



RESTAURANT **KARUSSELL** H E R B S T M E N Ü S



Das Original im Herbst
06.09. – 20.10.2024



Tagesaktuelle Infos finden Sie auf essen-geniessen.de



Immer ein Genuss – unsere Edition B Weine



**Weinhaus Lergenmüller
Grauburgunder trocken
„Edition Bierwirth“
DQ Pfalz**

**Ludovic Pouzol
Merlot & Cabernet
Sauvignon trocken
„Edition Bierwirth“
PAY D'OC IGP**

Restaurant-Karussell Herbst 2024

Liebe Freunde von Essen Geniessen, liebe Liebhaber kulinarischer Genüsse, nach einer erfolgreichen Outdoor-Saison beginnt nun wieder das Restaurant-Karussell, das in diesem Jahr mit 26 teilnehmenden Restaurants aus Essen, Heiligenhaus, Mülheim an der Ruhr, Oberhausen aufwartet. Diese Restaurants stehen bereit, Sie mit köstlichen viergängigen Kennenlern-Menüs zu verwöhnen. Begleitet werden diese kulinarischen Erlebnisse von sorgfältig ausgewählten Weinen – oder, wenn Sie es lieber mögen, einem frisch gezapften Bier. Dabei bleibt unser bewährtes Motto bestehen: Genießen Sie ein erstklassiges Menü zu einem besonders attraktiven Festpreis.

Die Auswahl liegt nun ganz bei Ihnen: Ob klassisch-gutbürgerlich oder jung und modern, vegetarisch oder mit Fisch und Fleisch, opulent oder puristisch – in unseren Restaurants kommt jeder Gourmet auf seine Kosten.

Und wenn Sie sich nicht zwischen Fisch oder Fleisch im Hauptgang entscheiden können, dann gönnen Sie sich doch einfach beides! Gegen einen kleinen Aufpreis erweitern Sie Ihr Menü auf fünf delikate Gänge und erleben so noch mehr Genuss.

Auf den folgenden Seiten finden Sie viele spannende, interessante und köstliche Kreationen.



Rainer Bierwirth
Initiator/Vorstand
ESSEN GENIESSEN e.V.

Das Einzige, was Sie jetzt noch tun müssen, ist, einen Tisch in Ihrem Wunschrestaurant zu reservieren und dabei das Restaurant-Karussell zu erwähnen. So können Sie auch gleich auf etwaige Allergien hinweisen oder vegetarische Alternativen besprechen.

Zum krönenden Abschluss haben wir noch eine besondere Überraschung oder genau genommen

eine liebgewonnene Tradition für Sie: Jedes Pärchen, das gemeinsam Menüs unseres Restaurant-Karussells genossen hat, erhält als Dankeschön eine Flasche Wein der Edition Essen Geniessen. So können Sie den Abend gemütlich zu Hause bei einem Gläschen Wein ausklingen lassen. Bitte teilen Sie dem Servicepersonal am Ende des Abends bei der Anforderung der Rechnung mit, ob Sie „Grauburgunder“ oder „Merlot/Cabernet“ bevorzugen.

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

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

Mit kulinarischen Grüßen, Ihr
Rainer Bierwirth

ENTDECKEN SIE DIE WAZ

Jetzt 14 Tage kostenlos!



ENTWEDER

Premium:

- Gedruckte Zeitung (Mo. – Sa.)
- E-Paper (Mo. – So.) – bereits am Vorabend vor 20 Uhr lesen
- **WAZ PLUS** – mit freiem Zugriff auf alle exklusiven PLUS-Artikel auf WAZ.de

ODER

Digital-Paket:

- E-Paper (Mo. – So.) – bereits am Vorabend vor 20 Uhr verfügbar
- **WAZ PLUS** – mit freiem Zugriff auf alle exklusiven PLUS-Artikel

Zum Angebot: **waz.de/testen**



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 unseres Edition B Weins. Wenn Sie sich die Rechnung kommen lassen, dann teilen Sie am besten dem Servicepersonal mit, ob Sie „Rot“ oder „Weiß“ bevorzugen.



Restaurant-Karussell Herbstmenüs 2024

Essen

Acquario	6
Alte Metzgerei	7
Bliss	8
Da Vinci	11
Fischerei	12
Gärtnerei	15
GarPunkt	16
Gummersbach	18
Hannappel	19
Hummelbude	20
Kiepenkerl	21
La Grappa	22
Restaurant M	23
Müllers auf der Rü	24
Mumm	25

Parkhaus Hügel	26
Schloßhotel Hugenoet 1831	29
Schmachtenbergshof	30
Sengelmanshof	32
Sheraton	33
Stöckmann's	34
Tablo	35
Trattoria Trüffel	36

Heiligenhaus

Fletcher Hotels Blattwerk	38
---------------------------------------	----

Mülheim an der Ruhr

Walkmühlen-Restaurant	39
---------------------------------	----

Oberhausen

Schmachtendorf	40
--------------------------	----



Unsere vegetarischen Gerichte erkennen Sie an diesem Symbol.



