



RESTAURANT **KARUSSELL** FRÜHJAHRSMENÜS



Das Original im Frühjahr
19.01. – 17.03.2024



Tagesaktuelle Infos finden Sie auf essen-geniessen.de



FRISCHE PARADIES

IHR FEINKOSTMARKT MIT GENIESSERBISTRO

KAUFEN, WO DIE PROFIS KAUFEN
für einzigartige Genussmomente!



Feine Trendküche und beste Zutaten, die jeden Hobbykoch,
Genussmenschen oder Küchenprofi zum Schwärmen bringen.



Frischeparadies Essen
Lützowstraße 24
45141 Essen
frischeparadies.de

Feinkostmarkt
Mo.-Fr. 08:00 - 19:00 Uhr
Sa. 08:00 - 16:00 Uhr

Genießerbistro
Mo.-Do. 11:00 - 15:30 Uhr
Fr. 11:00 - 18:00 Uhr
Sa. 11:00 - 15:30 Uhr

Restaurant-Karussell Frühjahr 2024

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

Kaum neigt sich das alte Jahr dem Ende, schon startet die neue Kulinarik-Saison. Das neue Jahr 2024 beginnt mit dem traditionellen Restaurant-Karussell, welches sich acht Wochen lang drehen und dabei mit jeder Menge lukullischen Genüssen für alle Geschmäcker überzeugen wird.

Die eigens für das Karussell kreierte Vier-Gänge-Kennenlern-Menüs der 28 teilnehmenden Gastronomen aus Duisburg, Essen, Heiligenhaus, Mülheim und Oberhausen lassen keine Wünsche offen.

Wie immer werden die erlesenen Speisen begleitet von passend zum jeweiligen Gang ausgewählten, erlesenen Weinen. Für die Freunde des Hopfens bieten wir alternativ ein „frisch Gezapftes“ zur Wahl an. Und das Beste daran: Sie genießen Ihr Menü zum besonders günstigen Kennenlern-Festpreis – auch das ist bei uns Tradition.

Wer die Wahl hat, hat die Qual. Dies gilt nicht nur für die Menüs, sondern auch für die Frage, ob es Fleisch oder Fisch im Hauptgang sein soll. Nun, die erste Frage müssen Sie sich selbst beantworten, für die zweite Frage haben wir aber eine ganz einfache Antwort: nehmen Sie einfach beides und erweitern Sie Ihr Menü – gegen einen kleinen Aufpreis – auf fünf delikate Gänge.



Rainer Bierwirth
Initiator/Vorstand
ESSEN GENIESSEN e.V.

Um in den Genuss der Restaurant Karussell-Menüs zu gelangen müssen Sie nichts weiter tun, als im Restaurant Ihrer Wahl einen Tisch mit dem Hinweis auf das Restaurant-Karussell zu reservieren. Hierbei besteht auch gleich die Möglichkeit, auf bestehende Allergien hinzuweisen oder vegetarische Varianten zu besprechen.

Damit der Abend eines Karussell-Menüs nicht abrupt endet, haben wir noch ein besonderes Präsent für Sie.

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

Nun möchte ich Sie dazu einladen, sich auf den folgenden Seiten über die vielfältige Auswahl unseres diesjährigen Restaurant-Karussells zu informieren. Im Namen unserer teilnehmenden Gastronomen und ihrer Küchen- und Serviceteams heiße Ich Sie herzlich Willkommen zum diesjährigen Restaurant Karussell.

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 Frühjahrsmenüs 2024

Duisburg

Villa Patrizia 06

Essen

Acquario 08

Alte Metzgerei 09

Bliss 10

Da Vinci 11

Fischerei 12

Gärtnerei 13

Gummersbach 14

Hannappel 15

Heimliche Liebe 16

Hummelbude 17

Hülsmannshof 18

1831 | Hugenpoet 20

Kiepenkerl 21

La Grappa 22

Mintrop M - Stadthotel 23

Müllers auf der Rü 24

Mumm - Landhotel 25

Parkhaus Hügel 26

Schmachtenbergshof 28

Sengelmannshof 30

Sheraton Hotel Essen 32

Stöckmann's 33

Trattoria Trüffel 34

Heiligenhaus

Blattwerk | Waldhotel 36

Mülheim an der Ruhr

Walkmühlen-Restaurant 37

Oberhausen

Hackbarth's 38

Schmachtendorf 39



Unsere vegetarischen Gerichte erkennen Sie an diesem Symbol.



Unsere veganen Gerichte erkennen Sie an diesem Symbol.

