



Essener Innenstadt
Hochkarätige Kochkunst
Frisch und live vor Ort zubereitet
Große Speisen-Auswahl



essen-geniessen.de

Essen ... verwöhnt
Die Königin unter den Gourmetmeilen
02.07. – 06.07.2025

Mittwoch – Donnerstag 12 – 22 Uhr | Freitag 12 – 23 Uhr
Samstag 12 – 23 Uhr | Sonntag 12 – 20 Uhr

FAMILIE IST



UNSER BIER SEIT 1867



Axel Stauder
Axel Stauder

Thomas Stauder
Thomas Stauder



Stauder ist Familie
Ehrlich wie das Ruhrgebiet



Essen ... verwöhnt

Endlich wieder zurück auf der Gourmetbühne

Liebe Freundinnen und Freunde von Essen ... verwöhnt, liebe Gäste, es fühlt sich fast ein wenig wie Heimkommen an – Essen ... verwöhnt ist endlich wieder da! Nach dem Ausfall im vergangenen Jahr freuen wir uns umso mehr, Sie 2025 erneut auf unserer beliebten Gourmetmeile in der Essener Innenstadt begrüßen zu dürfen. Die Vorfreude war groß – bei den Gastronomen ebenso wie bei Ihnen, unseren Gästen.

Und nun ist es soweit: 14 ausgewählte Restaurants bringen ihre kulinarischen Highlights auf die Straße – mitten ins Herz unserer Stadt. Wie gewohnt erwartet Sie ein vielfältiges Angebot: von raffiniert interpretierten Klassikern bis hin zu kreativen Fine-Dining-Kompositionen. Ein besonderes Highlight: Mit dem Restaurant Hannappel ist in diesem Jahr auch wieder ein Sterne-Restaurant mit dabei – ein Genuss auf höchstem Niveau! Abgerundet wird die kulinarische Vielfalt durch die begleitenden Cocktail-, Bier- und Weinstände sowie das Eiscafé Toscani mit seinen italienischen Eisspezialitäten, die den perfekten Abschluss für jeden Gaumenschmaus bieten.



Rainer Bierwirth
Initiator/Vorstand
ESSEN GENIESSEN e.V.

Doch Essen ... verwöhnt ist mehr als gutes Essen. Es ist ein Fest für die Sinne – mit lebendiger Atmosphäre, dem Duft frisch zubereiteter Speisen in der Luft und einem fröhlichen Miteinander unter freiem Himmel. Die Essener Innenstadt verwandelt sich an diesen Tagen in einen Ort des Austauschs, der Begegnung und des Genusses.

Essen ist Kultur, Lebensfreude und ein verbindendes Erlebnis, und mit Essen ... verwöhnt

möchten wir genau das feiern: den Geschmack, die Begegnung, die Vielfalt. Genießen Sie ein Stück Urlaub im Alltag, lassen Sie sich von den Ideen der Küchenchefs inspirieren und gönnen Sie sich eine kulinarische Auszeit, die in Erinnerung bleibt.

Blättern Sie durch die kommenden Seiten, entdecken Sie die kreativen Menüs unserer teilnehmenden Gastronomen – und lassen Sie sich einladen zu einem Erlebnis, das Leib und Seele verwöhnt.

Wir freuen uns auf Sie!

Mit kulinarischen Grüßen, Ihr
Rainer Bierwirth

Grußwort

Foto: Ralf Schultheiß



Thomas Kufen
Oberbürgermeister
der Stadt Essen

Liebe Genießerinnen und Genießer,

ich heiße Sie herzlich willkommen zu Essen ... verwöhnt 2025!
Nach dem Ausfall im vergangenen Jahr verwandelt sich die Essener Innenstadt in diesem Jahr wieder in ein kulinarisches Paradies, das die Bandbreite unserer Gastronomieszene präsentiert.

Lokale Köchinnen und Köche stellen unter Beweis, wofür sie bekannt sind: hohe Qualität und kreative Ideen. Freuen Sie sich auf eine Kostprobe vielfältiger Speisen und Getränke – von bodenständig bis exotisch, aber immer besonders und zudem in einer besonderen Atmosphäre.

Essen ... verwöhnt ist weit mehr als nur ein Fest für den Gaumen – es ist ein Treffpunkt für die ganze Stadt zum gemeinsamen Erleben und zum Entdecken einzigartiger Geschmackserlebnisse.