Unsere veganen Gerichte erkennen Sie an diesem Symbol.

Impressum

Herausgeber:
ESSEN GENIESSSEN e.V./Rainer Bierwirth

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

Anschrift:
ESSEN GENIESSSEN 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 **GEGRILLTER OCTOPUS**

auf einem Sud von Hummer und Krabben

oder **BURRATA AUF LAUWARMEM PFIRSICH** 
mit Parmaschinken und Cherrytomaten an
Balsamico und Basilikum Pesto

 *Grillo Zabú, Sizilien*

2. Gang **LINGUINE NUDELN MIT STEINPILZEN**

in einer leichten Sahne-Sauce

 *Lugana Roveglia, Venetien*

3. Gang **SALTIMBOCCA VOM ATLANTISCHEN SEETEUFEL**

in einer Weißwein-Zitronen-Sauce mit Kaviar

 *Greco Statti, Kalabrien*

oder **KALBS-INVOLTINI**

mit Spinat, Mozzarella und Schinken gefüllt in
Tomaten-Kräuter Sauce

 *Brecciarolo Rosso Piceno, Marken*

4. Gang **SIZILIANISCHE CASSATA MIT PISTAZIEN**

 *Marsala, Sizilien*

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 69,90



Menü

1. Gang BEEFTATAR VOM RINDERFILET

Wachtelei | Wildkräutersalat | frittierte Kapern |
Kräutersud | Parmesanchip

oder **AUBERGINEN-ZIEGENKÄSE-RÖLLCHEN** 
Tomate | Spinat | Pinienkerne

2. Gang PASTA ALBA

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

3. Gang THUNFISCHSTEAK

Risotto alla milanese | Fenchel | Wasabi-Espuma

oder **RINDERFILET**
Kartoffelselleriestampf | Steinpilze in Cognac-Pfeffer-
Rahm

oder SAITAN ASIA STYLE

Risotto alla milanese | Fenchel | Wassbi-Espuma

4. Gang DREIERLEI VON DER SCHOKOLADE

Nüsse | Beeren

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 79,00



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

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

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

Alte Metzgerei

Emmastraße 25

45130 Essen

Tel.: 0201 / 61533120

www.alte-metzgerei-essen.de/

facebook.com/altemetzgereiessen/

Di.-Sa.

ab 17:00 Uhr

So. & Mo.

Ruhetag

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





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 zehn Jahren auf der Rü haben wir unser Konzept weiterentwickelt. Mit dem Relaunch 2020 vereint das Bliss die besten Elemente hieraus und verfeinert sie mit eigener Handschrift zum ganz besonderen Konzept des Bliss Restaurant & Bar: in dezent eleganter Atmosphäre erleben Sie feine Köstlichkeiten – gerne auch als Sharing-Menü mit Weinbegleitung serviert.

Wir legen Wert auf saisonale Lebensmittel aus nachhaltigem Anbau und begeistern auch mit abwechslungsreichen vegetarischen und veganen Kreationen.