Impressum

Herausgeber:
ESSEN GENIESSEN e.V./Rainer Bierwirth

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

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



Menü

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

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

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

Mülheimer Straße 213
47058 Duisburg
Tel.: 0203 / 330480

www.villa-patrizia.de
info@villa-patrizia.de

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

AMUSE GUEULE

Sizilianisches Sesam-Landbrot | Tonno Mousse
Kaltgepresstes Bio Olivenöl La Gioia | Mazara Olive

1. Gang TIMBALLE VOM SASHIMI TONNO

Schottischer Sashimi Lachs | Avocado Tartar
Mango Creme

2. Gang MANUFAKTURALBA TRÜFFEL LASAGNETTA

Pecorino Stagionato Chianina Rind

PINA COLADA SORBETTO | CALA GIN

3. Gang WILDFANG VOM WOLFSBARSCH

Portofino Bucht -Trapanese Kruste | Mandel
San Marzano Pomodosrini | Kräuter Würze

oder PIEMONTESISCHER DRY AGED

FASONNA RINDERFILE

Ziegenkäse- Pinienkerne Kruste

4. Gang DUETTO VOM ESPRESSO-KARAMELL MOUSE

Fruta Stagionale | Mandel Parfait

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

€ 99,50

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

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

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 GARNELN AUF KAISERSCHOTEN GEBETTET garniert mit grünem Pesto

oder **DUO DI ANTIPASTI**

Rinderfilet Carpaccio und Vitello Tonnato

 *Grillo Zabú, Sizilien*

2. Gang LINGUINE CACIO E PEPE

Nudeln mit Pecorino Käse und Pfeffer
nach Art der Römer

 *Lugana Roveglia, Venetien*


3. Gang KABELJAU LOINS

in einer feinen Cognac Sauce

 *Sauvignon Blanc, Friaul*


oder **KALBS-PAILLARD**

mit Rucola, Cherrytomaten und frischem
Winter Trüffel

 *Cannonau, Sardinien*

4. Gang BIRNE

mit heißer Schokolade und Vanilleeis

 *Marsala, Sizilien*

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 68,90

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



Menü

1. Gang JAKOBSMUSCHEL

Karotte | Krustentier-Espuma

oder **GEMÜSESTRUDEL**

Tomaten | Kräuter

2. Gang PASTA ALBA

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

3. Gang MAKRELE

geräucherter Kartoffelstampf | Wildkräuter-Salat |
lauwarmes Beeren-Dressing

oder **RINDERFILET**

Getrüffelter Kartoffelstampf | Rahmwirsing |
Portweinjus

oder **SAITAN-STEAK**

Pfefferkruste | Getrüffelter Kartoffelstampf |
Rahmwirsing | Portweinjus

4. Gang DREIERLEI VON DER SCHOKOLADE

Waldbeeren-Kompott | Minz-Gel

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 76,00

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



Alte Metzgerei – hier ist der Name Programm. Im Herzen Rüttscheids 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





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** **GEBRATENE GAMBA-TEMPURA UND TUNA-TATAKI**
Thai-Currycreme, saures Gemüse
- 2. Gang** **KARTOFFEL-MEERRETTICH-SUPPE**
Röstzwiebeln und Pesto
- 3. Gang** **TRANCHEN VON LABEL ROUGE LACHS**
Teriyaki-Shiitake, Miso-Aubergine
oder **BARBARIE-ENTENBRUST**
Elsässer Rahmkraut, Papadam
- 4. Gang** **BLISS DESSERT MIX**

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Bier pro Person

€ 80,00

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



Ristorante Da Vinci

SEIT 1995 IN ESSEN-STEELE


Menü

GRUSS AUS DER KÜCHE

1 Gang **MARONENCRÈME SUPPE**
Gebackenem Parmaschinken

oder **TUNA TATAKI**

Couscous Salat | Sojasauce


 Pinot Grigio- Weiswein, Venetien, Italien

2 Gang **RIESEN GNOCCHIS CON TARTUFO**

 Tenuta Rovaglia- Weißwein, Trebbiano, Lugana, Italien

3 Gang **SKREI LOINS (WINTERKABELJAU)**

Süßkartoffelpüree | Bunte Gemüse | Orangensauce

 Sauvignon Blanc- Weißwein | Südtirol | Alto Adige, Italien


oder **RINDERFILET**

Süßkartoffelpüree | Bunte Gemüse | Demiglace al Tartufo

 Cabernet Sauvignon- Rotwein, Sizilien, Italien

4 Gang **MATCHA CAKE**

Beerenkompott

 Moscato d'Asti, DOCG, Piemont

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 68,90

Platzreservierung mit Hinweis auf „ESSEN GENIESSEN Restaurant-Karussell“ 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 SKREI CEVICHE

Limette | gepickelter Rettich | Togarashimayonnaise

2. Gang PETERSILIENWURZELSÜPPCHEN

Nordseekrabbe | Schnittlauch

3. Gang DORADENFILET

Currylinsen | Fenchel | Shii Take

oder GOLDEN COIN VOM WEIDENRIND

geschmort | Wurzelgemüse | Trüffelpolenta |
Lauchstroh

4. Gang CRÈME BRÛLÉE

Kardamom | Nougateis | Birne

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

€ 73,00





Menü

- 1. Gang BURRATA**
Spitzkohl | Birne | Pumpernickel
- 2. Gang BASILIKUM ZITRONEN RAVIOLI**
Kräuter Tee | Lauch | grünes Öl
- 3. Gang BEET ROLL**
Petersilienwurzel | Edamame | BBQ | Brombeere
- 4. Gang PISTAZIE & MACADAMIA**
Parfait | Espuma | Salzkaramell

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere 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 - 51198744

Email: info@gaertnerei.restaurant

Web: www.gaertnerei.restaurant

Di. - Sa.: ab 17.00 Uhr

So. & Mo.: Ruhetag

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





Menü

Willkommen bei Gummersbach

Das Restaurant Gummersbach 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 Gummersbach genau richtig.

