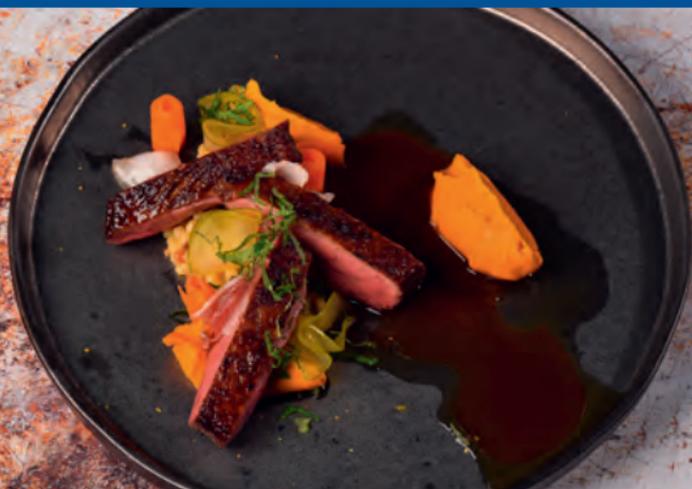




RESTAURANT **KARUSSELL** FRÜHJAHRSMENÜS



Das Original im Frühjahr
17.01. – 16.03.2025



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 2025

Liebe Freunde des Restaurant-Karussells, liebe Freunde von Essen Geniessen, das neue Jahr 2025 steht vor der Tür, und mit ihm startet eine neue, genussvolle Kulinarik-Saison! Auch dieses Jahr beginnt mit einer beliebten Tradition: dem Restaurant-Karussell, das sich über acht Wochen hinweg drehen und mit köstlichen Gaiumenfreuden für jeden Geschmack überzeugen wird.

Die eigens kreierten Vier-Gänge-Kennenlern-Menüs der 27 teilnehmenden Gastronomen aus Duisburg, Essen, Heiligenhaus, Mülheim und Oberhausen lassen keine Wünsche offen. Wie immer werden die erlesenen Speisen von perfekt auf die einzelnen Gänge abgestimmten Weinen begleitet. Für Liebhaber des Hopfens gibt es alternativ frisch gezapftes Bier zur Wahl. Das Beste daran: Sie genießen Ihr Menü zum besonders günstigen Kennenlern-Festpreis – eine Tradition, die wir auch in diesem Jahr fortführen.

Die Auswahl ist groß, und die Entscheidung fällt schwer – nicht nur bei den Menüs, sondern auch bei der Frage, ob es Fleisch oder Fisch im Hauptgang sein soll. Unsere Empfehlung? Gönnen Sie sich einfach beides! 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 kommen, ist es ganz einfach: Reservieren Sie im Restaurant Ihrer Wahl einen Tisch mit dem Hinweis auf das Restaurant-Karussell. Dabei können Sie direkt auf etwaige Allergien oder Wünsche, wie eine vegetarische Variante, hinweisen.

Damit der Abend mit einem Restaurant-Karussell-Menü auch Zu-

hause entspannt ausklingen kann, haben wir eine besondere Überraschung für Sie: Jedes Pärchen, das gemeinsam ein Karussell-Menü genossen hat, erhält als Dankeschön eine Flasche Wein aus der Edition Essen Geniessen. Sagen Sie dem Servicepersonal einfach, ob Sie „Rot“ oder „Weiß“ bevorzugen, wenn Sie Ihre Rechnung anfordern.

Ich lade Sie herzlich ein, sich auf den folgenden Seiten über die vielfältige Auswahl des diesjährigen Restaurant-Karussells zu informieren. Im Namen der teilnehmenden Gastronomen sowie ihrer Küchen- und Serviceteams heiÙe ich Sie herzlich willkommen zum Restaurant-Karussell 2025!

Mit kulinarischen GrüÙen, 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 Frühjahrsmenüs 2025

Duisburg

Villa Patrizia 06

Essen

Acquario 08

Alte Metzgerei 09

Bliss 10

Casa Lodato 12

Da Vinci 13

Fischerei 14

Gärtnerei 15

GarPunkt 16

Gummersbach 18

Hannappel 19

Hülsmannshof 20

Kiepenkerl 21

La Grappa 22

Restaurant M 23

Müllers auf der Rü 24

Mumm 25

1831 | Schloß Hugenpoet 26

Schmachtenbergshof 28

Sengelmannshof 30

Sheraton Hotel Essen 31

Tablo 32

Trattoria Trüffel 34

Heiligenhaus

Blattwerk | Fletcher 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

AMOUSE UNO

Sizilianisches Sesam-Landbrot /Tonno Mousse
Kaltgepresstes Bio Olivenöl La Gioia

AMOUSE DUE

Praline von Label Rouge Perlhuhn |

1. Gang SASHIMI TONNO

bretonischer Kaisergranat Tartar
Flug Amalfi Limone

2. Gang LASAGNETTA CLASSICA

Fassona Bolognese
Gereifte Parmigiano Vacche Rosse

SORBETTO ALL MANGO / RUM

3. Gang LUPO DI MARE

„Wildfang“ Portofino Bucht
Beluga Linsen

oder DRY AGED TOSKANISCHES CHIANTINA RINDERFILET
mild gereifter Gorgonzola Spiegel

