



RESTAURANT **KARUSSELL** HERBSTMENÜS



Das Original im Herbst

08.09. – 22.10.2023

Tagesaktuelle Infos finden Sie auf essen-geniessen.de

FAMILIE IST



UNSER BIER SEIT 1867



Axel Stauder

Axel Stauder

Thomas Stauder

Thomas Stauder



Stauder ist Familie
Ehrlich wie das Ruhrgebiet



Restaurant-Karussell Herbst 2023

Liebe Freunde von Essen Geniessen, liebe Freunde des kulinarischen Genusses.

Nach der Outdoor-Saison ist vor dem Restaurant-Karussell. 24 Restaurants aus Essen, Mülheim an der Ruhr und Oberhausen stehen in den Startlöchern, um Sie mit Ihren köstlichen Kreationen zu verwöhnen und zwar in Form eines viergängigen Kennenlern-Menüs. Abgerundet wird das

Gourmet-Erlebnis durch die begleitenden Weine – oder auf Wunsch auch ein „frisch Gezapftes. Selbstverständlich gilt dabei auch weiterhin das Motto: Sie schlemmen zum besonders günstigen Kennenlern-Festpreis.

Wer die Wahl hat, hat die Qual und die Wahl liegt nun bei Ihnen. Wählen Sie aus einer Vielzahl an Stilrichtungen – egal ob klassisch-gutbürgerlich oder jung und modern, ob vegetarisch oder Fisch & Fleisch, ob opulent oder puristisch. In unseren teilnehmenden Restaurants wird jeder Gourmet fündig.

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

Ich bin mir sicher, dass Sie auf den folgenden Seiten viele spannende, interessante und köstli-



Rainer Bierwirth
Initiator/Vorstand
ESSEN GENIESSEN e.V.

che Kreationen finden werden. Das Einzige, was Sie jetzt noch tun müssen, ist, einen Tisch im Restaurant Ihrer Wahl mit dem Hinweis auf das Restaurant-Karussell zu reservieren. Hierbei besteht auch gleich die Möglichkeit, auf bestehende Allergien hinzuweisen oder vegetarische Varianten zu besprechen.

Als „Absacker“ halten wir noch eine besondere Überraschung für

Sie bereit. Jedes Pärchen, welches zusammen Menüs aus unserem Restaurant-Karussell genossen hat, erhält als Dankeschön eine kleine Flasche Wein der Edition Essen Geniessen. So können Sie den lukullischen Abend ganz entspannt Zuhause bei einem Gläschen Wein ausklingen lassen. Wenn Sie sich die Rechnung kommen lassen, dann teilen Sie am besten dem Servicepersonal mit, ob Sie „Rot“ oder „Weiß“ bevorzugen.

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

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

Mit kulinarischen Grüßen, Ihr
Rainer Bierwirth

WAZ 14 TAGE

ENTWEDER...



Gedruckte WAZ
+ E-Paper
+ WAZplus

Ihre Vorteile:

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

GRATIS:

Jetzt lesen: waz.de/testen

ODER...



Inkl. aller
WAZ+
Artikel auf
WAZ.de

E-Paper
+ WAZplus

Ihre Vorteile:

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



Das ESSEN GENIESSEN Pärchengeschenk

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

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



Restaurant-Karussell Herbstmenüs 2023

Essen

Acquario	6
Alte Metzgerei	7
Bliss	8
Da Vinci	9
Fischerei	10
Gärtnerei	13
Gummersbach	14
Hannappel	15
Kiepenkerl	16
La Grappa	17
Restaurant M	18
MezzoMezzo	19
Müllers auf der Rü	20
Mumm	21

Parkhaus Hügel	22
Schick Essen	25
Schmachtenbergshof	26
Sengelmanshof	28
Sheraton	29
Stockmann's	30
Tablo	31
Trüffel da Diego	32

Mülheim an der Ruhr

Walkmühlen-Restaurant	33
---------------------------------	----

Oberhausen

Schmachtendorf	34
--------------------------	----



Unsere vegetarischen Gerichte erkennen Sie an diesem Symbol.



Unsere veganen Gerichte erkennen Sie an diesem Symbol.