Restaurant Gummersbach

Fürstenbergstraße 2 · 45355 Essen
Tel.: 0201 / 676464

gummersbach.essen@t-online.de
www.gummersbachessen.de

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

KLEINER GRUSS AUS DER KÜCHE

1. Gang ENTENTERRINE

Portweingelee Brioche

2. Gang ARTISCHOCKENRAVIOLI

braune Butter Salbei Bergkäse

KALAMANSI SORBET

3. Gang BRETONISCHER ROCHENFLÜGEL

Kapernbutter Wurzelgemüse Drilling

oder FILET WELLINGTON

Sauce Béarnaise grüner Spargel

4. Gang CRÊME BRÛLÉE

weiße Schokolade CaféEis Rum

oder KLEINE AUSWAHL

FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE

- Affineur Waltmann Erlangen -

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 89,00

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:

**KLEINE KÖSTLICHKEITEN
ALS APÉRO**

danach folgt:

4-GÄNGIGES ÜBERRASCHUNGS-GOURMETMENÜ
inklusive ausgesuchter begleitender Weine

zum Abschluss:

FEINES AUS UNSERER PATISSERIE

kulinarischer Reisepreis: € 105,00 pro Person

Die kulinarische Reise ist nur auf Vorbestellung buchbar.



Knut Hannappel, René Silva Sampaio & Tobias Weyers

Eine Symbiose aus Tradition und Moderne ist die Basis unseres Konzeptes. Sie lässt unser Küchenteam immer wieder außergewöhnliche Genuss-Kompositionen kreieren. Passend zur kreativen Küche vereint unser Serviceleiter und Sommelier René Silva Sampaio die Geschmäcker mit einer ganz besonderen und unkonventionellen Weinauswahl, aus seinem großen Weinfundus. Seien Sie gespannt.

Dieses Konzept begeistert Gäste wie Kritiker gleichermaßen: *1 Stern im Guide Michelin*, *8,5 Pfannen im Gusto* und *3F im Feinschmecker* sind Zeugnisse für die einzigartigen Genusserlebnisse, 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

Di. – Sa.	17:30 – 23:00 Uhr
Feiertags	12:00 – 15:00 Uhr
	17:30 – 22:00 Uhr
So*	Ruhetag
Mo.	Ruhetag

*außer für Sonderveranstaltungen,
Events, Anfragen



Wirtshaus zur heimlichen Liebe

Menü

Kaum ein Essener kennt es nicht, das Traditionslokal „heimliche Liebe“ in Essen Stadtwald! Hoch über dem Baldeneysee und mitten im Grünen können wir unseren Gästen einen wunderbaren Blick auf das Ruhrtal und die Villa Hügel bieten, ein kleiner Urlaub vor Ort.

Lassen Sie sich in unserem Café & Restaurant oder im Biergarten von unserem Kuchenangebot oder mit Spezialitäten aus unserer Küche verwöhnen. Kommen Sie mit auf eine kulinarische Reise, besuchen Sie uns und überzeugen Sie sich selbst von unserer herzlichen Gastlichkeit!

Ein Ort für Menschen um sich zu treffen, sich verwöhnen zu lassen und entspannt die Aussicht zu genießen. - selbstbewusst, dynamisch, freundlich, bodenständig und lecker.

Herzlich Willkommen!

Wirtshaus zur heimlichen Liebe

Baldeney 33 · 45134 Essen

Tel: 0201/43 52 00

info@heimliche-liebe.de

Mi. & Do.: 12.00 – 22.00 Uhr

Fr. & Sa.: 12.00 – 23.00 Uhr

So. & Feiertag 10.00 – 21.00 Uhr

Mo. & Di. Ruhetag

1. Gang ZIEGENKÄSE GEFLÄMMT LAUWARM

Kürbis Kerne, Eingelegt und Mayo
Feldsalat

2. Gang ROTE BEETE GEFLÜGEL SÜPPCHEN

3. Gang SEETEUFEL

Konfiert mit Chorizo

Gebackene Kartoffel Chicorée Salat mit Sauerrahm

oder **ZWEIERLEI VOM RIND**

Rücken und Backe

Junger Spinat glasierten Möhren und gebackene
Kartoffel

4. Gang SAVARIN

mit weißer Schokolade

und Kumquat Orangen Ragout

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 71,50



Menü

- 1. Gang PILZPASTETE**
Trockenfrüchte, Nüsse, Preiselbeere
- 2. Gang SCHWARZWALD MISO**
Alge, Tofu, Wurzelgemüse
- 3. Gang ROSENKOHL**
Steckrübe, Drillinge, Ingwer, Cashew, Salzmandarine
- oder **SEITANSAUERBRATEN**
Rotkohl, Spätzle, Rahmsauce
- 4. Gang TOPFENKNÖDEL**
Aprikose, Vanille-Sauerteigeis, Brandy

*4 Gänge inkl. begleitender Weine, Bier oder alkoholfreier
Begleitung pro Person*

€ 75,00



Pummelig, Gemütlich und immer auf der Suche nach den besten Geschmäckern; Das und die Wichtigkeit für die Biodiversität machen die Hummel zu dem perfekten Symbol für das neue vegane Fine Dining Erlebnis in Essen. In unsere Küche treffen Erfahrungen aus der gut-bürgerlichen Küche, der klassischen Sterne-Gastronomie und jahrelange Erfahrung im veganen Segment den Nerv der Zeit und den Geschmack der Gourmets. Wir setzen auf das, was schon immer Gerichten den besonderen Geschmack gegeben hat und brechen die veganen Klischees. Hier wird nicht verzichtet, sondern genossen!