Den Organisatoren, Gastronomen und Unterstützern, die mit großem Engagement ein absolutes Highlight im Essener Veranstaltungskalender auf die Beine stellen, danke ich ganz herzlich.

Allen Besucherinnen und Besuchern wünsche ich viele schöne Begegnungen voller kulinarischer Entdeckungen und in diesem Sinne guten Appetit!

Ihr


Thomas Kufen
Oberbürgermeister der Stadt Essen

Essen ... verwöhnt – die Gastronomen

Stand	Restaurant	Seite
1	Spices 1822	10
2	Cocktailstand	
3	RoseMarie	12
4	Hannappel	14
5	Stauder & Gerolsteiner	
6	Gummersbach	16
7	La Turka	18
8	Fischerei & Gärtnerei	20
9	Wein & Birkenhof Brände	
10	Walkmühlen-Restaurant	26
11	Acquario	28
12	Der Löwe	30
13	La Grappa	32
14	Chips-Stand	
15	Smoothie Bar	
16	Suvai	34
17	Alte Metzgerei	36
18	Toscani	38



= 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

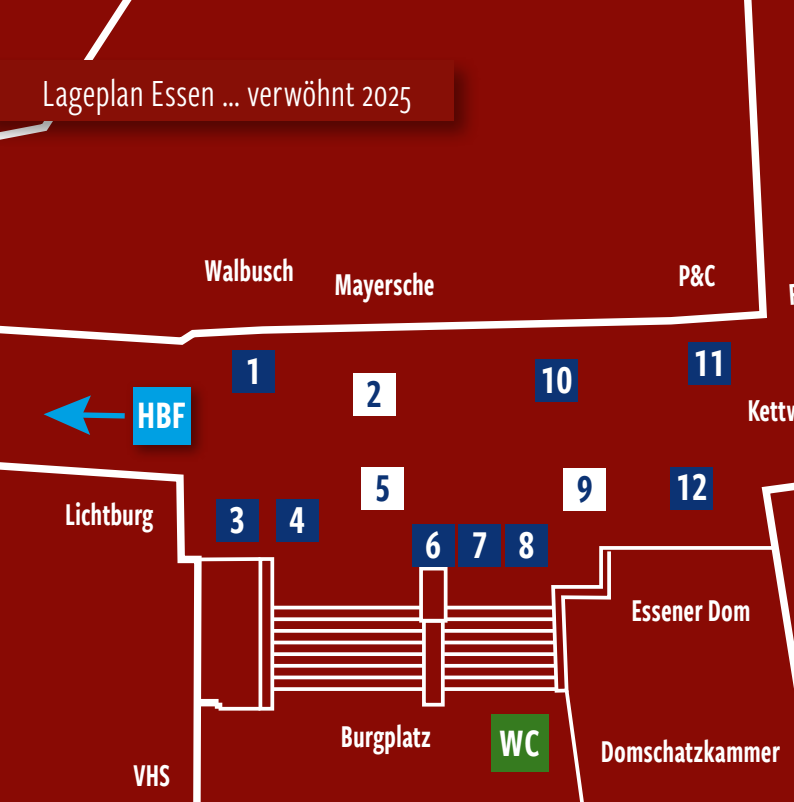
Telefon: 0201/8 62 09 - 0

Telefax: 0201/8 62 09 - 19

info@essen-geniessen.de

www.essen-geniessen.de

Lageplan Essen ... verwöhnt 2025



1 Spices 1822

2 Cocktailstand

3 RoseMarie

4 Hannappel

5 Stauder & Gerolsteiner

6 Gummersbach

7 La Turka

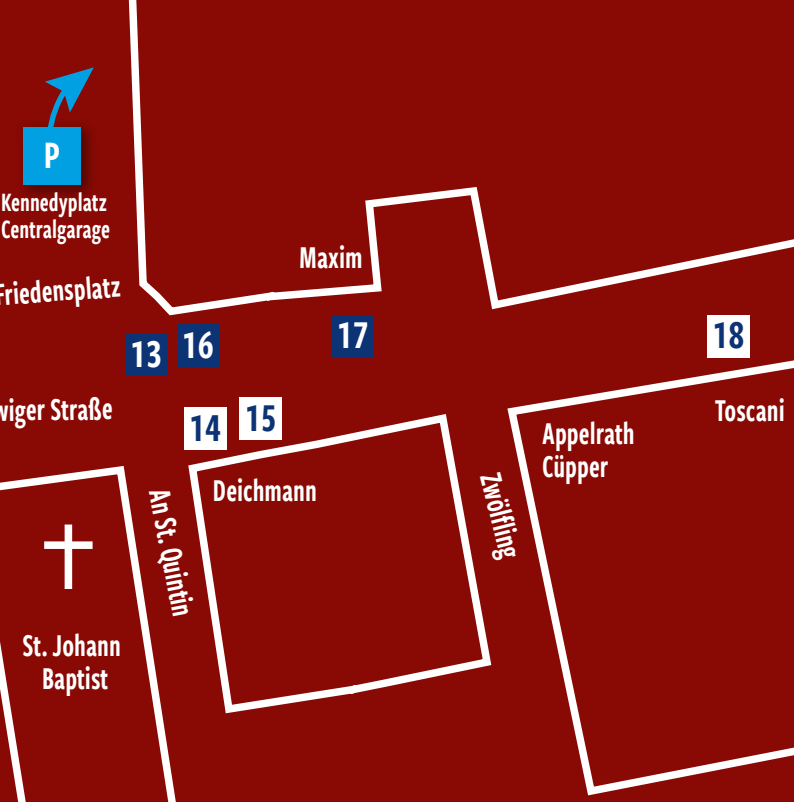
8 Fischerei & Gärtnerei

9 Wein & Birkenhof Brände

10 Walkmühlen-Restaurant

11 Acquario

12 Der Löwe



13	La Grappa
14	Chips-Stand
15	Smoothie Bar
16	Suvai
17	Alte Metzgerei
18	Eiscafé Toscani

Wir empfehlen die Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln!

Für die Anreise mit dem PKW empfehlen wir das Parkhaus Akazienallee und das Parkhaus Centralgarage unter dem Kennedyplatz.



FRISCHE PARADIES