Impressum

Herausgeber:
ESSEN GENIESSEN e.V./Rainer Bierwirth

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

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



Menü

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

Ristorante Acquario

Kaiser-Wilhelm-Platz 5

45276 Essen-Steele

Tel.: 0201 / 512665

Fax: 0201 / 511312

www.acquario.de

info@acquario.de

Di.-So. & Feiertag 12.00 – 23.30 Uhr

Mo. Ruhetag

1. Gang TARTAR VOM SIMMENTALER RINDERFILET

oder CARPACCIO VOM SASHIMI THUNFISCH

mit Avocado, Krabben und Rucola

 *Grillo Zabú, Sizilien*

2. Gang PASTA-PANZEROTTI

mit Steinpilzen in einer leichten Sahne-Sauce

 *Pecorino Fontezoppa, Abruzien*

3. Gang GEBRATENES SEEWOLF-FILET

in einer Prosecco-Limetten Sauce und Kaviar

 *Lugana Roveglia, Venetien*

oder GEGRILLTES LAMMRÜCKENFILET

mit Provolone Käse überbacken

 *Primitivo Tratturi, Apulien*

4. Gang ZABAGLIONE

mit frischen Früchten

 *Marsala, Sizilien*

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 66,90



Menü

1. Gang US BEEF CARPACCIO

Senfkaviar | 36 Monate alter Parmigiano stravecchio
Dijonsenf-Creme | Staudensellerie

oder **GRATINIERTER ZIEGENKÄSE AUS DER BRETAGNE** ✨
Rote Beete Wildkräutersalat

2. Gang PASTA ALBA ✨

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

3. Gang THUNFISCHSTEAK

Olivenrisotto | Fenchel | Teriyaki-Limetten-Sauce

oder **BLACK ANGUS RINDERFILET-MEDALLION**
Steinpilze a la crème | Kartoffelpüree Robuchon |
Portweinjus

oder **ASIASTYLE-TOFU** ✨

Olivenrisotto | Fenchel | Teriyaki-Limetten-Sauce

4. Gang SCHWARZWALDMÄDEL

Schokoküchlein | Schwarzwälder Kirschwasser-
Kirschen | Vanillecreme

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 76,00



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

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

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

Alte Metzgerei

Emmastraße 25

45130 Essen

Tel.: 0201 / 61533120

www.alte-metzgerei-essen.de/

facebook.com/altemetzgereiessen/

Di.-Sa. ab 17:00 Uhr

So. & Mo. Ruhetag

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

Bei begleitenden Getränken gilt ein Glas pro Gang





Bliss

Restaurant & Bar

Menü

Casual Fine Dining mit mediterranean 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

Rütterscheider Str. 237

45131 Essen

Tel.: 0201-95985595

<https://www.bliss-essen.de>
reservierung@bliss-essen.de

Mo.–Sa. 17:30 – 23:00 Uhr

So. Ruhetag

GRUSS AUS DER KÜCHE

1. Gang EINGELEGTE FLUSSKREBSE
Miso-Yuzu Marinade, Gurkencarpaccio, Nori Cracker

2. Gang BLUMENKOHL CRÈMESUPPE 
mit Blumenkohl Couscous

3. Gang THUNFISCH TRANCHEN UND WILDE GAMBAS
Kräuter-Risotto

oder GESCHMORTER TERIYAKI BEEF BRATEN
zweierlei vom Sellerie, Radieschen

4. Gang BLISS DESSERT MIX

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Bier pro Person

€ 80,-

Ristorante Da Vinci

SEIT 1995 IN ESSEN-STEELE

Menü

GRUSS AUS DER KÜCHE

1. Gang **HOKKAIDO CRÈME SUPPE** ✨
mit Basilikumcroustons

oder **SURF & TURF**

Rinderfilet Carpaccio Rosa gebraten und Gambas

🍷 *Regaleali Bianco, trocken, Sizilien, Italien*

2. Gang **GNOCCHI CON TARTUFO** ✨

🍷 *Chardonnay – trocken & fruchtig, Lazio, Italien*

3. Gang **STEINBUTT FILET**

Kartoffelpüree, Babygemüse, Kräuter-Veloute

🍷 *Lugana, Tenuta Roveglia, Toscana, Italien*

oder **RINDERFILET**

Kartoffelpüree, Babygemüse, Rotweinsauce

🍷 *Syrah, trocken, Lazio, Italien*

4. Gang **PANNA COTTA**

Waldbeeren, Banane, Zimt

🍷 *Moscato d'Asti, DOCG, Piemont*

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 69,90

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



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
info@davinci-essen.de

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





Menü

Eine Idee, ein bißchen Gastroverrücktheit und ganz viel Herzblut!

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

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

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

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

Im Innenhof wartet eine wunderschöne Terrasse auf Sie!