Und bei der fachlichen Expertise hört es nicht auf, denn wir lieben und leben die Gastfreundschaft. Nehmen Sie Platz bei Freund:innen und seien Sie ganz Sie selbst!

Hummelbude

Frohnhauser Straße 219
45144 Essen

Tel.: 0201 / 37 64 02 60

www.hummelbude.com

Mi. – Sa. 12:00 – 22:00 Uhr

So 14:00 – 22 Uhr

A la Carte ab 17 Uhr, letzte Bestellung 20:30 Uhr

Mo. & Di.: Ruhetag

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





Menü

Genießen Sie Ihre Freizeit

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

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

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

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

1. Gang SEESAIBLING SÜSS-SAUER

Feldsalat | milde Meerrettichvinaigrette | Brioche

2. Gang CONSOMMÉ

Royal | Wurzelgemüse

3. Gang PETERSFISCHFILET | RIESENGARNELE

Krustentiersauce | Babyspinat | mediterranes Risotto

oder BOEUF BOURGUIGNON

Champignons | Speck | bunte Möhren
Trüffel-Kartoffel-Stampf

4. Gang DESSERTELLER HÜLSMANNSHOF

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 77,00

Restaurant Hülsmannshof

Lehnsgrund 14a · 45149 Essen

Tel.: 0201 / 871250

www.huelsmannshof.de

Mi. – So. 12:30 – 22:00 Uhr

Mo. & Di.: Ruhetag



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

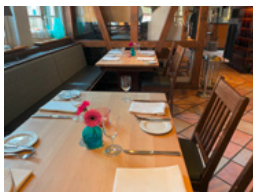
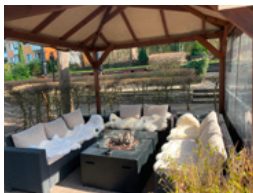


Menü vgetarisch

1. Gang **FELDSALAT**
Apfelvinaigrette | geschmorte Pilze
Piment d'Espelette | Roggen-Dinkel-Bruscetta
2. Gang **CREMESUPPE**
Petersilienwurzel | Trüffelöl
3. Gang **ALLERLEI PAPRIKA**
süße Zwiebeln | schwarzer Knoblauch
Kartoffelsticks | Joghurt
4. Gang **DESSERTELLER HÜLSMANNSHOF**

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 61,00





1831

RESTAURANT

Get to know 1831

Das Restaurant 1831 im linken Wintergarten des Schlosshotel Huguenpoets vereint die Atmosphäre des geschichtsträchtigen Ortes mit kreativer, innovativer Küche. Ein magisch inspirierender Ort, welcher zum Verweilen einlädt und zum Wiederkehren erst recht.

Das Küchenteam unter der Leitung von Dominik Schab zaubert einzigartig und raffiniert inszenierte Gerichte und kombiniert dabei regionale Produkte mit internationalen Überraschungen. Klassische Gerichte erstrahlen in neuen, edlen Aufmachungen. Wir laden Sie herzlich dazu ein, das Restaurant und das Konzept „Fine Dining neu gedacht“ mit dem „Get to know 1831“ Menü kennenzulernen.



SCHLOSSHOTEL

HUGENPOET

Restaurant 1831

August-Thyssen-Straße 51

45219 Essen-Kettwig

Fon: 02054/1204-0

info@huguenpoet.de · huguenpoet.de

Mi – Sa 18:00 – 23:00 Uhr

So – Di Ruhetag

GRUSS AUS DER KÜCHE

„GET TO KNOW 1831“

Menü in vier Gängen inklusive
korrespondierender Weinbegleitung

Ausklang mit
PETIT FOURS AUS DER PATISSERIE

Gern auch als vegetarisches Menü erhältlich. ✨

Menüpreis: € 99,00 pro Person

Wegen unserer Betriebsferien starten wir ab dem 24. Januar 2024
mit dem Restaurant-Karussell.