4. Gang DUETTO DI MANDEL PARFAIT & BAILEYS TIRAMISU

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

€ 97,50

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

FAMILIE IST



UNSER BIER SEIT 1867



Axel Stauder

Axel Stauder

Thomas Stauder

Thomas Stauder



Stauder ist Familie
Ehrlich wie das Ruhrgebiet



stauder.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 **GEBRATENE JACOBSMUSCHELN**

auf Rote Beete Carpaccio

oder **DUO DI ANTIPASTO**

Rinderfilet Carpaccio und Vitello Tonnato

 *Gelsi, Kalabrien*

2. Gang **CRESPELLE**

mit Spinat-Ricotta-Füllung und Käse überbacken

 *Pecorino, Marken*

3. Gang **FRISCHFANG KABELJAU LOINS**

mit Cherrytomaten, Tagiasca Oliven und frischen Kräutern

 *Lugana Rovaglia, Gardasee*

oder **LAMM KARRÉE MIT STEINPILZEN**

 *Salice Salentino, Apulien*

4. Gang **ÜBERRASCHUNGSDESSERT ACQUARIO**

 *Dessertwein*

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 73,90



Menü

1. Gang BEEFTATAR VOM RINDERFILET SURF'N TURF
Wildgarnele | Wildkräutersalat | frittierte Kapern |
Kräuteröl | Parmesanchip

oder **GEMÜSESTRUDEL**
Tomaten | Kräuter

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

3. Gang THUNFISCHSTEAK
Smoked-Paprika-Risotto | Fenchel | Tom-Kah-
Hummersauce

oder **RINDERFILET**
Nussbutter- Kartoffelstampf | Rahmspitzkohl |
Portweinjus

oder **SMOKED-TOFU-STEAK**
Smoked-Paprika-Risotto | Fenchel | Tom-Kah-
Hummersauce

4. Gang SCHWARZWÄLDER KIRSCH 2.0
Schokolade | Kirsche I, „Schwips“

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 84,00

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



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

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

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

Alte Metzgerei

Emmastraße 25
45130 Essen

Tel.: 0201 / 61533120

www.alte-metzgerei-essen.de/
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 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 dezenter 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

Rüttensteider 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 SIGNATURE TOWER

Crispy Rice | Beef-Tatar | Trüffelcrème | Parmigiano



Rosé | Weingut Anette Cloheim | Nahe

oder



Gin Sour | Tanqueray 0,0 % | Limette | Zucker

2. Gang WILDGARNELEN

Tomaten Chili Sud | Feta | Pesto



Mainterrasse Hocheimer Riesling | Weingut Künstler Rheingau

oder



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

3. Gang GEBRATENE LOTTE

Pommery Senfsauce | Rote Beete | Rettich



Chardonnay Private Selection

Weingut Robert Mondavi | Kalifornien | USA

oder



Haus fermentierter Kombucha | Quittensaft

oder RINDERFILET TRANCHEN

Shiitake-Lauch Ragout | Nduja | Selleriemousse



Achelo Cortona DOC | Weingut Antinori-Tenta Toskana | Italien

oder



Haus fermentierter Kombucha | Quittensaft

4. Gang BLISS DESSERT MIX



Portwein

oder



Caramel Colada

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

€ 80,00

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



Bliss

Restaurant & Bar

Menü vegetarisch*

1. Gang SIGNATURE TOWER

Crispy Rice | Shiitake | Kräuteröl

 Rosé | Weingut Anette Closheim | Nahe

oder  Gin Sour | Tanqueray 0,0 % | Limette | Zucker

2. Gang MUNGOBOHNEN-KÜRBISSALAT

Granatapfel | Gemüse Tempura | Chili-Koriander Creme

 Mainterrasse Hocheimer Riesling | Weingut Künstler Rheingau

oder  Grauburgunder 0,5 % | Weingut St.Antony | Rheinhessen

3. GANG INDISCHE GEMÜSERÖSTI

Kokos-Tomaten Salsa | Saure Zwiebel | Cashews

 Achelo Cortona DOC | Weingut Antinori-Tenta Toskana | Italien

oder  Haus fermentierter Kombucha | Quittensaft

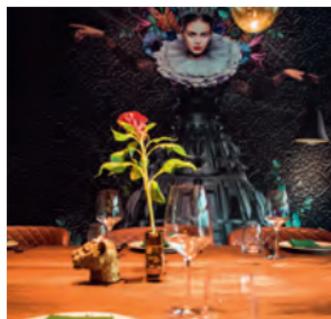
4. Gang BLISS DESSERT MIX

 Portwein

oder  Caramel Coloda

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

€ 75,00



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



Casa Lodato

DA GIOVANNI

Menü

Italien vor der eigenen Haustür erleben

Wir bringen Ihnen nicht nur den vielfältigen kulinarischen Genuss aus Italiens Regionen nach Essen Kettwig, sondern lassen Sie auch das echte Dolce Vita erleben.