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

Fischerei

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

Email: info@fischerei.restaurant
Web: www.fischerei.restaurant

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

1. Gang JAKOBSMUSCHEL

in Limette gebeizt | Passe Pierre | gelbe Bete
spicy Cashew

2. Gang TOMATEN - DASHI

Garnelen Wan Tan

3. Gang ZANDER

Fregula Sarda | Kürbis | weiße Portweinelouté

oder ENTENBRUST

wilder Brokkoli | Süßkartoffel | Raz el Hanout Jus
Madeirakirschen

4. Gang KAFFEE SABAYONE

Pflaume | Kardamom Eis

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Bier pro Person

€ 73,00





Menu



FRISCHE PARADIES

IHR FEINKOSTMARKT MIT GENIEßERBISTRO



WO DER Genuss ZU HAUSE IST.



Cash & Carry-Tag

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

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



Hier finden Sie uns:

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

frischeparadies.de



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

FEINKOSTMARKT

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

GENIEßERBISTRO

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

Essen Restaurant-Karusell* erforderlich.

ang



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 | www.gilde-rhein-ruhr.de



Menü

1. Gang KÜRBIS & GURKE ✨
Kapern | Frisée | Ahornvinaigrette
2. Gang WALDPILZESSENZ ✨
Ravioli | Porree | Kerbelöl
3. Gang WIRSINGROULADE ✨
Steinpilz | Pastinake | Blaubeere | Jus
4. Gang CHEESECAKE
Hafer | Matcha-Eis

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Bier pro Person

€ 59,00



Gerne auch als veganes Menü möglich.



Als Pendant zur **Fischerei** gibt es nun auch die vegetarisch/vegane Variante, dabei bleiben wir unserer Namensgebung treu. Wir zeigen uns mit unserer Gärtnererei im modernen Ambiente. Diesmal steht alles rund um das Gemüse im Vordergrund. Es muss nicht immer Fisch & Fleisch sein, es geht auch ohne - kreativ & lecker.

Hierbei legen wir natürlich viel Wert auf saisonales Gemüse. Bei uns können Sie 3 Gänge problemlos ohne Fisch oder Fleisch genießen. Damit wir auch die klassischen Esser nicht ganz vernachlässigen, kann man sich auf unsere vegetarischen Kompositionen auch ein Topping mit Fisch oder Fleisch bestellen unter dem Motto „für Feiglinge“.

Kommen Sie vorbei & genießen Sie unsere entspannte Atmosphäre oder fangen Sie ein paar Sonnenstrahlen auf unserer schönen Terrasse ein.

Gerne sind unsere Räumlichkeiten auch für Veranstaltungen buchbar..

Gärtnererei

Klarastr. 70 | 45130 Essen

Telefon: 0201 - 511 98 744

Email: info@gaertnerei.restaurant

Web: www.gaertnerei.restaurant

Di. - Sa.: ab 17.00 Uhr

So. & Mo.: Ruhetag

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





Menü

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 mitschmecken 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

KLEINER GRUSS AUS DER KÜCHE

1. Gang MAULTASCHE
Kürbis SchalottenSchmelze Bergkäse

2. Gang SUPPE VON DER ROSEVAL KARTOFFEL
Trüffel Peterli

SORBET VON DER PFLAUME
kleiner Sekt

3. Gang ZANDERFILET
Trauben crémiges Kraut
Kartoffelmousseline

oder **FILET VOM ANGUS BEEF**
Sauce Café de Paris
Erbsen Karotten Pommes Dauphine

4. Gang BIRNE HÉLÈNE 2.0

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

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 79,-

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



Hannappel

Wir nehmen Sie mit auf unsere ...
exklusive kulinarische Reise

Zum Start servieren wir:
**DREIERLEI KLEINE KÖSTLICHKEITEN
ALS EINSTIMMUNG**

danach folgt:
4-GÄNGIGES ÜBERRASCHUNGS-GOURMETMENÜ
inklusive ausgesuchter begleitender Weine

zum Abschluss:
**DREIERLEI FEINES AUS
UNSERER PATISSERIE**

kulinarischer Reisepreis: € 99,- pro Person

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



Knut Hannappel & Tobias Weyers

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

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

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

Restaurant Hannappel

Dahlhauser Straße 173 · 45279 Essen
Tel.: 0201 / 534506

info@restaurant-hannappel.de
www.restaurant-hannappel.de

Mo & Di.	Ruhetag
Mi. – Sa.	17:30 – 23:00 Uhr
So. & Feiertags	11:30 – 15:00 Uhr 17:30 – 22:00 Uhr