Bliss

Rüttenscheider Str. 237

45131 Essen

Tel.: 0201-95985595

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

Mo.-Sa. 17:30 – 23:00 Uhr
So. Ruhetag

1. Gang BLISS SIGNATURE TOWERS

mit geblähten Jakobsmuscheln und Beef Tatar



Riesling, Weingut Künstler, Rheinhessen

oder



Grauburgunder 0,5%, Weingut St. Antony, Rheinhessen, Deutschland

2. Gang TUNA TATAKI UND GAMBAS TEMPURA

Beluga Linsensalat, Hummercreme



Weisser Burgunder, Weingut Mit Freuden, Nahe

oder



Van Namen, Sparkling Juice Tea, Weißer Tee, Tahiti Vanille-Quitte

3. Gang TRANCHE VON LABEL ROUGE LACHS

Edamame und Provencal Crémé



Chardonnay, Weingut Robert Mondavi, Kalifornien, USA

oder



Kombucha, Selbst fermentiert mit grünem Tee

oder BEEF TERIYAKI STYLE

Schmorzwiebeln mit Chili und Ingwer,
Süßkartoffelmousse



Malbec, Weingut Kaiken, Mendoza, Argentinien

oder



Kombucha, selbst fermentiert mit grünem Tee

4. Gang BLISS DESSERT VARIATION



Portwein

oder



Rhododendren Tee mit Tonka Zucker

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Bier pro Person

€ 80,- / € 75,- alkoholfrei

Bliss

Restaurant & Bar

Menü vegetarisch

1. Gang FETAKÄSE KROKETTEN

Mango Chutney



Riesling, Weingut Künstler, Rheinhessen

oder  *Grauburgunder 0,5%, Weingut St. Antony, Rheinhessen, Deutschland*

2. Gang MASAMAN CURRY-LINSEN

gebackene Miso Auberginen



Weisser Burgunder, Weingut Mit Freuden, Nahe

oder  *Van Namen, Sparkling Juice Tea, Weißer Tee, Tahiti Vanille-Quitte*

3. Gang KOHLRABI-TATAKI IN SESAMMANTEL

Süßkartoffelmousse, Teriyaki



Malbec, Weingut Kaiken, Mendoza, Argentinien

oder  *Kombucha, selbst fermentiert mit grünem Tee*

4. Gang BLISS DESSERT VARIATION

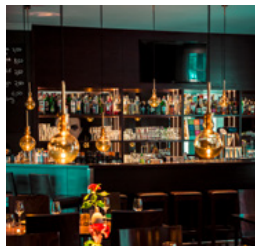


Portwein

oder  *Rhododendren Tee mit Tonka Zucker*

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Bier pro Person

€ 70,- / € 65,- alkoholfrei



FAMILIE IST



UNSER BIER SEIT 1867



Axel Stauder
Axel Stauder

Thomas Stauder
Thomas Stauder



Stauder ist Familie
Ehrlich wie das Ruhrgebiet



Ristorante Da Vinci

SEIT 1995 IN ESSEN-STEELE

Menü

AMUSE-GUEULE

1. Gang **SUPPE VOM HOKKAIDO KÜRBIS**
mit Riesengarnele und Kräutercroutons

oder **SURF & TURF**

Kalbsfilet-Carpaccio rosa gebraten mit Wildkräutersalat und Jakobsmuscheln

 *Regaleali Bianco, trocken, Sizilien, Italien*

2. Gang **RIESEN GNOCCHI CON TARTUFO**

Calafiori Pecorino

 *Terre di Chieti - trocken*

3. Gang **WOLFSBARSCHFILET**

mit Selleriepüree, Babygemüse, Hummersauce

 *Lugana, Tenuta Roveglia, Toscana, Italien*

oder **RINDERFILET**

mit Selleriepüree, Babygemüse, Pfeffersauce

 *Primitivo di Manduria, Trocken Kräftig*

4. Gang **SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO**

mit Karamellsauce

 *Moscato d'Asti, DOCG, Piemont*

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 74,90

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 Gastro-verrücktheit 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 JAKOBSMUSCHELN

gebeizt | gelbe Bete | Rotkohlschaum | Apfelchips

2. Gang STEINPILZDASHI

Garnele

3. Gang OSSOBUCO VOM SEETEUFEL

Polenta Wurzelgemüse | Pastinake

oder ENTENBRUST

Kürbis | Wasabignocchi | Kirschjus

4. Gang KAREMELLTARTE

Cashew | Pflaume | Tonkabohne | Buttermilch

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Bier pro Person

€ 83,00



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



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

UNSERE „NEUEN KLASSIKER“ – LASST ES EUCH SCHMECKEN!



Die kulinarische Orientierung für den
Alltag und das Besondere – regional,
informativ und unterhaltsam!
Erhältlich im Zeitschriftenhandel
oder unter **ueberblick.de**



Überblick

Eine Marke von **LENSINGMEDIA**



Menü

1. Gang ZIEGENKÄSE GEGRILLT 
Orange / Fenchel | Frisee | alter Balsamico
2. Gang KÜRBIS VANILLE SÜPPCHEN 
Crostini
3. Gang PORTOBELLO 
zweierlei Maniok | Pakchoi | Pfirsich | Jus
4. Gang ESPRESSO PANNA COTTA 
Schokoladensorbet Milo | Brombeere

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Bier pro Person

€ 69,00



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 Gärtnerlei 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..

Gärtnerlei

Klarastr. 70 | 45130 Essen

Telefon: 0201 - 51198744

Email: info@guertnerlei.restaurant

Web: www.gaertnerlei.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

Der Standort unseres Restaurants hat eine lange Tradition. Schon Anfang der 1970er Jahre war hier „Die Ente“ mit einer französischen Küche zuhause.