IHR FEINKOSTMARKT MIT GENIESSERBISTRO

WO DER
Genuss
ZU HAUSE IST.

**CASH- &
CARRY-TAG**

15 % Rabatt auf
Ihren gesamten
Einkauf*



Frischeparadies Essen

Lützowstraße 24

45141 Essen

– Auf dem Essener Großmarkt –

Öffnungszeiten:

Montag – Freitag: 09:00 – 18:00 Uhr

Samstag: 09:00 – 17:00 Uhr

frischeparadies.de/essen

* Immer am 1. Montag im Monat. Fällt der 1. Montag eines Monats auf einen Feiertag, findet unser Cash- & Carry-Tag am darauffolgenden Montag statt. Ausgenommen Aktionen, Sonderkonditionen und Gastronomiepreise. Nur in Verbindung mit einer **Frischeparadies Genusskarte**. Gültig nur auf Markt-Regalpreise.



ABSOLUTE FRESHHEIT



DEN SOMMER GENIEßEN!



SPICES 1822

Restaurant · bar
Fusion cuisine

Duisburger strasse 51, 45479 Mülheim

tel. 0208 62935337

Email : spicesrestaurant1822@gmail.com





VORSPEISE

GEBRATENER BERGKÄSE
mit Chimichurri und Nektarinen

8 €

HASSELBACK-KARTOFFEL
mit Tzaziki & Chorizo

8 €

HAUPTSPEISE

SPAGHETTI MIT ZIEGENKÄSE 12,50 €
Rucola-Chips, Pflaumen und Kaffeepulver

MAISHÄHNCHENBRUST „SURPREME“ 15 €
mit einer Balsamico-Veloute,
getrübtem Kartoffelpüree und Brokkoli

GOURMET-GERICHT

GEBRATENER THUNFISCH 19 €
mit Aubergine & roter Bete
an Sauce Bourride

DESSERT

JOGHURT-NAMELAKA 8 €
mit Beerencoulis & Mandel-Crumble

Stand 1



Fusion Food, Fusionsküche oder Global Cooking vereint landestypische Zutaten aus verschiedenen Regionen der Welt in einem Gericht.

Die Gebrüder Veselinov leben dieses Konzept und passen innerhalb weniger Wochen Ihre Speisekarte auf kulinarische Einflüsse und regionale Produkte an.

