuseum und industriekulturelle Panorama des Ruhrgebiets*

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

**Zeit:** täglich 10:00–18:00 Uhr  
**Eintritt:** 10,00 € [erm.: 7,00 €], Kinder & Jugendliche unter 18 Jahren, Schüler:innen, Studierende unter 25 Jahren frei  
**Info Ruhr Museum:** Tel 0201 24681-444, [www.ruhrmuseum.de](http://www.ruhrmuseum.de)  
**Info Portal der Industriekultur:** Tel 0201 246810, [www.zollverein.de](http://www.zollverein.de)  
**Ort:** Kohlenwäsche

### Mythos und Moderne. Fußball im Ruhrgebiet

*Fotografie-Ausstellung des Deutschen Fußballmuseums und des Ruhr Museums*

Die Ausstellung zeigt mit 450 Fotografien und einigen bedeutenden Exponaten das „Land der 1.000 Derbys“ gestern und heute in der beeindruckenden Industriekulisse Zollvereins. Ein Muss für jeden Fußballfan!

**Zeit:** täglich 10:00–18:00 Uhr  
**Eintritt:** 10,00 € [erm.: 7,00 €], Kinder & Jugendliche unter 18 Jahren, Schüler:innen, Studierende unter 25 Jahren frei  
**Info:** Tel 0201 24681-444, [www.ruhrmuseum.de/fussball](http://www.ruhrmuseum.de/fussball)  
**Ort:** Kohlenwäsche



© Fotoarchiv Ruhr Museum, Jürgen Hebestreit



## Hände weg vom Ruhrgebiet! Die Ruhrbesetzung 1923-1925

*Galeriausstellung des Ruhr Museums*

Anlässlich des 100. Jahrestags der Ruhrbesetzung präsentiert die Schau den Besatzungsalltag von 1923 bis 1925. Sie zeigt die Erfahrungen der Bevölkerung und der Besatzer mit seltenem Filmmaterial und beeindruckenden Objekten aus großen europäischen Museen.

- Zeit:** Nur noch bis 27.8.23, täglich 10:00–18:00 Uhr  
**Eintritt:** 5,00 € [erm.: 4,00 €], Kinder & Jugendliche unter 18 Jahren, Schüler:innen, Studierende unter 25 Jahren frei  
**Info:** Tel 0201 24681-444, [www.ruhrmuseum.de/ruhrbesetzung](http://www.ruhrmuseum.de/ruhrbesetzung)  
**Ort:** Kohlenwäsche

## Red Dot Design Museum

*2.000 Designobjekte zum Anfassen*

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

- Zeit:** Di-So 11:00–18:00 Uhr  
**Eintritt:** 9,00 € [erm.: 4,00 €], Kinder bis 12 Jahren frei  
**Info:** Tel 0201 3010460, [www.red-dot-design-museum.de](http://www.red-dot-design-museum.de)  
**Ort:** Red Dot Design Museum

## UNESCO-Welterbe Zollverein Special

### **#halbzwölf im August** *Ruhrgebiets-Frühschoppen*

Das Ruhrgebiets-Frühschoppen von und mit ARD-Moderator Peter Großmann verbindet Humor mit Anspruch und bricht dabei ganz bewusst mit den Konventionen üblicher Gesprächsrunden. Im August sind die Fußballer:innen Turid Knaak, Knut Reinhardt und Neven Subotic mit musikalischer Untermalung von „Gitello“ auf Zollverein zu Gast.

**Zeit:** So, 27.08.2023, 11:30 Uhr

**Eintritt:** 19,00 € [erm.: 12,00 €]

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

**Ort:** Halle 12



## SAVE THE DATE

### **Großes Zechenfest im September** *Gesang trifft Welterbe*

Wenn beim diesjährigen Zechenfest alle Besucher:innen gemeinsam das Steigerlied singen, ist ein Gänsehaut-Moment garantiert. Zollverein feiert die inoffizielle Hymne des Ruhrgebiets, die zum Immateriellen Kulturerbe erkoren wurde, drei Tage lang mit einem vielseitigen Veranstaltungsprogramm – na dann, Glück auf!

**Zeit:** Fr, 22.09.2023, 18:00–22:00 Uhr  
Sa, 23.09.2023, 15:00–22:00 Uhr  
So, 24.09.2023, 11:00–18:00 Uhr

**Eintritt:** frei

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

**Ort:** UNESCO-Welterbe Zollverein





# In der Region für die Region.

## Ein Geldkreislauf, der gut für alle ist.

Jeder uns anvertraute Euro fließt wieder zurück in den Geldkreislauf der Region. So fördern wir nachhaltig die Wertschöpfung und Entwicklung vor Ort. Mehr zu uns als Sparkasse und zum Thema Nachhaltigkeit erfahren Sie unter [sparkasse-essen.de](https://www.sparkasse-essen.de)

Weil's um mehr als Geld geht.