Uns ist es wichtig, unseren Gästen frische und qualitativ hochwertige Produkte anzubieten. Deshalb beziehen wir unsere Zutaten sorgfältig ausgewählt von vertrauenswürdigen Partnern. So kommt der frische Fisch direkt vom Kettwiger Fischhaus, und unseren köstlichen Büffelmozzarella erhalten wir wöchentlich von Ischitana Delikatessen aus Italien. Weitere frische Produkte und Zutaten beziehen wir von regionalen landwirtschaftlichen Betrieben, um Ihnen stets beste Qualität zu garantieren.

Casa Lodato di Giovanni

Hauptstraße 132 · 45219 Essen

Tel.: 02054 - 971097

www.casa-lodato.de

info@casa-lodato.de

Öffnungszeiten:

Mo - Sa 17:30 – 23:00 Uhr
So Ruhetag

Sa Mittags nach Vereinbarung

SIZILIANISCHES BROT UND MASCARPONECREME GRUSS AUS DER KÜCHE

1. Gang **ONSENEI AUF SPINAT-PILZRAGOUT**
mit Kartoffelespuma, Parmesan chips und gehobeltem Trüffel

 *Rosato Velenosi (Marken)*

2. Gang **LINGUINE ALLA NERANO**
Spezialität von der Amalfiküste, mit Tatar von der roten Garnele, Zucchini, Provolone del Monaco, Parmesan und Basilikum

 *Pinot Bianco - Le Monde (Friaul)*

3. Gang **FISCH DES TAGES**
 *Chardonnay - Wynns Coonawarra Estate, Australien*

oder **RINDERSCHULTER VOM US PRIME BEEF**
mit Balsamico geschmort, auf Selleriepüree und Wurzelgemüse

 *Monferrato - Franco Mondo (Piemont)*

4. Gang **CRÉMEUX VON 75% PIURA-SCHOKOLADE AUS PERU**
mit Himbeeren, Pistazieneis und Passionsfrucht
 *Vin Santo del Chianti Classico - Marchese Antinori (Toskana)*

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils 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

AMUSE GUELE

1. Gang. STEINPILZ CREME SUPPE

Gebackenem Parmaschinken

oder **SASHIMI THUNFISCH**

Avocado | Basilikumpesto | Wildlachscaviar

 *Grillo Bianco, Sicilia, Italia*

2. Gang. RIESEN GNOCCHI CON TARTUFO

 *Pinot Grigio, Veneto, Italia*

3. Gang STEINBUTT FILET

getrüffeltes Kartoffelpüree | Gemüse
Meerrettichsauce

 *Lugana, Lombardei, Italia*

oder **RINDERFILET**

getrüffeltes Kartoffelpüree | Gemüse | Trüffeljus

 *Primitivo di Manduria, Puglia, Italien*

4. Gang SCHOKOLADEN SOUFFLE

Beeren | Pistazieneis

 *Moscato d'Asti, DOCG, Piemont*

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 73,90

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 HUMMERTATAR

Togarashi | Limette | Rettich

2. Gang HUMMERCAPPUCCINO

3. Gang SCHERE UND SCHWANZ VOM HUMMER

zweierlei Karotten | Feigenravioli | Ingwervelouté
Shiitake

4. Gang MOKKA SABAYONE

Gewürzbirne | Mandelgranola

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

€ 99,00



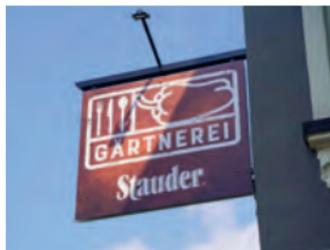


Menü

- 1. Gang** CHICORÉE | BIRNE
Senf | Walnusscrumble | Schnittlauchöl
- 2. Gang** GERÖSTETE ERDAPFELSUPPE
Erbse | Schmand
- 3. Gang** WIRSING ROULADE
Petersilienwurzel | Kräuterseitling | Ofen-Tomate | Jus
- 4. Gang** GÄRTNEREI SNICKERS
Karamell | Erdnuss | Schokolade

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 69,00



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

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

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

Gerne sind unsere Räumlichkeiten auch für Veranstaltungen buchbar..