Besuchen Sie das liebevoll eingerichtete Restaurant und genießen Sie kühle Cocktails, außergewöhnliche Speisen und besondere Desserts.

Spices 1822

Duisburger Straße 51
45479 Mülheim an der Ruhr

Tel.: 0208-62935337
spices1822@yahoo.com
spices1822.eatbu.com

Mi & Do 17:30-0:00 Uhr
Fr & Sa 17:30-1:00 Uhr
So 17:30-0:00 Uhr
Mo & Di Ruhetag

ENTDECKE DAS BESTE IM RUHRGEBIET!

**WIR ZEIGEN DIR DIE BESTEN GASTRONOMIEN, EVENTS,
AUSFLUGSTIPPS UND ERLEBNISSE IM RUHRGEBIET!**



Online

Besuche uns auf unseren Social Media
Kanälen @ruhrpott.erleben oder auf
www.ruhrpott-erleben.de



Magazin

Viermal im Jahr erscheinen wir mit einer Print-
und Online-Ausgabe, vollgepackt mit den besten
Tipps und Highlights aus dem Ruhrgebiet!



Events

Nimm an unseren Networking-Events teil, knüpfe
wertvolle Kontakte, teile Ideen mit Gleichgesinnten und
lasse dich inspirieren!



Shop

Entdecke stylische Shirts, Hoodies und Accessoires rund
um das Ruhrgebiet – perfekt für alle, die den Pott
lieben!



SCAN
ME!





VORSPEISE

MONTMATHRE VERT *

6,00 €

Zwei knusprige Süßkartoffel-Röstis mit Kräuterbutter, Bruschetta-Tomaten, Parmesan, Balsamico & Basilikum

CAMEMBERT PARIS *

8,00 €

gebacken in mildem Chiliöl auf unserem Hausbrot, garniert mit hausgemachter Erdbeer-Basilikum Konfitüre, frischen Himbeeren und karamellisierten Kürbiskernen

ARANCINI

6,00 €

Drei knusprig frittierte Reisbällchen gefüllt mit Reis, Mozzarella, Jalapenos, Bacon & schwarzen Oliven, dazu Garlic Lime Dip

HAUPTSPEISE

PULLED SALMON BURGER

12,00 €

Saftiger gezupfter Lachs mariniert in Sesam und Teryaki Sauce auf Süßkartoffelrösti, Baby Spinat, Bruschetta-Tomatenwürfeln und Sour Creme im kräutergebutterten Sesam Bun

VEGANE BOLOGNESE 🌱

12,00 €

Penne in fruchtiger veganer Bolognese-Tomatensauce auf Sojabasis mit Basilikum, Cherrytomaten, und frischem Pfeffer

DESSERT

PASTEL DE NATA *

4,00 €

Knusprig gebackener Blätterteig, gefüllt mit einer leckeren Vanille-Zimt Crème und bestreut mit Puderzucker

NEW YORK CHEESECAKE *

5,00 €

Frisch gebackener Käsekuchen mit Erdbeerspiegel

Stand 3



Herzlich Willkommen im Herzen von Essen

Inspiziert von echter Freundschaft und den kulinarischen Einflüssen aus New York, Paris und Oma's Landküche, laden wir euch an einen Ort voller Lebensfreunde und entspannter Atmosphäre ein.

Entdeckt die vielen schönen Details in unserer neuen Gartenbar und genießt eine tolle Zeit mit ganz frischen Gerichten und leckeren Drinks.

Wir machen, was wir lieben und davon immer mehr

Wir haben in den letzten Jahren erkannt, dass die kleinen Details im Leben den großen Unterschied machen. Und manche Menschen kümmern sich um diese Details eben mehr als andere. Für uns ist das ganz einfach LIEBE.

RoseMarie Garten & Bar

Kettwiger Str. 36 · 45127 Essen

Tel.: 0201 814 119 29

info@rosemarie-gartenbar.de

[rosemarie-gartenbar.de](https://www.rosemarie-gartenbar.de)

Mo. - Do. 09:00 – 23:00 Uhr

Fr. - Sa. 09:00 – 01:00 Uhr

So. 09:00 – 23:00 Uhr



DÄCHER MIT
Herzog
SACH
WWW.HERZOGDACH.DE

IHR NEUES VELUX FENSTER

JETZT FÖRDERUNG KASSIEREN!