Menü

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

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

Kiepenkerl

Aus Liebe zum Essen

Teichstraße 1 · 45127 Essen

Tel.: 0201 / 236677

info@kiepenkerl-zu-essen.de

www.kiepenkerl-zu-essen.de

Di. – Fr. 12:00 – 14:30 Uhr

16:30 – 22:00 Uhr

Sa. 16:30 – 22:00 Uhr

Mo, So. & Feiertags Ruhetag

Restaurant Karussell ab 17:30 Uhr

1. Gang TOPINAMBUR - CHILI VOM HIRSCH
Sesam-Joghurt Dip

2. Gang MAIS-CHOWDER MIT SEELACHS

3. Gang CATFISCHFILET IM KNUSPERMANTEL
Koriander-Mayonnaise | Jerk-Blumenkohl
Linsenbällchen

oder **SCHASCHLIK VOM RINDERFILET**
Feigen | Walnuss Hummus | Portwein-Granatapfel-Jus
Jerk-Blumenkohl

4. Gang SCHWARZER REISPUDDING
Mango Sorbet | Kokossschaum | Limette

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 69,50

La Grappa

& Il Grappino

... The Italian Culinary Institut
by Rino Frattesi®

Menü

- 1. Gang TARTAR VOM ROTEN THUNA**
aus Andalusien auf Belugalinsen
🍷 *Er Verdicchio Special Edition La Grappa*
- 2. Gang GNOCCHI GIULIANO**
Hausgemachte Gnocchi, gefüllt mit Steinpilzen und
Mozzarella auf einem Spiegel von Trüffelcrème
🍷 *Conti di Buscareto Rose Brut*
- 3. Gang WOLFSBARSCH FILET**
mit Ratatouille
🍷 *Fior D'Acasia, Marche IGT, Silvano Strologo*
- oder **LAMMFILET**
mit grünem Pfeffer und Gorgonzola
🍷 *Er Piceno Special Edition La Grappa*
- 4. Gang PANACOTTA ZAFFERANO**
🍷 *Brachetto*
- 4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 92,00

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



Rino Frattesi
Seit 01. Juli 1978

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





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

info@stadt.mm-hotels.de

Mo.–So. 12.00 – 22.00 Uhr

1. Gang WALDORFSALAT 2.0

geschmorter Sellerie | schwarze Walnuss
Granny Smith | Eigelbcreme | Zitronensud

2. Gang ZWIEBELSÜPPCHEN SÜSS & SAUER

Peking Pork Belly | chinesischer Pflaumenwein

3. Gang GEGRILLTER SEETEUFEL

BIO-Ofenkürbis | Kürbiskern- Miso
Orangen- Dashi | Karottenpüree

oder REHRÜCKEN MIT STUDENTENFUTTER

Topinambur | Aprikose
fermentierte Schwarzwurzel | Fichtenjus

4. Gang BIRNEN TARTE TATIN

Portweineis | Rote Bete Kompott | Karamell

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 74,00



Menü

1. *Gang* **GEBACKENER SCHAFSKÄSE**
Mit Tomatenconfit | Pflücksalat

2. *Gang* **RUSTICO ZUCCA**
Gefüllte Pasta mit Kürbis
Gamberetti in Chardonnay Sauce

3. *Gang* **HEILBUTT MIT SAFRANSUD**
Spinat und Kartoffelpüree

oder **LAMMFILET MIT ROTWEIN-CASSIS-SAUCE**
Tagesbeilage

4. *Gang* **Dessertvariation Mezzo Mezzo**

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 50,00

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

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



MÜLLERS

auf der RÜ

Menü

Nelson Müller

In der Brasserie mit Markthallenflair „MÜLLERS auf der RÜ“ im Essener Szeneviertel Rüttenscheid lautet die Philosophie: „Essen sollte vor allen Dingen eines: glücklich machen“.

Inspiriert von seiner Kindheit in Schwaben, hat Nelson Müller in seinem „MÜLLERS auf der RÜ“ dafür ein Angebot für alle Gemütszustände zusammengestellt ...

von Kleinigkeiten auf die Hand zum Mitnehmen, über feine, kreative Bistrotküche bis hin zu frischem Fisch und Austern aus der Fischtheke. Die offene Küche ist das Herzstück und lädt ein, über die Schulter zu schauen und hautnah am Kochgeschehen teil zu haben.

Nelson Müller und sein Team freuen sich auf Sie.