Menü

EIN GRUSS AUS DER KÜCHE

1. Gang GEFLÄMMTER FJORDLACHS

Koriander-Schmand | Wildkräutersalat
Rote Bete -Carpaccio

2. Gang GELBE LSENSUPPE

Radieschen | Curry | Aprikosen | Garam Masala

3. Gang DORADENFILET

Safran-Muschel Ragout | Grünkohl Risotto |
Bohnenstreifen mit Rispentomaten

oder RINDERFILET-TÜRMCHEIN

Portweinjus | Grünkohl Risotto |
Bohnenstreifen mit Rispentomaten

4. Gang INTERPRETATION DER SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE

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

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 75,00



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

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

Kiepenkerl

Aus Liebe zum Essen

Teichstraße 1 · 45127 Essen

Tel.: 0201 / 236677

info@kiepenkerl-zu-essen.de

www.kiepenkerl-zu-essen.de

Di. – Fr. 12:00 – 14:30 Uhr

16:30 – 22:00 Uhr

Sa. 16:30 – 22:00 Uhr

Mo, So. & Feiertags Ruhetag

Restaurant Karussell ab 17:30 Uhr



La Grappa

& Il Grappino

... The Italian Culinary Institut
by Rino Frattesi®

Menü

Rino Frattesi Seit 01. Juli 1978

Die besondere italienische Adresse:
Rino Frattesi's 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.

Gracie, a presto
Rino & Team

La Grappa

Rellinghauser Straße 4/6 · 45128 Essen

Tel.: 0201 / 231766

Fax: 0201 / 229146

info@la-grappa.de

www.la-grappa.de

Mo. – Fr. 11:45 – 14:15 Uhr


17:30 – 22:45 Uhr

Sa. 17:30 – 23:00 Uhr

So. Ruhetag

Feiertage nach Vorbestellung

1. Gang BÜFFELMOZARELLA AUF FRÜHLINGSGEMÜSE

 *Verdicchio di Castelli di Jesi*

2. Gang GNOCCHI GIULIANO

Hausgemachte Gnocchi, gefüllt mit Steinpilzen und
Mozzarella auf einem Spiegel von Trüffelcreme


 *Conti di Buscareto Rose Brut*

3. Gang HUMMERGARNELEN AUF MÖNCHSBARTKRAUT

 *Grave Sauvignon. Bester Weisser aus Friaul des
Winzers Pighin.*


oder TAGLIATA VOM ITALIENISCHEN WAGYU

auf Artischocken-Mousse

 *Merlot 2016 aus der Kellerei St. Pauls.
Bester Roter aus dem Trentino.*

4. Gang PANE DIE ANGELI

Ingwer, Joghurt, Birne

 *Brachetto*

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 89,00

Zum 45jährigen Jubiläum des La Grappa, einmalig:

5 Gänge inkl. Aperitivo, Wasser, Espresso und Grappa (und
natürlich die begleitenden Weine).

Prezzo speciale la Famiglia tutto completo 130,00€ p.P.

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





Menü

1. Gang DRY-AGED BEEF TATAR
Avocado | Passionsfrucht | Macadamia | Papaya

2. Gang BLUMENKOHLSÜPPCHEN
Steinbutt- Nocke | Vadouvan | grüner Apfel

3. Gang SKREI „STROGANOFF“
Rote Bete | Sauerrahm | Gewürzgurke
Kartoffel | Senfkaviar

oder **KALBSBACKE 48|62**
Lakritz | FORVM Balsamico | Steckrübe | Graupen

**4. Gang KARAMELLISIERTE MOUSSE
VON DER VALRHONA IVOIRE 35%**
Himbeere | Hafer | Estragon

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 76,00



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

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





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 CARPACCIO VOM HERFORD RIND
gehobelter Parmesan | geröstete Pinienkerne

2. Gang CRÈMESUPPE VON GRÜNEN ERBSEN
Croustillant vom Atlantikhummer

3. Gang GEBRATENER WINTERKABELJAU
Beaujolaispinat | Kartoffel-Röstzwiebelpüree
Kräutersenfsoße

oder **KALBSRÜCKENSTEAK**
Blumenkohl „Polnisch“ | Kartoffelkrapfen
grüne Pfeffersoße

4. Gang HIMBEER PANNA COTTA
Vanilleeis

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

€ 92,00

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



Menü

- 1. Gang** TABOURET AUSTER TEMPURA
Wakame - Gurken | Nashi - Birne | Ponzu
- 2. Gang** ESSENZ VOM ZIEGENKÄSE
Ziegen - Velouté | Frühlingstrüffel | Rucola - Emulsion
- 3. Gang** SCHWARZER HEILBUTT
Lila - Kartoffel | Pak Choi | Wasabi - Choron
- oder DEUTSCHE OCHSENBACKE
Trüffel - Dauphine | Bimi | Ur - Karotte
- 4. Gang** COPPA TIRAMISU
Pfirsich | Schwarzkirsche | Basilikum

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 76,00



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 ORIENTALISCH GEBEIZTER LACHS
Bulgur, Baba Ganoush, gegrillte Aubergine

2. Gang SHII TAKE-PILZSUPPE
Parmesanespuma, Enten-Sandwich

3. Gang STRUDEL VON WEISSEM HEILBUTT
UND WIRSING
Süßkartoffelcreme, Mango, Curryschaum

oder **LAMMHÜFTE**
Schmorgemüse, Tomaten-Salbei-Polenta,
Bohnenpüree

4. Gang GEBACKENER APFEL
Quarkfüllung, Esspressoschaum, Walnuss-Crumble

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

€ 85,00



PARKHAUS HÜGEL

Menü vegetarisch

- 1. Gang GERÄUCHERTER TOFU**
Bulgur, Baba Ganoush, gegrillte Aubergine
- 2. Gang SHII TAKE-PILZSUPPE**
Parmesanespuma, Rote Bete-Sandwich
- 3. Gang LINSENFALAFEL**
Balsamico-Hummus, Kartoffel-Zwiebelragout, Backpflaumen
- 4. Gang GEBACKENER APFEL**
Quarkfüllung, Espressoschaum, Walnuss-Crumble