Gärtnererei

Klarastr. 70 | 45130 Essen

Telefon: 0201 - 511 98 744

Email: info@gaertnerei.restaurant

Web: www.gaertnerei.restaurant

Di. - Sa.: ab 17.00 Uhr

So. & Mo.: Ruhetag

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

Bei begleitenden Getränken gilt ein Glas pro Gang.





Menü

Mit dem GarPunkt finden Sie seit 2021 ein kleines, gemütliches Restaurant mit familiärem Charme und einer leicht gehobenen Küche im „Dreistädteck“ Essen/Oberhausen/Mülheim.

Die kreativen, saisonalen Speisen und Desserts stellt der Küchenchef Matthias Garg mit viel Hingabe und Liebe zum Detail her. Um ein abwechslungsreiches Angebot zu bieten, wechselt die Speisekarte regelmäßig. Hochwertige Weine und Spirituosen vervollständigen den Genuss. Wir bieten Ihnen aber auch alkoholfreie Wein-Alternativen – damit für jeden das Richtige dabei ist ...

... und deshalb legen wir auch besonderen Wert auf ein vegetarisches Angebot. Dafür überlegt sich der Küchenchef stets frische, ansprechende Gerichte, die immer wieder Spaß auf den Teller bringen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Matthias Garg und Team

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

1. Gang **IN ROTE BETE GEBEIZTER SKREI**

Tomaten-Vanille-Chutney | Radieschen
Nussbuttercrème

2. Gang **WALDPILZ-CONSOMMÉE**

Schwarze Champignons | Miso Schaum

3. Gang **SEETEUFEL IN KAFFEE-ÖL SOUS VIDE**

Fenchel | Roquefort-Raviolo | Beurre blanc

oder **ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN**

Duett vom Sellerie | Kartoffelwürfel
Wacholder-Rotwein-Jus

4. Gang **FICHTENMOUSSE**

Honig-Eis | Brombeer-Vanille-Gel
Schokoladencrumble

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Bier pro Person

€ 89,00



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





einfach frisch

Elele GmbH

Lützwowstrasse 22 · 45141 Essen

T. 0201 34 32 28 · F. 0201 33 36 54

Info@elele-gastro.de

www.elele-gastro.de



Menü

Willkommen bei Gumpersbach

Das Restaurant Gumpersbach lockt mit saisonalen Köstlichkeiten und ideenreicher Küche Genießer an den Rand des Schlossparks in Essen Borbeck. Die Speisekarte ändert sich wöchentlich und überrascht immer wieder 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

1. Gang ROSCOFF ZWIEBELSUPPE

Taleggio Croûton

2. Gang HUMMER RAVIOLI

Estragon Eigelb Beurre blanc

BIRNEN SORBET

Sekt

3. Gang SEEHECHT

- MERLU marinières -

Safran Spinat Knoblauch Grenaille Kartoffeln

oder **KALB**

- Rücken & Schulter -

YuzuHollandaise Frühlingsgemüse Bärlauch
Kartoffelstampf

4. Gang ZITRONENTARTE

Bourbon Vanille Eis

oder **KLEINE AUSWAHL**

FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE

- Affineur Waltmann Erlangen -

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 86,00

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:

GRUSS AUS DER KÜCHE

danach folgt:

4-GÄNGIGES ÜBERRASCHUNGS-GOURMETMENÜ

inklusive ausgesuchter begleitender Weine

zum Abschluss:

PETIT FOURS

kulinarischer Reisepreis: € 118,00 pro Person

Die kulinarische Reise ist nur auf Vorbestellung buchbar.

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



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

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!

Restaurant Hülsmannshof

Lehnsgrund 14a · 45149 Essen

Tel.: 0201 / 871250

www.huelsmannshof.de

Mi. – Fr. 15.00 – 22.00 Uhr

Küche 17.00 – 20.30 Uhr

Sa. 12.00 – 22.00 Uhr

Küche 12.00 – 20.30 Uhr

So. 12.00 – 22.00 Uhr

nur Lunchbuffet 12.00 – 16.00 Uhr

à la carte 17.00 – 20.00 Uhr

Mo. & Di. Ruhetag

1. Gang DREIERLEI FEINES

Rote Beete Carpaccio | Trüffelcreme

Salat Nicoise | Kartoffel | Thunfisch | Bohnen

Gegrillte Edelpilze | Teriyaki | Röstbrot



Weingut Caspari-Kappel-Weißburgunder trocken

2. Gang KÜRBISCRÈME

Mango | Kokosmilch | Chili

Gemüsesaté | Asialack



Rosé Cuvée Montplo

3. Gang SEEHECHT | KRUSTENTIERSAUCE

Babypinacot | Mediterraner Gratin



Grauburgunder Villa Wolf, Pfalz

oder ZARTE OCHSENBÄCKCHEN

Barolojus | Kartoffelstampf | bunte Möhren



Merlot Cabernet Sauvignon, Cuvée B

4. Gang DREIERLEI SÜSSES

dazu Kaffeeauswahl

(Espresso | Cappuccino | Café Crema)