VELUX®

WIR HOLEN IHNEN DIE SONNE INS HAUS

- ✓ **PLANUNG & BERATUNG ZU FENSTERWAHL & FÖRDERMÖGLICHKEITEN**
- ✓ **UNTERSTÜTZUNG BEI DER FÖRDERMITTELBEANTRAGUNG**
- ✓ **FACHGERECHTER EINBAU ENERGIEEFFIZIENTER FENSTER**

WWW.HERZOGDACH.DE

TEL.: 0176 981 487 46

Hannappel

VORPEISE

PILZ TERRINE ✱

Pfirsich | Estragon

8 €

HAUPTSPEISE

FLANKSTEAK

Sellerie | Johnnisbeere

15 €

FREGOLA RISOTTO ✱

Spargel | Rucola

14 €

GOURMETGERICHT

HUMMER

Erdbeeren | Bärlauch

28 €

DESSERT

SCHWARZE ZITRONE

Karamell | Joghurt

8 €

Stand 4



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

REGIONALSTARKMACHER



EIN GUTES
REZEPT
FÜR
ESSEN.

Eine gelungene Projektentwicklung ist wie ein gutes Menü. Aber es zählt nicht nur was reinkommt, sondern auch wer es kocht. Mit einem perfekten Rezept, den besten Zutaten unserer Heimat, Leidenschaft, Liebe und Know-how entwickeln wir Projekte in der Region. Denn nur so entstehen Immobilien, die ein gutes Essen braucht.

DIE WOHNKOMPANIE NRW GmbH

+49 (0)211 909918-0

nrw@wohnpkonomie.de

www.wohnpkonomie.de




DIE WOHNKOMPANIE
Wir entwickeln Lebensräume



VORPEISE

KOKOS ZITRONENGAS SUPPE * 8 €
Purple Curry Pak Choi + 5 € Pfand

KARTOFFELKLOSS MIT LACHS GEFÜLLT 8 €
FrühlingsLauch Tomaten RieslingSauce

HAUPTSPEISE

JAKOBSMUSCHELN 14 €
Spargel Yuzu ChiliBeurreBlanc

KALBS CORDON BLEU 15 €
- Taleggio -
SchnittlauchSchaum
ErbsenChutney KarottenPurée

GOURMETGERICHT

SCHNITZEL VON DER 18 €
FRANZÖSISCHEN ENTENLEBER
Schalottenmarmelade Honigbrot Apfel

FRANZÖSISCHE ROHMILCHKÄSE 12 €
FRANCK ROULLÉ
AprikosenChutney

DESSERT

SCHOKOLADE KÜSST HIMBEERE 8 €
MOUSSE von der Valrhona Equatoriale
HIMBEERSORBET

Stand 6



Willkommen bei Gummersbach

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

Restaurant Gummersbach

Fürstenbergstraße 2 · 45355 Essen
Tel.: 0201 / 676464

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

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

La Turka by Seda

MODERN ART OF TURKISH CUISINE

ENTDECKEN SIE NEUE GESCHMACKSWELTEN

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

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

Kasernenstr. 44 (GAP 15)
40213 Düsseldorf

Tel. 0211- 966 66 536
www.laturka.de

Mo. Ruhetag
Di. - Fr. 12⁰⁰ - 23⁰⁰ Uhr
Sa. - So. 16⁰⁰ - 23⁰⁰ Uhr
Parkplatz im Haus 24 std.



Firmen- und Familienfeiern für bis zu 50 Personen, gerne auch als Caterer in Ihren eigenen Räumlichkeiten.
FÜR JEDES EVENT DAS PASSENDE CATERING.