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

€ 65,00





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 MEDAILLON VOM SEETEUFEL

an getrüffelten Linguini



2022 Ruppertsberger Hofstück Chardonnay trocken,
Ruppertsberger Weinkeller, Pfalz

2. Gang ERBSEN - MINZCREMESUPPE

3. Gang KALBSFILET SALTIM BOCCA

auf Schwarzwurzeln in Weissweinrahm
mit Schwenkkartoffeln



2022 Pinot Grigio classic, Kellerei Bozen, Südtirol,
Italien

oder ZWEI HIRSCHKALBSTEAKS

mit einer Aprikosenkruste auf Cognac – Pfeffersauce
mit Wintergemüse und Kartoffelkroketten



2020 Barbera d'Alba, Cantina Revello Fratelli, Italien

4. Gang MOUSSE VON DER VALRHONA NOIRE ORANGE

an marinierten Zitrusfrüchten mit einem Orangen-
Aperol - Sorbet



Auftakt Muscaris Secco feinfruchtig, Weingut
Abtshof, Rheinhessen

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 74,50

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





Menü VEGAN

1. Gang GEMÜSESÜLZE


an Wildkräutersalaten mit einem Tomatendip

 2022 Rheingau Blanc de Blancs, Weingut Mohr, Rheingau

2. Gang ERBSEN - MINZCREMESUPPE

3. Gang KOHLRABI - GRAUPENRISOTTO

mit Sesammöhren und gerösteten Pinienkernen

 2022 Chardonnay vom Kalkstein, Weingut Lisa Bunn, Rheinhessen

4. Gang ORANGEN – APEROL - SORBET

an marinierten Zitrusfrüchten mit einem Pecannuss-florentiner

 Auftakt Muscaris Secco feinfruchtig, Weingut Abtshof, Rheinhessen

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 55,00



Schmachtenbergshof
Hotel ★ Restaurant ★ Catering



www.schmachtenbergshof.de

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



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 Jahrhunderte 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 VORSPESISENARIATION

Rindercarpaccio | Trüffel-Vinaigrette | Parmesan
Rauchlachs-Tiramisu | Honig-Senf-Schaum
Wildkräutersalat



*Auftakt, Souvignier Gris, trocken,
Weingut Abthof, Rheinhessen*

2. Gang DUETT VOM STEINPILZ

Essenz- & Rahmsüppchen
Grünkern-Steinpilz-Brätling

3. Gang GRÖNLAND-KABELJAU

Kerbel-Sud | Schwarzwurzel-Risotto | Pancetta



Loess, Riesling trocken, Weingut Wegeler, Rheingau

oder KALBSBÄCKCHEN

Steckrübenpüree mit Topinambur | Kartoffelecken



*Secret Boise, Grenache / Syrah / Mourvèdre,
Caves Languedoc-Roussillon*

4. Gang „3 SÜSSE SÜNDEN“



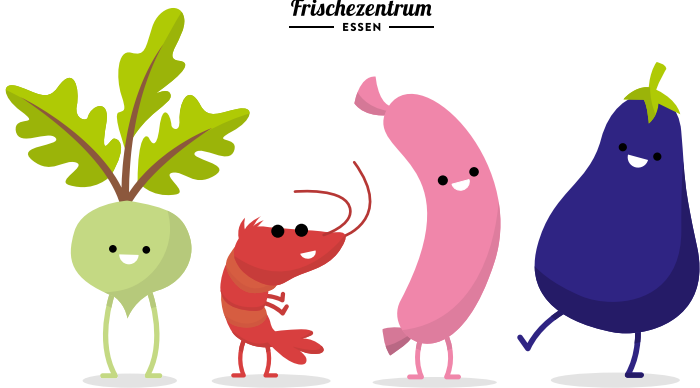
*Merler Königslay Terrassen, Riesling Spätlese,
Weingut Kallfelz, Mosel*

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 64,00



VOM GUTEN DAS BESTE
Frischezentrum
ESSEN



— FÜR PROFIS —

Über 15.000 Produkte
freuen sich auf Sie!