Weingut Caspari Kappel, Riesling süß

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 65,00





Menü

EIN GRUSS AUS DER KÜCHE

- 1. Gang** HAUSGESMOKTER FJORDLACHS
Koriander-Schmand | Wildkräutersalat | Zucchini-Knusper Rösti
- 2. Gang** GELBE LINSENSUPPE DAL SCHORBA
Ingwer | Kurkuma | Soja Schmand
- 3. Gang** WINTERKABELJAU | DÖRROBST SUD
Grünkohl Risotto Hanf Streifen
- oder RINDERFILETTÜRMCHEN | PORTWEINJUS
Grünkohl Risotto Hanf Streifen
Bohnen Cassoulet
- 4. Gang** SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE 2.0

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 69,50



Der Kiepenkerl ist die Traditions-gastronomie 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

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





Rino Frattesi
Seit 01. Juli 1978

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

Vor 47 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.

Geniessen Sie das Menü freitags und samstags im Il Grappino 10% günstiger!

**ES WIRD ZEIT ZU GEHEN,
LETZTE CHANCE FÜR
EIN TREFFEN MIT RINO!**

La Grappa

Rellinghauser Straße 4/6 · 45128 Essen

Tel.: 0201 / 231766

Fax: 0201 / 229146

info@la-grappa.de

www.la-grappa.de

Mo. – Fr. 11:45 – 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 1978

 Pecorino aus Abruzzen

2. Gang GNOCCHI GIULIANO

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

 Buscareto Brut Rose aus den Marken

3. Gang HUMMERGARNELEN

mit Gorgonzola und grünem Pfeffer

 Sauvignon aus dem Friaul

oder TAGLIATA VOM TOSKANA-BEEF

 Primitivo di Manduria aus Apulien

4. Gang DESSERT MISTO

 Moscato D'Asti aus dem Piemont

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 99,00

Zum 47jährigen 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.



Menü

- 1. Gang** BAUCH VOM BLAUFLOSSEN- THUNFISCH
Kimchi | Edamame | Orangen- Dashi | Tapioka
- 2. Gang** FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE „RELOADED“
Brioche | gepickelte Zwiebel | Gruyère
- 3. Gang** KAISERZANDER AUS DEUTSCHLAND
Birne | Bohne | Speck
geräucherter Kartoffelschaum

oder ANGUS PASTORAL
GRAINFED FLAP MEAT AUS AUSTRALIEN
Heu- Aromen | Polenta | Pastinake | Cidre
- 4. Gang** TOPFENKNÖDEL
Rote Bete | Maracuja | Kardamom | Pumpernickel

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 84,00



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 Rüttscheid lautet die Philosophie: „Essen sollte vor allen Dingen eines: glücklich machen“.

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

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

Nelson Müller und sein Team freuen sich auf Sie.

Müllers auf der RÜ

Rüttscheider Straße 62
45130 Essen

Tel.: 0201 / 79 93 77 01
muellers@nelson-mueller.de
www.das-muellers.de

Mo. – Sa. 12:00 – 15:00 Uhr
18:00 – 22:00 Uhr

Auswahlkarte 15:00 – 18:00 Uhr

So. & feiertags geschlossen

Restaurant-Karussell nur abends
und mit Reservierung.

**1. Gang LAUWARMES CARPACCIO VOM FJORDLACHS
„CEVICHE STYLE“**

Yuzu | Chili | Koriander

2. Gang ESSENZ VOM MIERAL HUHN

Gyoza | Wiesenchampignons | Erbse | Porree | Ei

3. Gang SKREI

Gegrillter Fenchel | Safran-Muschel-Ragout
Kartoffelpüree

ODER ZWEIERLEI VOM IRISH HEREFORD

Rosa Filet | geschmorte Schulter
Selleriepüree | Möhre | Pomme Dauphine
Vadouvan Jus

4. Gang KLEINE TARTE TATIN VON INGEGWECKTER BIRNE

Karamell-Nüsse | Vanille-Rahmeis
Buttermilch-Kaviar

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

€ 92,00

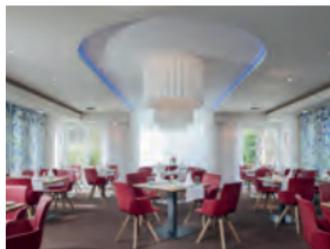
Platzreservierung mit Hinweis auf „ESSEN GENIESSEN Restaurant-Karussell“ erforderlich.
Bei begleitenden Getränken gilt ein Glas pro Gang.