Müllers auf der RÜ

Rüttenscheider Straße 62

45130 Essen

Tel.: 0201 / 79 93 77 01

muellers@nelson-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 TATAR VOM BALIK LACHS
Reibekuchen | Limonenschmand | Feldsalat

2. Gang TOM KHA GAI
Shii Take Gyoza

3. Gang ZANDER IN DER SPECKHAUT GEBRATEN
Rahmsauerkraut | körnige Senfsoße

oder **RUMPSTEAK VOM HEREFORD RIND**
Gemüseglasch | Kürbispüree | Café de Paris Butter

**4. Gang VARIATION VON DER ORIGINAL
BEANS GRAND CRU VIRUNGA 70% SCHOKOLADE**
Portweineis | Pflaumenkompott

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 85,00



Menü

1. Gang CARPACCIO VON DER ROTEN RÜBE
Trüffel-Pesto | karamellierter Ziegenkäse-Crumble
Walnüsse | Kresse

2. Gang ESSENZ VON WALDPILZEN
Schaum | geräucherte Entenbrust | eigene Einlage

3. Gang KABELJAU
cremiges Kürbis-Perlgrauen-Sotto
Pecorino Romana | Kräuter

oder FILET VOM DUROC SCHWEIN
glasierte Birnen | marinierter Baby Mangold
Erdapfelstampf

4. Gang DREIERLEI VON DER QUITTE
Sorbet | Kompott | Kuchen

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 72,00



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

Restaurant MUMM

Mintrops Land Hotel Burgaltendorf
Schwarzensteinweg 81 · 45289 Essen

Tel.: 0201 / 57171-0

Fax: 0201 / 57171-47

www.mintrops-landhotel.de

info@land.mm-hotels.de

Mo.–Sa. 17.30 – 21.30 Uhr

So. & Feiertags 12.00 – 21.30 Uhr

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

Bei begleitenden Getränken gilt ein Glas pro Gang





Michael Hau

„Lebensart am See“

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

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

Restaurant Parkhaus Hügel

Freiherr-vom-Stein-Straße 209
45133 Essen

Tel.: 0201 / 471091

Fax: 0201 / 444207

www.parkhaus-huegel.de

info@parkhaus-huegel.de

Die aktuellen Öffnungszeiten entnehmen Sie bitte unserer Website.



PARKHAUS HÜGEL

Menü

- 1. Gang** SOUS VIDE GEGARTER KALBSTAFELSPITZ
Erdnuss-Krokant | Mais-Tempura
schwarze Knoblauchmajonaise
- 2. Gang** BLUMENKOHLSUPPE ✱
Garnelen-Wan Tan
- 3. Gang** KROSS GEBRATENES ZANDERFILET
Mimolette-Graupen | Schwarzwurzel | Petersilienöl
- oder ROULADE VON DER PERLUHNBRUST
Zwetschge | Süßkartoffelpudding | Samthauben
- oder WARMER SÜSSKARTOFFELPUDDING ✱
Artischocke | Tomate | Walnüsse

- 4. Gang** BIRNEN-RAVIOLI
Tonkabohnensud | gebackenes Sesameis

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 72,00

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





einfach frisch

Elele GmbH

Lützwowstrasse 22 · 45141 Essen

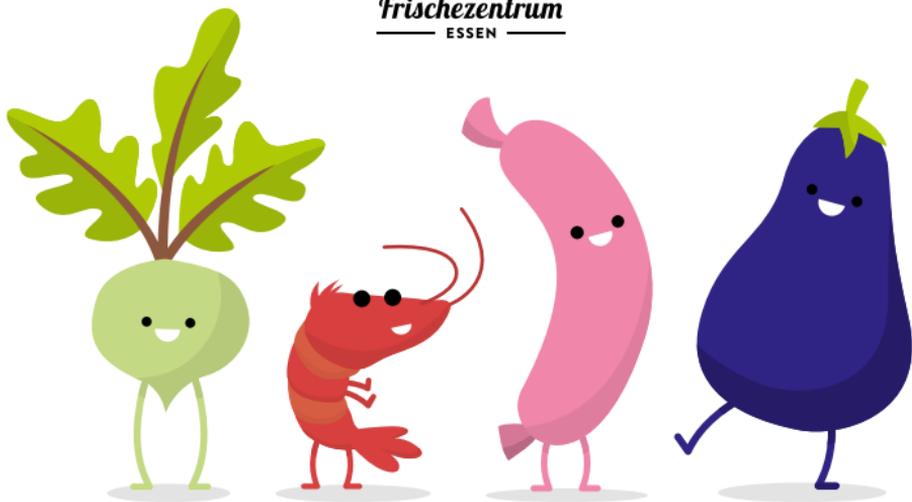
T. 0201 34 32 28 · F. 0201 33 36 54

Info@elele-gastro.de

www.elele-gastro.de



VOM GUTEN DAS BESTE
Frischezentrum
ESSEN



— FÜR PROFIS —

Über 15.000 Produkte
freuen sich auf Sie!