www.fze.de



SHERATON

Essen Hotel

Menü

Unsere Gastronomie

...direkt am grünen Stadtgarten

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

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

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

Restaurant & Bistro am Park

Huyssenallee 55 · 45128 Essen

Tel.: 0201 / 1007-165

Fax: 0201 / 1007-777

www.restaurant-am-park.com

www.sheratonessen.com


essen@sheraton.com

AMUSE BOUCHE

Sparkling Pimm's

1. Gang GERÄUCHERTE ENTENBRUST

Wan Tan Blätter | Limettenschaum | Mangosalsa

 *Rheingau Riesling Rosé Brut, Allendorf*

2. Gang GEFLÄMMTE JAKOBSMUSCHEL IN SERRANO SCHINKEN


Erbsencreme | Ahornsirup

 *Sympathy for the Devil, Sauvignon Blanc,
Wines and Roses, Spain*

3. Gang GERBATENES SAIBLINGSFILET

Rote-Gelbe Beete | Petersilien-Hollandaise

Wasabi Rauke | schwarze Beluga Linsen

 *Sympathy for the Devil, Sauvignon Blanc,
Wines and Roses, Spain*

oder **KALBSMEDAILLON IN SESAMKRUSTE**

Karotten-Senf-Pürée | bunter Blumenkohl

 *Aromo, Syrah 2020 Reserva, Valle del Maule, Chile*

4. Gang SANDDORN MOUSSE

Quittenragout | Granola Crunch

Schoko-Vanille-Crème | Pistazien

 *Gin Punsch*

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 77,00

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

Bei begleitenden Getränken gilt ein Glas pro Gang.



Menü

- 1. Gang** KUMATO-TOMATENSALAT*
Buchenpilze ~ Shimeji | Galanga (Thai-Ingwer)
- 2. Gang** TOM YAM-SUPPE
würzig-sauer-pikant
Dim Sum | Zitronengras | Limette
- 3. Gang** LENG (DORSCH)
Sojasauce | Zitronen-Gelee | Gegrillter Lauch |
Gefüllte Panko-Kroketten
- oder GESCHMORTES HASENRAGOUT
Apfelrotkohl | Portwein | Kartoffelgratin
- 4. Gang** SCHOKOLADE & ZITRONE
Lauwarmes Schokoladentörtchen | Zitronencrème
mit Streusel | Karamellsauce

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

€ 79,00

Stöckmann's ist das Restaurant der Familie Stöckmann, die in mittlerweile 5. Generation das Familienunternehmen im Herzen von Essen-Frintrop - mitten im Ruhrgebiet führt. Der Traditionsbetrieb steht seit mittlerweile 138 Jahren für Gastronomie pur, gehört mit zu den ältesten Restaurants in der Region. Küchenchef Fabian Stöckmann kocht eine deutsch-asiatisch inspirierte Küche. Auch jahreszeitliche Einflüsse und Klassiker bereichern die immer wieder wechselnde Speisekarte. Neben dem Restaurant gibt es einen Private-Dining Raum sowie einen Veranstaltungssaal. Insgesamt Platz für bis zu 130 Pers. und einen schönen kleinen Biergarten. Neuerdings veranstaltet Stöckmann die beliebten Sonnabende – eine Tasting-Reise mit 5 Gängen & Livemusik.

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





TRATTORIA TRÜFFEL

Menü

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

Rüttenscheider Str. 114
45131 Essen


Tel.: 0201 / 72 11 10
ciao@trattoria-trueffel.de
www.trattoria-trueffel.de

täglich 12:00 – 14:30 Uhr
17:30 – 22:00 Uhr

Restaurant-Karussell ab 2 Personen.

1. Gang DUO VON CARPACCIO UND VITELLO TONNATO

Eine harmonische Kombination aus hauchdünnen Scheiben rohen Fleisches und zart getuntem Kalbfleisch

 *Vermentino, Sardinien, Italien*

2. Gang GNOCCHI MIT TRÜFFELSAUCE UND FRISCHEM TRÜFFEL

Weiche Gnocchi an einer cremigen Trüffelsauce und frischem Trüffel.

 *Lugana, Gardasee, Italien*


3. Gang GEMISCHTER FISCHGRILL

Frische gemischte Fischgrillplatte mit Beilage von Gemüse und Kartoffeln.

 *Grillo, Sizilien, Italien*

oder KALBSFILET

mit Steinpilzen und Barolosauce, serviert mit saisonalem Gemüse und Kartoffeln

 *Primitivo, Apulien, Italien*

4. Gang PANNA COTTA mit Waldfruchtsauce*

 *Dessert Wein*

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

€ 72,00

Platzreservierung mit Hinweis auf „ESSEN GENIESSEN Restaurant-Karussell“ 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



Menü

Es ist schon eine ungewöhnlich schöne Atmosphäre, die das Waldhotel Heiligenhaus umgibt. Mitten im Wald präsentiert sich das historische, elegante und zugleich moderne Gebäude. Neben zehn modernen Tagungsräumen, einen im Park gelegenen Trauzimmer, einer Kochschule und modernen Banketträumen dürfen Sie sich auf ein außergewöhnliches Ambiente in unserem Restaurant „Blattwerk“ freuen. Mit viel Leidenschaft haben wir ein Stück des umliegenden Waldes integriert. Unsere moderne Küche bietet in regelmäßigen Abständen immer wieder neue Highlights aus der Region an. Wir freuen uns, Sie begrüßen zu dürfen!