Nach wechselnden Betreibern ist 2021 der GarPunkt eingezogen. Wir bieten Ihnen hier eine gehobene Küche mit kreativen, saisonalen und abwechslungsreichen Speisen. Auch unsere vegetarischen Gerichte sind stets frisch und interessant.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

1. Gang LAUWARME KARTOFFEL-LAUCHSUPPE
Tatar vom hausgebeiztem Fjordlachs | Crème Fraiche

2. Gang GEZUPFTE ENTENKEULE
Schwarzwurzeln | Sesam | Aprikose | Waldhonig

3. Gang MAKRELE SÜSS-SAUER
Safranschaum | Butternuss-Kürbis
gebackenes Risotto-Bällchen

oder **SCHWEINEMAGERBÄCKCHEN**
Sauerrahm | Gojibeeren | Kartoffelpüree Mallorquin
gepickelte Schalotten | Pfifferlinge

4. Gang APFELSTRUDEL
Tonkabohnen-Eis | Apfelchips
Tonkabohnen-Sauce | weiße Schokolade

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Bier pro Person

€ 79,00



Auf Anfrage auch als vegetarische Variante für 69,- € erhältlich

Restaurant GarPunkt

Im Wulve 1 | 45359 Essen

Eingang über die Frintroper Straße

Tel.: 0201-80688860

Email: info@gar-punkt.de

Web: garpunkt-restaurant.de

Mi – So ab 17:00 Uhr

Küche jeweils 17:00 Uhr - 21:00 Uhr

Mo + Di Ruhetag





einfach frisch

Elele GmbH

Lützowstrasse 22 • 45141 Essen

T. 0201 34 32 28 • F. 0201 33 36 54

Info@elele-gastro.de

www.elele-gastro.de



Menü

Willkommen bei Gumpersbach

Das Restaurant Gumpersbach lockt mit saisonalen Köstlichkeiten und ideenreicher Küche. Genießen an den Rand des Schlossparks in Essen-Borbeck. Die Speisekarte ändert sich wöchentlich und überrascht immer wieder auf's Neue mit modernen 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

Brotauswahl normannische Salzbutter

1. Gang SCHWARZE TRÜFFELSUPPE

Blätterteig Beurre de Foie Gras

2. Gang KALBSTATAR

Eigelb Kaviar Estragon

ZITRONENSORBET

Sekt

3. Gang STEINBUTT

Sauce Bouillabaisse

Spinat Pommes Dauphin Zitrone

oder BOEUF BOURGUIGNON

- vom Aberdeen Angus Rinderfilet -
tournierte Gemüse Pommes Dauphin

4. Gang CRÊPE

Birne Muscovado Caramell Bourbon Vanille Eis

oder KLEINE AUSWAHL

FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE

- Affineur Waltmann Erlangen -

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 97,-

Platzreservierung mit Hinweis auf „ESSEN GENIEßEN Restaurant-Karussell“ 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 APERO**

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

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

kulinarischer Reisepreis: € 115,- pro Person

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



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 *3,5F 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





Menü

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!

1. Gang **MOCK DUCK** 🌱

Seitan, Gurke, Kimchi, Jus

2. Gang **GAZPACHO** 🌱

Gurke, Tomate, Paprika, Basilikum, Pakora

3. Gang **FENCHEL** 🌱

Confit, Blini, Mousse, Tomate, Feige

oder **BLUMENKOHL & LAUCH - BRATLING** 🌱

Kohlrabi, Polenta, Pflaume

4. Gang **MAIS - KAREMELL** 🌱

Mousse, Parfait, Schokolade

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Bier pro Person

€ 86,10

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

Alternativ bieten wir das Menü mit alkoholfreier Begleitung zum Preis von 81,00 an.

Menü

- 1. Gang TAKAKI VOM LACHSFILET**
Koriander-Schmand | Rucola Salat | Rote-Beete
Carpaccio | Pinky Ingwer
- oder **HANDGESCHÄLTE GRÖNLÄNDER
EISMEERGARNELEN**
Zitronenperlen | Wildkräutersalate
geröstete Baguettescheiben | Parmesanbutter
- 2. Gang BRETONISCHE FISCHSUPPE**
Filets und Garnele | Bratpeperoni Crostini | Meersalz
- oder **KÜRBISS- INGWER SÜPPCHEN**
steierisches Kürbis Öl und Kerne | Bratpeperoni
Crostini | Meersalz
- 3. Gang DORADEN FILET**
Quinoa-Kräutermantel | Wermutsauce
Belugalinsen – Gemüserisotto | Sesam-Spitzkohl
- oder **RINDERFILET TÜRMCHEM MIT FEIGEN**
Kräuterkartoffelkrapfen | Portwein-Granatapfel Jus
Sesam-Spitzkohl
- 4. Gang LAVENDEL PANNA COTTA**
Salbei Kirschen | Warmer Brownie | Sorbet

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Bier pro Person

€ 77,50

Eine vegetarische Alternative finden Sie in der Karte.

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



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

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

Kiepenkerl Aus Liebe zum Essen

Teichstraße 1 · 45127 Essen
Tel.: 0201 / 236677

info@kiepenkerl-zu-essen.de
www.kiepenkerl-zu-essen.de

Di. – Fr. 12:00 – 14:30 Uhr

16:30 – 22:00 Uhr

Sa. 16:30 – 22:00 Uhr

Mo, So. & Feiertags Ruhetag

Restaurant Karussell ab 16:30 Uhr





Rino Frattesi
Seit 01. Juli 1978

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

Vor 46 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 italienische Kochkunst perfekt zelebriert wird.