www.fze.de

SCHICK ESSEN

RESTAURANT & BAR

Menü

1. Gang MARONENSUPPE

Karamellierter Apfel | Zimtcroûtons

 Tom Benz - Riesling Passion, Mosel 2022

2. Gang WARENKI

Hausgemachte Teigtaschen mit Kartoffelfüllung
in Trüffelrahm

 St. Antony - Wunderschön Rosé, Rheinhessen 2022

3. Gang SCHULTER VOM SIMMENTALER RIND

Kartoffelstampf | Pfifferlinge | Jus

 Domaine de Rochebin - Pinot Noir, Burgund 2016

oder OKTOPUS

Blitva [Kartoffel, Mangold, Zwiebel] | Kräuteröl
Paprikacoulis

 ColleMassari - Vermentino, Toscana 2022

oder HIRTENKÄSE-BONBON

Ratatouille | Stampf | Thymianhonig

 Seckinger - Grauburgunder, Pfalz 2022

4. Gang SCHOKOLADENTARTE

mit hausgemachtem Eis von gebrannten Mandeln

 Ramazzotti Crema

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



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





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 TATAR VOM GERÄUCHERTEN LACHS UND MARINIRTER AVOCADO

an Baby Leaf Salat mit Meerrettichvinaigrette
2022 Ruppertsberger Linsenbusch Grauer Burgunder trocken, Ruppertsberger Weinkeller, Pfalz

2. Gang STEINPILZCREMESUPPE mit gefülltem Knusperröllchen

3. Gang GEBRATENES ZANDERFILET

auf Kürbisgemüse mit Vanille-Chilisauce und Bandnudeln
2021 Weisser Burgunder, Weingut Bernhard, Rheinhessen

oder ARGENTINISCHES RINDERFILET

auf Zuckerschoten-Karottengemüse mit Trüffeljus und Kartoffelkroketten
2021 Auftakt Monarch trocken, Weingut Abthof, Rheinhessen

4. Gang MOUSSE VON DER VALRHONA DULCEYSCHOKOLADE

mit einem Apfel-Karamellkern, Granny Smith - Kaffirlimettenblättersorbet
2021 Scheurebe Juliusspital halbtrocken, Weingut Juliusspital, Franken

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 68,50

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





Menü vegetarisch

- 1. Gang** AVOCADO – BRUSCHETTA MIT TOMATEN
an Baby Leaf Salat mit Meerrettichvinaigrette
 2020 Riesling Schiefer trocken, Weingut van Volxem, Mosel
- 2. Gang** STEINPILZCREMESUPPE
mit gefülltem Knusperröllchen
- 3. Gang** PICATTA MILANESE VOM BLUMENKOHL
im Käse – Eimantel gebraten auf Tomatensauce
mit Bandnudeln
 2020 71/95 Portugieser & Dornfelder Rosé feinherb, Weingut Bernhard, Rheinhessen
- 4. Gang** MOUSSE VON DER VALRHONA
DULCEYSCHOKOLADE
mit einem Apfel – Karamellkern, Granny Smith -
Kaffirlimettenblättersorbet
 2021 Scheurebe Juliusspital halbtrocken, Weingut Juliusspital, Franken

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 53,50

Schnitzeltage

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

€ 14,00

Fischtage

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

€ 20,50



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

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 VORNEWEG ...