Menü

- 1. Gang EINGELEGTE ENTENBRUST**
Kumquats | Feldsalat | Haselnuss-Dressing
- 2. Gang RAHMSUPPE VON DER PASTINAKE**
Rosmarinöl | Kerne
- 3. Gang WOLFSBARSCH**
Risotto | Olivenölfond | Spitzkohl | Trüffel
- oder **KALBSBÄCKCHEN**
Vanille-Möhren | Sellerie | Kartoffelcrème
Portwein-Jus
- 4. Gang CRÈME BRÛLÉE VON NOUGAT**
Eingelegte Mini-Feigen | Sanddorn-Orangensorbet
- 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 geliefert. 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 / 5 71 71-0

Fax: 0201 / 5 71 71-47

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.





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.



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

1. Gang BETE

Liebstöckel | Verjus | Sauerteig

2. Gang FJORDFORELLE & MIESMUSCHEL

Buttermilch | Sanddorn | Dill

3. Gang IBERICO SCHWEINEBACKE

Schwarzbier | Sauerkraut | Kartoffel | Pflaume

4. Gang HASELNUSS

Topinambur | Yuzu | Mandarine

AUSKLANG AUS DER PATISSERIE

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

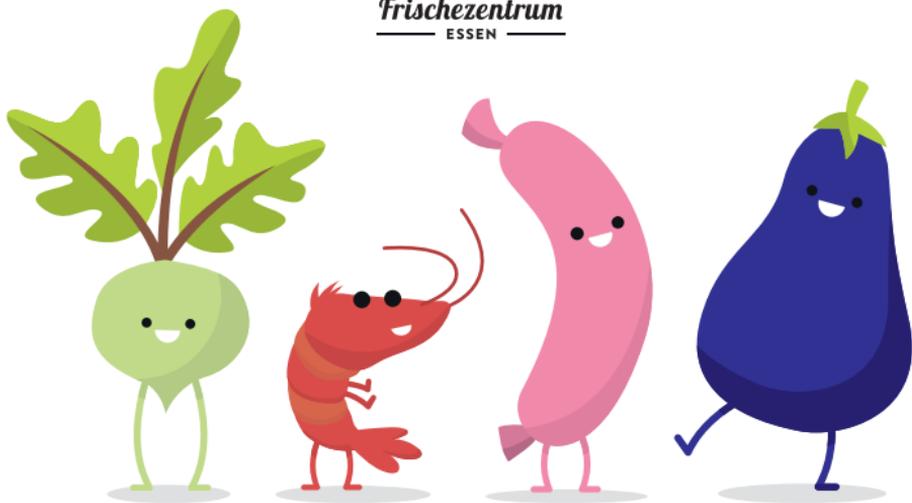
€ 109,00

Gern auch als vegetarisches Menü erhältlich. ✨





VOM GUTEN DAS BESTE
Frischezentrum
ESSEN



— FÜR PROFIS —

Über 15.000 Produkte
freuen sich auf Sie!

www.fze.de



Menü

Restaurant

Unsere Speisekarte sowie die Aktionswochen und die saisonalen Angebote bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Vielfalt.

Catering

Gerne beliefern wir Sie für Ihr Event zu Hause oder in der Firma. Ob Fingerfood, kalte und warme Büffets oder lieber ein Grillbuffet? Lassen Sie Ihren Wünschen freien Lauf und nutzen unseren individuell für Sie zusammengestellten Catering Service.

Feiern im Schmachtenbergshof

Oder Sie möchten bei uns im Restaurant feiern? Dann schauen Sie doch einfach bei uns rein. Unser Kaminzimmer und unser Saal werden gerne für Familienfeste und betriebliche Anlässe aller Art gebucht und bieten Platz für bis zu 80 Personen.

Hotel-Restaurant

Schmachtenbergshof

Schmachtenbergstr. 157 · 45219 Essen
Tel.: 02054 / 1213-0
info@schmachtenbergshof.de
www.schmachtenbergshof.de

Di. – Sa.	15:00 – 24:00 Uhr
Küche	17:30 – 22:00 Uhr
So. & Feiertage	10:30 – 23:00 Uhr
Küche	12:00 – 14:30 Uhr 17:30 – 22:00 Uhr

1. Gang GEBRATENES SAIBLINGSFILET

auf gerahmten Schwarzwurzeln



2023 Ruppertsberger Linsenbusch Weissburgunder trocken, Ruppertsberger Weinkeller, Pfalz

2. Gang ROTE LINSENCREMESUPPE

3. Gang STEAKS VOM HIRSCHRÜCKEN

mit einer Kräuter-Pfefferkruste an Holundersauce mit Rosenkohl und Kartoffelkroketten