Grazie, 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

La Grappa

& Il Grappino

... The Italian Culinary Institut
by Rino Frattesi®

Menü

1. Gang ANTIPASTO MARE & MONTI

 *Passerina Cantina Tollo*

2. Gang GNOCCHI GIULIANO

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

 *Conti di Buscareto Rose Brut*

3. Gang SCHWERTFISCH

auf Noilly Prat Sauce mit Wildreis

 *Verdicchio dei Castelli di Jesi*

oder KALBSFILET AUS BOLOGNA

rosa, mit einer Sauce von Ziegenkäse und roter Bete

 *Berlucchi Franciacorta*

4. Gang DIALOGO DI MOUSSE E SORBET

 *Brachetto*

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 99,-

Zum 46jährigen Jubiläum des La Grappa, einmalig: 5 Gänge inkl. Aperitivo, Wasser, Espresso und Grappa (und natürlich die begleitenden Weine) Prezzo speciale la Famiglia tutto completo € 140,00 p.P.

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



Menü

EINSTIMMUNG AUF DEN ABEND

-Kleiner Gruß aus der Küche-

1. Gang **CEVICHE VON DER BUTTERMAKRELE**
fermentierte Kohlrabi | Melone | Jalapeño | Mais

2. Gang **ESSENZ VON DER BIO-TOMATE** 
Ricotta | Gemüsetatar | Pinienkerne

KLEINE ERFRISCHUNG FÜR ZWISCHENDURCH

4. Gang **FJORDLACHS**
von der Familie Gardarsson aus Island
Bouchot- Muschel | Dill | Fenchel | Gurke

oder **MARENSIN MAISENTENBRUST**
Kirsche | Oswaldo 71% | Hokkaidokürbis
Kräuterseitling

4. Gang **LEMON CURD- TARTE**
Milchreis | Mascarpone | Madeira

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 80,00



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 umsmeicheln den Gaumen eines jeden Gastes mit kulinarischen Ideen zwischen Bodenständigkeit und pffiger Moderne. Hier wird mit viel Hingabe und Fantasie gekocht.

Restaurant M

Mintrops Stadt Hotel
Margarethenhöhe

Steile Straße 46 · 45149 Essen

Tel.: 0201 / 43 86-0

Fax: 0201 / 43 86-100

www.mintrops-stadthotel.de

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 VON ROTE BEETE

Geeiste Himbeervinaigrette
Crottin de Chavignol gratiniert

2. Gang SUPPE VON MUSKATKÜRBIS UND TOMATE

Wildfanggarnele | gepuffter Reis

3. Gang KABELJAU

Safranmuschel-Ragout | Tintenfischrisotto

oder GEGRILLTES ROASTBEEF

vom Irish Hereford
Roscoffzwiebel | Süßkartoffelpüree | Senfjus

4. Gang MÜLLERS TIRAMISU

Portweineis | Pflaumenkompott

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 92,00



Menü

- 1. Gang CONFIERTE ROTGARNELE**
Gebratene Romanherzen/Zitronencreme/
gehobelter Parmesan/Croutons
- 2. Gang KÜRBIS-KOKOSCREME** 🌿
Kresse/Müsli
- 3. Gang LACHSFORELLENFILET**
Kartoffel-Knoblauchstampf/Mini-Zucchini/Fenchel/
Beurre Blanc
- oder* **HIRSCHKALBSTEAK**
Topinambur/Buchenpilze/Polenta-Zigarre/weißer
Pfefferschäum
- 4. Gang LAVA-KUCHEN IM GLAS**
Tonka Bohnen-Eiscreme/gedörrte Beeren/Weißes
Schokoladen-Crumble

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 74,00



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 GERÄUCHERTE ENTENBRUST

Pastinaken, Samthauben, Walnuss-Schmarrn

2. Gang ERBSENRAHMSUPPE

gebackene Garnele, Minze, Koriander

3. Gang ROTBARBENFILET, PULPO, MIESMUSCHELN

Tomatensud, Kartoffeltortellini

oder KALBSFILET IN DER KARTOFFEL-SESAMKRUSTE

Püree von zweierlei Möhren, Zwiebelmarmelade

oder ARANCINO MIT TOMATE UND MOZZARELLA

Ratatouille, Olivenpesto

4. Gang EINGELEGTE ORANGEN

Campari-Espuma, Pistazieneis

4 Gänge inkl. begleitender Weine, Säfte oder Stauder Pils p. P.

€ 85,00



PARKHAUS HÜGEL

Menü vegetarisch

1. Gang GEMÜSEQUICHE
Pastinaken, Samthauben, Walnuss-Schmarrn
2. Gang ERBSENRAHMSUPPE
gebackenes Selleriebällchen, Minze, Koriander
3. Gang ARANCINO MIT TOMATE UND MOZZARELLA
Ratatouille, Olivenpesto
4. GANG EINGELEGTE ORANGEN
Campari-Espuma, Pistazieneis