Sparkasse  
Essen

**Unsere Veranstaltungen sind nur möglich durch die  
freundliche Unterstützung unserer Partner**



# Teller leer? Teller her!

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

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

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

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



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

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

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

# Helpen Sie aktiv beim Umweltschutz mit!

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

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

Preis  
**1,- €**





## Stand 11



### MÜCKE BIER

#### DIVERSE SORTEN

Ruhr Export | Single Hop Comet | Ingwer Pale Ale |  
Natur Radler | Alkoholfrei | Himbeer Gose

Flasche 0,33 4,00 €  
zzgl. 3,00 € Glaspfand



### PRINZ BRÄNDE

#### DIVERSE SORTEN

Alte Williams-Christbirne | Alte Marille | Alte Wald-Himbeere |  
Alte Haselnuss | Alte Kirsche | Alter Bodensee Apfel

Glas 2 cl 3,00 €  
zzgl. 3,00 € Glaspfand

## Stand 11

Glas 0,1 l | Flasche 0,75 l

### WEISSWEIN

<b>RIVANER</b> TROCKEN DQ   WEINGUT SCHMITGES   MOSEL	3,50 €	24,00 €
<b>GRAUER BURGUNDER</b> trocken Edition B DQ   Weingut Lergenmüller   Pfalz	3,50 €	24,00 €
<b>AUFTAKT MUSCARIS</b> FEINFRUCHTIG QW   Weingut Abthof   Rheinhessen	3,50 €	24,00 €
<b>MINGUA BLANCO SOMONTANO DO</b> Bodegas Fabregas   Spanien	3,00 €	21,00 €
<b>MONTE CARBONARE SOAVE CLASSICO DOC</b> Suavia   Italien	4,50 €	30,00 €
<b>MASSI FITTI TREBBIANO DI SOAVE IGT</b> Suavia   Italien	4,50 €	30,00 €
<b>STAUFENER SCHLOSSBERG WEISSER BURGUNDER</b> QbA trocken   Weingut Waßmer   Baden	5,00 €	35,00 €
<b>LE FORNACI LUGANA RISERVA DOC</b> Viticoltori Tommasi   Italien	5,00 €	35,00 €
<b>CHARDONNAY RÉSERVE ST. STEPHAN FILET</b> trocken DQ   Weingut Metzger   Pfalz	5,00 €	35,00 €

### ROSÉWEIN

<b>71 95 CUVÉE ROSÉ FEINHERB DQ</b> Weingut Bernhard   Rheinhessen	3,50 €	24,00 €
<b>LES REFLETS GRIS AOP</b> Castelbarry SCA   Languedoc   Frankreich	3,50 €	24,00 €
<b>ROSATO TERRE LONTANE IGT</b> Librandi   Italien	3,50 €	24,00 €

### ROTWEIN

<b>"EDITION B" MERLOT CABERNET SAUVIGNON</b> Pays d'Oc IGP   Ludovic Pouzol   Frankreich	3,50 €	24,00 €
<b>BLAUFRÄNKISCH REGENT SWEETHEART DQ</b> süß   Weinkultur Adriane Moll   Pfalz	3,50 €	24,00 €
<b>NEBBIOLO D'ALBA MICHET DOC</b> Marchesi di Barolo   Piemont   Italien	5,00 €	35,00 €
<b>SINCE 1913 PRIMITIVO PUGLIA IGT</b> Torrevento   Italien	5,00 €	35,00 €
<b>CONCERTO LAMBRUSCO REGGIANO SECCO DOC</b> Medici Ermete   Italien	4,00 €	27,00 €

### PROSECCO / CHAMPAGNER

<b>PROSECCO TREVISO SPUMANTE EXTRA DRY DOC</b> Astoria Wines	3,50 €	24,00 €
<b>PROSECCO SPUMANTE ROSÉ BRUT MILLESIMATO DOC</b> Viticoltori Ponte	3,50 €	24,00 €
<b>CHAMPAGNE JACQUART MOSAIQUE BRUT</b>	9,00 €	60,00 €



# Restaurant-Karussell

*Das Original im Herbst*

08.09. – 22.10.2023



Exklusive 4-Gänge-Menüs

Inklusive Wein oder Pils

Zum Kennenlern-Preis

[essen-geniessen.de](https://essen-geniessen.de)