Ziegenfrischkäse-Pannacotta
Himbeeren, Rosmarin & Honig
Rapunzelsalat / Nußcrunch

2. Gang DREIERLEI SÜPPCHEN WARM & KALT:

Parmesansuppe / Aprikose & Chorizo
Essenz von der geräucherten Forelle / Meerrettich-
klößchen
Vichyssoise / Lauchstroh (kalt)

3. Gang ZART & KNUSPRIG

Kalbsfiletmedaillon / Baconjam
Barberie Entenbrust / Erbsencreme
Kartoffelsoufflé & Broccoliröschen

4. Gang DUETT VOM LANDAPFEL:

Apfelcrumble / Tonkabohnen-Parfait
Apfelsauce

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 68,50



SHERATON

Essen Hotel

Menü

AMUSE BOUCHE

 *Rheingau Riesling Brut Rose, Allendorf*

1. Gang FORELLEN – MEERRETTICH – MOUSSE
Rote Beete Rösti, Keta Kaviar, Honig Senf Dip

 *Grauburgunder Weinreich, Rheinhessen*

2. Gang LAUCHCRÈME SÜPPCHEN
Geflämmter Ziegenkäse, karamalisierte Birne

 *Grauburgunder Weinreich, Rheinhessen*

3. Gang GEDÄMPFTE TRANCHE VOM LACHS
Mangold, Fenchel, Koriander, Curry Aromen
Asiatische Udon Ramen

 *Ulumbaza Pink Rose, Springfountain Südafrika*

oder **OGHSENBÄCKCHEN AUS DEM OFEN**

Duo von Pastinake und Landkartoffeln
Petersilien Paste, Sandkarotten

 *Salento Susumaniello, Puglia Italien*

4. Gang KÜRBISKERN – NUSS – PARFAIT
Apfelchutney, Limetten Krokant, Schoko Syrup

 *Crema Cappuccino Likör geeist*

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 72,00



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

www.sheratonessen.com

essen@sheraton.com

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

Bei begleitenden Getränken gilt ein Glas pro Gang





Stöckmann's
seit 1885

Menü

APEROS

1. Gang SCHWARZER HEILBUTT-TATAR
Apfel | Limettenmayo | Gurke | Estragon

2. Gang CRÈMESÜPPCHEN VON PILZEN ✨
Kräuter-Öl

3. Gang KABELJAU LOIN | MASSAMAN-CURRY
Kohlrabi | Birne | Frühlingsrolle

oder PREMIUM RIBEYE-STEAK
SZECHUANPEFFER-SAUCE
~ in Scheiben aufgeschnitten serviert ~
Gegrillter Babymais | Ingwer | Pommes frites

4. Gang MANGO & BOURBON VANILLE
Mango Panna Cotta | Bourbon Vanilleeis | Melonen-Riegel | Caramel Beurre Salé

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

€ 79,00

Wir haben nach unseren Betriebsferien wieder ab dem 14.09.23 geöffnet. Bitte entnehmen Sie der Website aktuelle Termine & Öffnungszeiten.

Stöckmann's Restaurant

Oberhauser Str. 29 · 45359 Essen

Tel.: 0201 / 316 55 200

info@stoeckmanns-restaurant.de

www.stoeckmanns-restaurant.de

Öffnungszeiten

Mi.-So 17:30 – 22:00 Uhr

Mo. & Di. Ruhetag



tablolo

tablo • restaurant

Menü

1. Gang SOĞUK MEZE ❄️

Weißkohl mit Reis | pikanter Tomatensalat | Joghurt-Minze | Kichererbsenpüree-Sesampaste
Gemüsefrikadelle

🍷 *Çankaya: Emir - Narince - Sultaniye, Türkei, weiß*

2. Gang BEĞENDILI KARIDES

Scampi | Auberginenpüree mit Kaşarkäse

SOĞAN DOLMASI

Zwiebel gefüllt mit Hackfleisch und Reis | Yakutsauce
I Süßkartoffel

🍷 *Smyrna: Sauvignon Blanc - Trebbiano, Türkei, weiß*

3. Gang KALKAN BALIĞI

Steinbuttfilet | Würfelgemüse mit orientalischem
Reis | Basilikumpaste

🍷 *Kav: Narince, Türkei, weiß*

oder KUZU INCIK

Irische Lammhinterhaxe | Maronen | Pinienkerne |
Sultaninen | orientalischer Reis

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

4. Gang ANTEP FISTIKLI KÜNEFE

Feine Kadayıfnudeln mit Käse und Antep-Pistazien in
Zuckersirup, dazu Vanille-Eis

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

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 79,00



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 exotisch, traditionell oder edel.

Unsere Weinkarte ist eine geschmacklich ausgewogene Entdeckungstour durch interessante Weinanbaubiete.

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

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

Bei begleitenden Getränken gilt ein Glas pro Gang





Diego Palermo

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

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

Trattoria Trüffel da Diego

Rüttenscheider Str. 114 · 45131 Essen

Tel.: 0201 / 721110

Fax: 0201 / 316 60 88

info@trueffel-da-diego.de

www.trueffel-da-diego.de

täglich 12:00 – 14:30 Uhr

17:30 – 22:00 Uhr

Restaurant-Karussell ab 2 Personen.