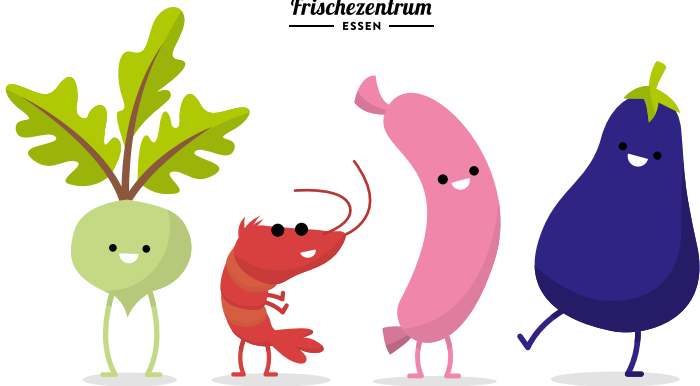
4 Gänge inkl. begleitender Weine, Säfte oder Stauder Pils pro Person

€ 65,00





VOM GUTEN DAS BESTE
Frischezentrum
ESSEN



— FÜR PROFIS —

Über 15.000 Produkte
freuen sich auf Sie!

www.fze.de



Menü

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: € 109,- pro Person

*Aufgrund unserer Betriebsferien dreht sich bei
uns das Restaurant-Karussell vom
31. August bis zum 12. Oktober 2024*



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.



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

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





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 VARIATION VON DER BAUERNENTE

Mousse und geräucherte Brust an Feldsalat mit Kürbiswürfeln und Kürbiskern-Vinaigrette
 2023 Spätburgunder Blanc de Noir trocken, Ruppertsberger Weinkeller, Pfalz

2. Gang SÜSSKARTOFFEL - KOKOSSUPPE mit gegrillten Garnelen

3. Gang GEBRATENES ZANDERFILET auf gerahmtem Champagnerkraut mit Schwenkkartoffeln

 2022 Weißer Burgunder, Weingut Bernhard, Rheinhessen

oder RINDERFILET

an Steinpilzsauce, Zuckerschoten - Karottengemüse und Kartoffelkroketten

 2021 Auftakt Monarch trocken, Weingut Abthof, Rheinhessen

4. Gang HIMBEERMOUSSE

mit einem Himbeer - Minzkern an einem Sorbet von der Valrhona Caraibe - Schokolade