VORSPEISE

FALAFEL MIT PISTAZIEN PESTO ✱ 7 €
gebackener Kichererbsentaler | Dukkah
Harissa-Minz-Joghurt

TRÜFFEL- PARMESAN POMMES FRITES ✱ 7 €
mit Trüffel-Mayonnaise

HAUPTSPEISE

WAGYU-BURGER 13 €
Australien Wagyu Beef | Cheddar | Tomate | Trüffelmayo
Wildkräuter | Brioche Bun

LAMMFILET 14 €
in kräftiger Primitivo-Granatapfeljus,
dazu getrüffelter Kartoffelstampf

GOURMETGERICHT

SURF & TURF 19 €
Carpaccio vom US Black Angus Rinderfilet
Black Tiger Garnele | getrüffelte Parmesan-Nudeln

DESSERT

OMA'S KÄSEKUCHEN 5 €
mit Karamell-Sauce

LAVA CAKE 7 €
mit Pistazien-Baklava-Eis und Waldfruchtspiegel

Stand 7



ENTDECKEN SIE NEUE GESCHMACKSWELTEN

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

FÜR JEDES EVENT DAS PASSENDE CATERING

La Turka

GAP 15
Kassernenstr.44 · 40213 Düsseldorf
Tel.: 0211 / 966 665 36

www.laturka.de
info@laturka.de

Di.–Fr. 12:00 – 23:00 Uhr
Sa. – So. 16:00 – 23:00 Uhr



Kampmann & Co.
IHR GASTRONOMIEPARTNER



ERLEBEN SIE DEN UNTERSCHIED.



VORSPEISE

CEVICHE

Wolfsbarsch | Limette | Chili | rote Zwiebeln

CEVICHE

Kohlrabi | Passionsfrucht | Himbeere

HAUPTSPEISE

FISH 'N CHIPS

hausgemachte Remoulade

GAMBASPANNE

Knoblauch | Tomate | Porree | Petersilie | Baguette

FEIGENRAVIOLI

Zitronenschaum | Kräuteröl

FEIGENRAVIOLI

Zitronenschaum | Lachstranche

GOURMETGERICHT

BOUILLABAISSE

Sauce Rouille | Baguette

DESSERT

TARTE

Lemon Curd | Baiser | Blaubeere

Stand 8



Gärtnererei

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

Klarastr. 70 | 45130 Essen

Web: www.gaertnererei.restaurant

Di. – Sa.:

ab 17.00 Uhr

9 €

8 €

12 €

13 €

11 €

14 €

16 €

7 €



Fischerei

Lassen Sie sich von der ungezwungenen und lockeren Atmosphäre treiben. Neben einem beständigen Speisebrett mit Klassikern, bieten wir zusätzlich markt- & fangfrische Kreationen unseres Küchenteams an. Auf jeden Fall steckt viel Frische, Liebe und Leidenschaft drin. Im Innenhof wartet eine wunderschöne Terrasse auf Sie!

Rüttenscheider Str. 268 | 45131 Essen

Web: www.fischerei.restaurant

Di. – Sa.:

ab 17.00 Uhr

TRADITIONELL FEINE SPIRITUOSEN

holz fassgereift



Birkenhof
Brennerei



DIE LANGE TAFEL IST ZURÜCK!

Vorankündigung

ESSEN GENIESSEN präsentiert:

Restaurant Karussell spezial

am 02.07.2025 | 17 – 19 Uhr

Die längste Gourmettafel, mitten in der Einkaufsstadt auf der Kettwiger Straße.

Es erwartet Sie:

Reservierte Plätze | Sektempfang | 4-Gang Überraschungsmenü der *Essen... verwöhnt*
Restaurants | Weißwein & Rotwein | Gerolsteiner Mineralwasser | Stauder Pils

Preis pro Person € 66,50.

Jeder Gast erhält zusätzlich einen Einkaufsgutschein im Wert von € 15,- inkl. Mwst des
FrischeParadies auf dem Essener Großmarkt und wir spenden je Gast € 10,- an eine
Wohltätigkeitsorganisation.

Sobald das Buchungsportal freigeschaltet wird, können Tische bis 8 Personen gebucht
werden. Alle Infos dazu ab ca. Ende Mai unter **essen-geniessen.de**. F

Folgen Sie uns auch auf Facebook und Instagram.

Haben Sie Lust dazu? Dann notieren Sie sich den Termin 02.07.25.