2019 Crianza, Bodegas LAN, Spanien

oder MEDAILLONS VOM KALBSFILET IM SESAMMANTEL

auf grünem Spargel mit Trüffelsauce und Schwenkartoffeln



2022 Blanc de Noir Pastorenstück, Weingut Metzger, Pfalz

4. Gang SCHOKOLADEN - KAFFEECREME

mit Zitrusfrüchten und Lakritzeis



2023 Laubenheimer Vogelsang Scheurebe feinfruchtig, Weingut Schömehl, Nahe

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 77,00

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





Menü VEGAN

- 1. Gang HAUSGEMACHTE RAVIOLI**
mit einer Kartoffel-Pilzfüllung und Steinpilzsauce
 2022 Chardonnay vom Kalkstein, Weingut Lisa Bunn, Rheinhessen
- 2. Gang ROTE LINSENCREMESUPPE**
- 3. Gang WIRSINGROULADE**
mit einer Maronen-Haselnussfüllung in eigener Sauce und kleinen Petersilienkartoffeln
 2023 Grauburgunder trocken, Weingut Neuspergerhof, Pfalz
- 4. Gang SCHOKOLADEN - KAFFEECREME**
mit Zitrusfrüchten und Mandarinsorbet
 2023 Laubenheimer Vogelsang Scheurebe feinfruchtig, Weingut Schömehl, Nahe

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 57,50



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 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 ...

Mousse von der Endivie

Scheiben vom Kalbstafelspitz rosa gebraten

Rapunzelsalat | Apfel-Vinaigrette | Baconcrunch

2. Gang ZWEIERLEI SÜPPCHEN

Norweger Lachsschaumsuppe

geräucherte Lachswürfel | Dillschaum

Essenz von Möhre & Ingwer | Kokosklößchen

3. Gang GEDÄMPFTES KABELJAUFILLET

Wurzelgemüsebeet | Krustentiersauce

Kartoffelstampf

oder ENTE AUS DEM ROHR

Kräutersauce | gebratener Riegel vom

Serviettenknödel | Rosenkohlpüree

4. Gang „3 SÜSSE SÜNDEN“

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 76,50



Menü

EIN GRUSS AUS UNSERER KÜCHE

APERITIF

1. Gang KALBSCARPACCIO

Orange | Balsamico | gebackener Rucola | Pecorino

2. Gang GEBACKENE ROTE BETE

Honig-Thymian-Ricotta-Crème | Pumpernickel
Forellenkaviar

3. Gang GEBRATENES KABELJAFILET

Zitronen-Minz Sauce | Pak Choi
Trüffel-Kartoffelpüree

oder GEGRILLTES ENTRECÔTE VOM KALB

Cranberry Sauce | Shiitake-Pilze
Kartoffel-Knoblauchpüree

4. Gang PASSIONSFRUCHT TARTE

Blutorangencrème | Schokoladeneis
Mandelcrunch | Koriander Pesto

DIGESTIF

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 79,00

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



tablolo

tablo • restaurant

Menü

Genießen Sie eine entspannte Zeit in der einladenden Atmosphäre des Tablo.

Das besondere Flair und die herzliche Stimmung unseres Restaurants verdanken wir vor allem unserem engagierten Team: Von den kreativen Köchinnen und Köchen bis hin zu unseren freundlichen Servicemitarbeitern, die mit viel Aufmerksamkeit und einer angenehmen Zurückhaltung stets für unsere Gäste da sind – und das immer mit einem Lächeln.

Sind Sie auf der Suche nach einem außergewöhnlichen Caterer für Ihre Feier? Ob herzlich, exotisch, klassisch oder gehoben – wir verwöhnen jede Gesellschaft mit köstlichen Speisen, die perfekt zu Ihrem Anlass passen.

Unsere Weinkarte ist eine übersichtliche und geschmacklich ausgewogene Entdeckungstour durch interessante Weinanbaugebiete.

Restaurant tablo

Huyssenallee 5 · 45128 Essen

Tel.: 0201 / 8119585

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
So.	16.30 - 22.30 Uhr

1. Gang KEÇI PEYNIRLI HUMUS

Kichererbsenpüree mit Wildsalat, Ziegenkäse, Granatapfel, knusprigem Sesamring



Kav, Narince, Türkei, weiß

2. Gang KUZU GÖBEĞİ MANTARI

Spitz-Morcheln im Teigmantel auf Sellerie-Möhren-Pilzpüree, pikantes Olivenöl



Kav, Narince, Türkei, weiß

3. Gang DİL BALIĞI SOMON FILETOLU

Zarte Seezunge gefüllt mit feinem Lachsfilet, Safran- Sahne- Weißweinsauce, Scheibenkartoffel



Smyrna - Sauvignon blanc, Trebbiano, Türkei, weiß

oder FIRINDA KUZU KÖZLENMIŞ PATLICAN EŞLİĞİNDE

Lammschulter, Auberginenpüree, Rotwein- Kräuter- sauce, mit Reis und Kräutern gefüllte Zucchini



Buzbağ Réserve - Öküzgözü - Boğazkere, Türkei, rot

4. Gang SÜTLAÇ

Cremiger Milchreis veredelt mit einer feinen Zimtnote, Haselnuss, Vanille- Eis



2019 Château Gravas Sauternes AOC Sauvignon, Frankreich, weiß

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Bier pro Person

€ 85,00

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



Die Nr. 1 für Ihren Gastro-Erfolg!