 2023 Laubenheimer Vogelsang Scheurebe feinfruchtig, Weingut Schömehl, Nahe

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 74,50

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





Menü vegan

1. Gang FEINE BANDNUDELN

in Kürbissauce mit gebratenen Scheiben vom Kräutersaitling

 2022 Chardonnay vom Kalkstein, Weingut Lisa Bunn, Rheinhessen

2. Gang SÜSSKARTOFFEL – KOKOSSUPPE mit Gemüsechips

3. Gang REIS-ROTE LINSEN-CHAMPIGNONBÄLLCHEN Königsberger Art, in Kapernsauce mit Petersilien- kartoffeln und Rote Bete

 2022 Rheingau Blanc de Blancs, Weingut Mohr, Rheingau

4. Gang SCHOKOLADEN - HIMBEERTÖRTCHEN an einem Sorbet von der Valrhona Caraibe - Schokolade

 2023 Laubenheimer Vogelsang Scheurebe fein-
fruchtig, Weingut Schömehl, Nahe

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 55,50

Schnitzeltage

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

€ 15,90

Fischtage

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

€ 22,90



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

www.schmachtenbergshof.de

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

Hirschroastbeef | Waldorfsalat

Carpaccio v. d. geräucherten Entenbrust | Cassisspiegel

Feldsalat | Himbeerdressing

2. Gang ZWEIERLEI SÜPPCHEN

Maronenschaumsüppchen | Preiselbeeren

Kürbisessenz | Orangenklößchen

3. Gang ZART & KNUSPRIG

Rinderfilet | Schokoladen-Pfeffersauce

Hummerkrabben-Burger | Pink-Grapefruit-Dipp

Broccoliröschen | Kartoffelauflauf

4. Gang DREI SÜSSE SÜNDEN

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 77,00

Menü

EIN GRUSS AUS UNSERER KÜCHE

 *Grand Crémant 1731, Stromberg-Zabergäu, Baden
Württemberg*

1. Gang TROPENZUNGEN-LACHS-ROLL

Rote Linsen | Walnüsse | Wildkräuter
Pommery-Vinaigrette

 *Weinreich Grauburgunder, Rheinhessen*

2. Gang SCHWARZWURZELCRÈMESUPPE

Wildschweinschinken | Pumpernickel

 *Allendorf Spätburgunder Rosé, Rheingau*

3. Gang GEBRATENER HEILBUTT

Chorizo-Fenchel-Risotto | Steinpilz-Fumet

 *Allendorf Spätburgunder Rosé, Rheingau*

oder ARGENTINISCHES RINDERFILET

Bunte Rüben | Wildheidelbeeren | Süßkartoffelpüree

 *LaBorie Impossible Red, South Africa*

4. Gang KÜRBIS-CHEESE-CAKE

Macarons | Vanille-Buttercrème | Zitronensorbet

 *Spiced-Pumpkin-Shot*

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 83,00



Das Restaurant am Park im Sheraton Essen Hotel bietet einen herrlichen Blick auf den grünen Stadtgarten und verwöhnt seine Gäste mit internationaler und regionaler Küche, zubereitet von Küchenchef Petar Enchev.

Genießen Sie die Köstlichkeiten auch auf der ParkTerrasse im Freien.

Unsere Küche legt Wert auf regionale Qualität, Nachhaltigkeit und Innovation, mit einer wechselnden Produktauswahl und einer kreativen Wein- und Ginkarte.

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



Stöckmann's
seit 1885

Menü

APEROS

1. Gang **FABIAN'S BEEF KROKETTE**
gefüllt mit Hereford-Rind & zerlaufenem Käse
2. Gang **CRÉMESÜPPCHEN VON PILZEN** 🌿
Kräuteröl
3. Gang **ROTBARSCH | KOKOS-LAUCHSAUCE**
Erfrischende Kohlrabi & Apfel | Fisch-Kroketten
- oder **FAIR MAST HÄHNCHENBRUST**
Erdnussauce | Mango & Melone | Gegrillte Kartoffel
4. Gang **SONNABEND-CRÊPE**
Karamellsauce | Bourbon-Vanilleeis
- 4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

€ 79,00

Wir haben nach unseren Betriebsferien wieder ab dem 19.09.24 geöffnet. Bitte entnehmen Sie aktuelle Termine & Öffnungszeiten der Website.

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

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



Menü

1. Gang MEZE

Weinblätter gefüllt mit Artischocken, Reis, Pinienkerne, pikanter Tomatensalat, Kichererbsenpüree, Gemüsereibekuchen, Haydari

 *Smyrna, Sauvignon Blanc – Trebbiano, Türkei, weiß*

2. Gang IÇLI KÖFTE

Bulgurklöße | Hackfleisch | Walnuss | Buttersauce | Wildsalatblätter | Cacik

 *Kay, Öküzgözü, Türkei, rot*

3. Gang FENER BALIĞI

Seeteufel | Kräuter- Weißweinsauce | Kicherbsen

 *Selection, Emir- Narince, Türkei, weiß*

oder KUZU ŞİŞ

Irischer Lammfiletspieß | Erbsenpüree | Bulgur- Pilav

 *Kay, Öküzgözü, Türkei, rot*

4. Gang BAKLAVA | SÜTLAC

Blätterteig | gehackte Pistazien | Überbackener Milchreis | Haselnuss | Zimt

2019 Château Gravas Sauternes AOC Sauvignon, Semillon, Frankreich, weiß, lieblich

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 80,00



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 Weinanbaugebiete.

Restaurant tablo

Huyssenallee 5 · 45128 Essen
Tel.: 0201 / 81195 85

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

Öffnungszeiten der Küche:

Di. - Do.	12:00 - 23:30 Uhr
Fr.	12:00 - 24:00 Uhr
Sa.	16:30 - 24:00 Uhr



TRATTORIA TRÜFFEL

Menü

Per mangiare bene bisogna capire cosa si mangia la cucina italiana é genuina, naturale semplicememte 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 BURRATA VOM BÜFFEL

mit frischem Trüffel auf Salat, ein Genuss für Käseliebhaber



Vermentino, Sardinien, Italien

2. Gang HOKKAIDO-KÜRBISSUPPE

mit getrüffelter Crème fraîche



Grillo, Sizilien, Italien

3. Gang DORADENFILET

mit gehobelem Trüffel und Pasta in Trüffelsoße



Lugana, Gardasee, Italien

oder RINDERFILET

mit gehobelem Trüffel und Pasta in Trüffelsoße



Primitivo, Apulien, Italien

4. Gang TARTUFO GELATO CLASSIC



Dessert Wein

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

€ 79,00

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

07.–10.11.2024

www.mhh-essen.de



Erlebnisswelten

Da will
ich hin!

Von Genuss bis Sport –
alles vor Ort.



MESSE
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!



Fletcher Waldhotel NRW

Parkstraße 38 · 42579 Heiligenhaus

Tel.: 02056/5970

www.wald-hotel.de

reservierung@wald-hotel.de

Mo. – So.