1. Gang IKARIMI RÄUCHERLACHS
Sesamrösti | Yuzu | Mango | Shisosalat

2. Gang CONSOMMÉ VOM KALB
Steinpilzravioli | Gemüseperlen

3. Gang GEBRATENES ZANDERFILET
Kartoffel-Butterstampf | Möhrchen
Gurken-Wodkaschaum

oder ROSA REHRÜCKEN IN
KRÄUTER-BERGPFEFFERMANTEL
Kartoffel-Kürbisschnitte | Selleriecreme

4. Gang MOHN-PANNA-COTTA
Birne | Mango | Lavendel | Schoki

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

€ 79,00

Waldhotel Heiligenhaus

Parkstraße 38 · 42579 Heiligenhaus

Tel.: 02056/5970

www.wald-hotel.de

reservierung@wald-hotel.de

Mo. – Sa. 17:30-22:00

So. Ruhetag



Walkmühlen-Restaurant


Menü

AMUSE-BOUCHE

1. Gang WILDKRAFTBRÜHE

mit Wachtel-Ei „Walkmühlen“ Art

oder VEGETARISCHE ALTERNATIVSUPPE

 *Grauburgunder Pfalz 2022*


2. Gang GERÖSTETE ROSENKOHL-SPIESSE

mit einem Trüffelkäse-Dip serviert

 *Garganega-Chardonnay Scaia 2022*

3. Gang SKREI - DAS GOLD DER LOFOTEN

Gebraten in Zitronen-Olivenöl, auf Grünkohl serviert

 *Weißwein: Lugana Venezia 2022*


oder KALBSBÄCKCHEN GESCHMORT IN PORTWEINJUS

mit Stampfkartoffeln & Gemüse

 *Nero d'Avola Sizilia 2021*

oder WIRSING-ROULADE GEFÜLLT 

mit geräuchertem Käse

 *Weißwein: Lugana Venezia 2022*

4. Gang SCHOTTISCHE CREME MIT WHISKEY-SCHUSS

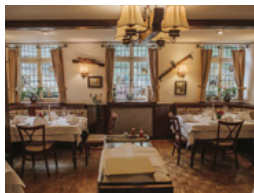
mit Beeren-Garnitur

 *Riesling halbtrocken Hochgewächs 2021*

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

€ 65,00

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



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





HACKBARTH'S

RESTAURANT

Menü

Die Geschichte beginnt vor über 30 Jahren und manifestiert sich nach kürzester Zeit als Platzhirsch in Oberhausen mit seiner innovativen cross-over Küche, exzellentem Service und guten Getränken:

Es ist der 1. April 2023. Die drei ehemaligen Auszubildenden aus Hackbarths` Restaurant schreiben die Geschichte weiter ...

Wir, Stefan Kutzner, Stephan Conze und Konstantinos Georgiadis.

Was bleibt ist die prägnante „Rote Tür“ und unser Slogan „So viel Zeit muss sein“ mit dem wir Sie in Ihrem zweiten Zuhause willkommen heißen wollen: Wir Neuen verschreiben uns voll und ganz dem Produkt. Es soll regional, saisonal und nachhaltig sein. Jeder Teller soll eine Geschichte schreiben und wir wollen sie erzählen. Wir laden Sie ein, Teil dieser Geschichte zu werden.

Hackbarth's Restaurant

Im Lipperfeld 44 · 46047 Oberhausen

Tel.: 0208 / 22188

www.hackbarths.de

info@hackbarths.de

Küchenzeiten:

Di – Fr 12:00-14:00 Uhr

18:00-21:00 Uhr

Sa 18:00-21:00 Uhr

So & Mo Ruhetag

1. Gang SALAT NICOISE

Thunfisch | Cannellini | Wachtelei | Kapern Äpfel

2. Gang POCHIERTE FIN DE CLAIRE

Pumpnickel | Haselnuss | Beurre Blanc

3. Gang SKREI

Bete | Meerrettich | Olive | Stroh

oder RINDERFILET „FALSCHES STROGANOFF“

4. Gang GRIESSFLAMMERIE

Birne | Rosmarin | Crumble

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

€ 99,00



Menü

GRUSS AUS DER KÜCHE

- 1. Gang** TERRINE VON ZANDER UND FLUSSKREBSEN
mit Meerrettichmousse, Kaviar und Kartoffelstroh
- 2. Gang** CRÉPINETTE VOM KANINCHEN
mit Trüffel, Selleriecreme und Rotweinzwiebel
- 3. Gang** SKREI-KABELJAUFILLET
an Paprikaschaum mit Chorizo-Spinat
und cremiger Polenta
- oder ROSA SCHEIBE UND LACKIERTE RIPPE
VOM WEIDERIND
mit kräftiger Sauce, Mini Mais und Süßkartoffelpüree
- 4. Gang** INTERPRETATION VON BIRNE HELENE

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

€ 79,00

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

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

Hotel & Restaurant Schmachtendorf

Buchenweg 14 · 46147 Oberhausen

Tel.: 0208 – 6217 88-0

Fax.: 0208 – 6217 88-62

info@hotel-schmachtendorf.de

www.hotel-schmachtendorf.de

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



KULINARISCHE HIGHLIGHTS 2024

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

19.01. – 17.03. **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.

17.07. – 21.07. **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

02.08. – 04.08. **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

29.08. – 01.09. **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

06.09. – 20.10. **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.