Wir wünschen Ihnen unvergessliche
Genussmomente!





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 / 721110
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 WARMER ZIEGENKÄSE MIT HONIG
auf Salat, mit frischem Trüffel

 Vermentino, Sardinien, Weißwein

2 Gang GNOCCHI FORMAGGIO
mit frischem Trüffel

 Villa Antinori, Toskana, Rotwein

3 Gang STEINBUTT FILET
mit saisonalem Gemüse und Kartoffeln

 Lugana, Lombardei Weißwein

oder RINDFILET

in Trüffelsauce mit frischen Linguine

 Primitivo, Apulien, Rotwein

4. Gang MOUSSE AU CHOCOLATE ITALIENISCH ART
 Amaro del capo, Kalabrischer Digestivo

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

€ 79,00



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



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
im Wasabicrêpe

2. Gang ROTKOHLE-KARTOFFELSUPPE
Birne | Pistazie

3. Gang KROSSES ZANDERFILET
Butterkartoffeln | Sauerkraut | Lauch | Champignons

oder ROSA ENTENBRUST
Fregola | Marone | Traube

4. Gang TRUFFES AU CHOCOLATE
Himbeere | Nougat-Honigeis

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

€ 75,00



Fletcher Waldhotel NRW

Parkstraße 38 · 42579 Heiligenhaus

Tel.: 02056/5970

www.wald-hotel.de

info@fletcherwaldhotel.de

Mo. – So.

17:30-21:30



Walkmühlen-Restaurant

Menü

AMUSE-BOUCHE

1. Gang KASTANIEN-CONSOmé ✨

mit grünem Spargel

 Grauburgunder Edition „B“ 2023

2. Gang PICANDOU IM NUSSMANTEL FRITTIERT ✨

Knusprig frittierte Ziegenkäsetaler, umhüllt von einem feinen Nussmix, auf Williamsbirne-Carpaccio

 Rose aka Primitivo Apulien 2023

3. Gang SKREI – DAS GOLD VON LOFOTEN

Gebraten in Zitronen-Olivenöl, auf Spinat serviert

 Lugana Venezia 2023

oder MEISTERLICH GESCHMORTE RINDERRIPPE

durch den Beefer-Grill karamellierte Kruste, mit Rauchsatz veredelt. Dazu Coleslaw und Pommes Frites

 Cabernet „B“ Edition 2023

oder UKRAINISCHE GOLUBZI ✨

Weißkohlrouladen gefüllt mit Reis und Steinpilzen

 Lugana Venezia 2023

4. Gang RHABARBERMOUSSE MIT APEROL-GELEE ✨

 Blau Schiefer Riesling 2022

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

€ 69,50

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 Hackbarth's 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 ZIEGENFRISCHKÄSE | ALLES VON DER BUNTEN BETE | APFEL | OLIVEN ERDE

Ziegenfrischkäse | gratiniert | Crème | Eis
Bunte Bete | Kaviar | Gel | Roulade | Salat

2. Gang POT AU FEU VON SCHALEN- & KRUSTENTIEREN

Jacobs Muschel | Garnele | Miesmuschel | Wurzelgemüse

3. Gang SAIBLINGS FILET

Gyoza von der Beluga Linse | Buchenpilze | Lauch | Sprossen | Miso

oder RINDERFILET & BÄCKCHEN

Sellerie in verschiedenen Texturen
blanchiert | gebacken | püriert

4. Gang VARIATION VOM NOBEL KAFFEE

Praline | Espresso-Crème | Panna Cotta | Eis | Milchschaum

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

€ 95,00



Menü

- 1. Gang** **TRANCHEN VON DER GERÄUCHERTEN ENTENBRUST**
auf buntem Linsendurcheinander
mit Pastinakencrunch
- 2. Gang** **FRUCHTIG PIKANTE KAROTTEN-INGWERSUPPE**
mit gegrillter Jakobsmuschel
- 3. Gang** **ANGERÄUCHERTES UND GEGRILLTES LACHSFILET**
auf rustikalem Ofengemüse mit kleinen Kartoffeln
und Sauce Bernaise
- oder **FILET UND SANFT GEGARTER BAUCH VOM DUROC-SCHWEIN**
mit kräftiger Rotweinjus, Wirsinggemüse und
Kartoffelpüree
- 4. Gang** **APFEL-NUSS TARTE**
mit Tonkabohnenschäum und Walnusseeis

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

So. 12:00–21:00 Uhr

Küche bis 20:00 Uhr



KULINARISCHE HIGHLIGHTS 2025

17.01. – 16.03.
Restaurant-Karussell
Frühjahr

02.07. – 06.07.
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