17:30-22:00

1. Gang ROTE BETE TATAR

Serrano | Ziegenfrischkäse | Ahornsirup | Pistazie

2. Gang WÜRZIGE SPITZKOHLSUPPE

Kartoffelchips | Kräuterseitling | Affilla

3. Gang GEGRILLTER SCHWERTFISCH

Kleine Kartoffelkugeln | Caponata
gebackene Kapern

oder REHRÜCKEN IM GEWÜRZMANTEL

Süßkartoffelcrème | Spinatcrêpe

4. Gang KÜRBISDESSERT

Kürbis | Topfen | Feige | Pekannuss | Schoki

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

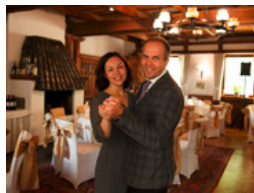
€ 75,00

Menü

- 1. Gang TRÜFFEL-KARTOFFEL-CRÈMESUPPE** ✨
Eine samtige Kartoffelcrème mit edlen Trüffelsplittern
🍷 *Rivaner Kallfelz Mosel 2023*
- 2. Gang GORGONZOLA IM NUSSMIXMANTEL FRITTIERT** ✨
Knusprig frittierte Gorgonzola, umhüllt von einem feinen Nussmix auf Williamsbirne-Carpaccio
🍷 *Rose aka Primitivo Apulien 2023*
- 3. Gang PULPO ALLA GRIGLIA**
Zart gegrillter Oktopus nach mediterraner Art, begleitet von Tomaten, Paprika und Kartoffelchen
🍷 *Lugana Venezia 2023*
oder **GESCHMORTE RINDER RIPPE**
Geschmorte Rinderrippe mit karamellisierter Kruste und mit Rauchsatz veredelt. Dazu Coleslaw und Pommes Frites
🍷 *Barista Südafrika 2021*
oder **AROMATISCHE PFIFFERLINGE IN PERGAMENT** ✨
auf einem Bett aus mediterranem Gemüse, überbacken mit würzigem Fetakäse und sizilianischen Kräutern
🍷 *Lugana Venezia 2023*
- 4. Gang ZARTER CRÊPE UKRAINISCHEN ART** ✨
gefüllt mit süßem Mohn und saftigen Kirschen, mit Sauersahne-Begleitung für den perfekten Abschluss.
🍷 *Blau Schiefer Riesling 20224 Gänge*
- 4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person**

€ 65,00

Platzreservierung mit Hinweis auf „ESSEN GENIESSEN Restaurant-Karussell“ 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



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

So. 12:00–21:00 Uhr

Küche bis 20:00 Uhr

1. Gang HAUSGEMACHTE KALBSMAULTASCHE
auf geschmortem Spitzkohl mit Pfifferlingen und
Röstzwiebelluft
2. Gang STEINPILZCREMESUPPE 
mit Trüffel-Knusper
3. Gang GEGRILLTES FILET VOM SANKT PETERSFISCH
mit Pernodschaum und feinem Fenchelrisotto

oder ROSA GEBRATENE BARBERIE ENTENBRUST
mit Honigjus, Kürbisvariation und Kartoffel-Kürbis-
Auflauf
4. Gang WARMER KUCHEN VON BITTERSCHOKOLADE
mit hausgemachtem Tahiti-Vanilleeis und eingeleg-
ten Schattenmorellen

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

€ 75,00



Mittendrin.

Sparkasse – nah am Menschen.

Wir sind da, wo Sie sind. Deshalb engagieren wir uns in der Region für die Region. Wir unterstützen soziale Projekte, Sportvereine und Veranstaltungen. In unseren Filialen sind wir persönlich für Sie da. Wir hören zu und verstehen Sie. Wir sind mehr als ein Finanzinstitut. Wir sind Ihre Sparkasse.

www.sparkasse-essen.de

Weil's um mehr als Geld geht.



Sparkasse
Essen



Immer ein Genuss – unsere Edition B Weine



**Weinhaus Lergemüller
Grauburgunder trocken
„Edition Bierwirth“
DQ Pfalz**

**Ludovic Pouzol
Merlot & Cabernet
Sauvignon trocken
„Edition Bierwirth“
PAY D'OC IGP**



Gourmetmeile
Essen ... verwöhnt



Stadtgartenfest
food, wine & music



Gourmetmeile
Metropole Ruhr



KULINARISCHE HIGHLIGHTS 2025

17.01. – 16.03.
Restaurant-Karussell
Frühjahr

25.06. – 29.06.
Gourmetmeile
Essen ... verwöhnt

01.08. – 03.08.
Stadtgartenfest
food, wine & music

28.08. – 31.08.
Gourmetmeile
Metropole Ruhr

05.09. – 19.10.
Restaurant-Karussell
Herbst



essen-geniessen.de