Menü

1. Gang ANTIPASTO

Rinder-Carpaccio mit Rucola, Parmesanblättern, Vitello Tonnato



Bianco Sicilia Grillo

2. Gang GNOCCHI

mit einer Käsepaste gefüllt, in einer cremigen Sauce und mit gehobeltem frischen Trüffel



Lugana Gardasee

3. Gang VARIATION VOM FISCH

natur gegrillt mit Kräutern, dazu Rosmarin, Kartoffeln und Tagesgemüse



Bianco Vermentino Aus Sardinien

oder **KALBSFILET MIT STEINPILZEN UND KRÄUTERN**

dazu Rosmarin-Kartoffeln und Tagesgemüse



Rosso Primitivo Apulien

4. Gang NEAPOLITANICHES DESSERT

Baba al rum con crema pasticciera

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

€ 66,50





Walkmühlen-Restaurant

Menü

Amuse-Bouche

1. Gang PFIFFERLINGCRÈMESUPPE ✱

mit geräuchertem Paprikapuder

 *Grauburgunder, Pfalz*

2. Gang ZUCCHINICARPACCIO ✱

mit 4-Käse-Sorten und Feigensenf

 *Rosé Scaia*

3. Gang AUSTERN TREFFEN JAKOBSMUSCHELN

in Pernodbad mit Safran Risotto & Salat

 *Lugana Venezia*

oder RINDERROULADE IN MARSALA

mit Stampfkartoffeln & Gemüse

 *Nero d'Avola Trementi Rot*

oder LINGUINE ✱

Mit Pfifferlingen & Trüffeln

 *Lugana Venezia*

4. Gang COMPOSIZIONE DELLA CASA

Vielart der hausgemachten saisonalen Nachspeisen

 *Riesling Blauschiefer*

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

€ 65,00



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

täglich 11:00 – 22.00 Uhr

Mittwochs Ruhetag

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





Schmachtendorf

HOTEL & RESTAURANT

Menü

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

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

Hotel & Restaurant Schmachtendorf

Buchenweg 14 · 46147 Oberhausen

Tel.: 0208 – 621788-0

Fax.: 0208 – 621788-62

info@hotel-schmachtendorf.de

www.hotel-schmachtendorf.de

Di.-Sa. 17:30-23.00 Uhr
Küche bis 22.00 Uhr

GRUSS AUS DER KÜCHE

- 1. Gang** ROULADE VOM HAUSGERÄUCHERTEN HEILBUTT mit Frischkäse-Lauchcreme, Pumpernickelcrumble und Fenchelluft
 - 2. Gang** ARGENTINISCHE WILDFANG ROTGARNELE auf Kürbis-Ricotta Cannelloni mit Spinatschaum
 - 3. Gang** GEGRILLTES FILET VOM ADLERFISCH mit Weißweinschaum, glasiertem Wurzelgemüse und Petersilienpüree
- oder ROSA SCHEIBE VOM KALBSFILET mit Ochsenschwanzpraline, Trüffeljus, glasiertem Wurzelgemüse und Petersilienpüree

- 4. Gang** OPERA-SCHNITTE mit Kardamon Macaron und Tonkabohneneis

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

€ 75,00

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





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



KULINARISCHE HIGHLIGHTS 2024

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

Februar

Restaurant-Karussell – Die Frühjahrsmenüs

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

Juni

Gourmet-Meile Essen ... verwöhnt.

Die ESSEN GENIESSEN Gastronomen verwandeln die Essener Innenstadt 5 Tage lang in ein Schlemmerparadies und verwöhnen mit klassischen und modernen Kreationen. Mi. & Do. 12–22 Uhr | Fr. & Sa. 12–23 Uhr | So. 12–20 Uhr

Juli

Weinfest im Stadtpark „Food, Wine & Music“

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

August

Gourmet-Meile Metropole Ruhr

Vor der außergewöhnlichen Kulisse des UNESCO-Welterbe Zollverein präsentieren die Köche von ESSEN GENIESSEN ihre Köstlichkeiten, darunter traditionelle Ruhrpottgerichte, auf extravagante Weise zubereitet. Do. & Fr. 16–23 Uhr | Sa. 12–23 Uhr | So. 12–20 Uhr

September

Restaurant-Karussell – Das Original

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

Die aktuellen Termine finden Sie auf essen-geniessen.de