STADTPARKFEST IMPRESSIONEN



Wir freuen uns auf ein Wiedersehen beim
Weinfest im Stadtgarten
01. – 03. August 2025

GOURMETMEILE METROPOLE RUHR IMPRESSIONEN



Wir freuen uns auf ein Wiedersehen auf der
Gourmetmeile Metropole Ruhr auf Zeche Zollverein
28. – 31. August 2025

Walkmühlen-Restaurant

**FEINE
KÜCHE**



**ZAUBERHAFTE
LOCATION**



**LIEFERUNG
NACH HAUSE**



COCKTAILS



**KINDER-
ZIMMER**



**SONNIGE
TERRASSE**





VORSPEISE

FRISCHE IRISCHE FELSENAUSTERN

serviert mit Schwarzbrot und frischer Zitrone

3 Stück

8 €

6 Stück

15 €

KARAMELLISierter ZIEGENKÄSE ✱

7 €

mit Orangenfüllung auf Rote-Bete-Carpaccio

HAUPTGERICHTE

SPAGHETTI MIT

SOMMER-PFIFFERLINGEN ✱

11 €

Geschwenkt in einem Grana-Padano-Laib

GOLUBZI

12 €

Traditionelle ukrainische Weißkohlrouladen mit Rindfleisch-Füllung auf Erbsen-Kartoffelstampf in neapolitanischer Sauce (2€ für "Ukraine-Hilfe")

OKTOPUS VOM GRILL

15 €

auf einem erfrischenden Salatbouquet serviert

GOURMET GERICHT

ARGENTINA-ENTRECÔTE

18 €

im 800°-, „Beefer-Grill“ karamellisiert, tranchiert und mit Himalaya-Rauchsatz verfeinert, präsentiert auf italienischem Grillgemüse

DESSERT

HAUSGEMACHTES LIMONCELLO-TIRAMISU 6 €

Garniert mit Sommerfrüchten

Stand 10



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 Gesellschafts-
räume / 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



FrischeParadies GmbH & Co. KG
Essen
 Lützwowstraße 24
 45141 Essen

Öffnungszeiten Feinkostmarkt
 Mo. - Fr. 08:00 - 19:00
 Sa. 08:00 - 16:00
frischeparadies.de



FRISCHE PARADIES



einfach frisch

Elele GmbH · Lützwowstrasse 22 · 45141 Essen
Tel. 0201 34 32 28 · Fax. 0201 33 36 54
Info@elele-gastro.de · www.elele-gastro.de

VORSPEISE

DUO DI BRUSCHETTA * 7,00 €

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

HAUPTSPEISE

AGNOLOTTI AL TARTUFO * 9,50 €
Gefüllte Tortelloni | Trüffel Sahne Sauce

BABY CALAMARI 13,50 €
Wildkräutersalat | Cherry Tomaten

**FILETTO DI MANZO CON
TARTUFO NERO DI NORCIA** 15,00 €
Simmentaler Rinderfilet | Sommertrüffel
Parmesan-Flocken | Rucola | Kartoffelpüree

GOURMET-GERICHT

SURF AND TURF 29,00 €
Simmentaler Rinderfilet | Pfeffersauce
halber kanadischer Hummer | Hummersauce

DESSERT

CASSATA AL PISTACCHIO 7,00 €
Sizilianische Eisspezialität | frische Früchte

Stand 11



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 Mittelmeurlaub 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

BALD IM KÖNIGSHOF ESSEN



HOFBRÄU
IM KÖNIGSHOF
— ESSEN —



VORSPEISE

LANDBROT

4,50 €

mit hausgemachtem Schmalz

BAYERISCHES TRIO

12,00 €

original bayerischer Wurstsalat, Obazda, Schwarzeräuchertes (Bauchfleisch) mit Schmalz, Brez'n, Landbrot

BROTZEITPLATTE

12,00 €

Bierknacker, Leberkäs, Blutwurst, Camembert, Obazda, Emmentaler, Schmalz, Brez'n, Landbrot

Auch vegetarisch möglich

HAUPTSPEISE

KÄS'SPÄTZLE ✱

10,00 €

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

SAUERBRATEN

13,00 €

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

GOURMETGERICHT

„OMAS“ RINDERROULADE

14,00 €

gefüllt mit Speck, Zwiebeln und gekörntem Senf, mit Sauce, gedünstetem Wurzelgemüse und Kartoffel – Selleriestampf

DESSERT

KAISERSCHMARRN ✱

6,00 €

in Butter geschwenkt, auf Apfelkompott (ohne Rosinen)

Stand 12



Der Löwe im Herzen von Essen, am Kopstadtplatz, gibt dem Ruhrgebiet ein Stück bayerische Gemütlichkeit. Egal ob im rustikalen Brauhaus oder im ruhigen Biergarten, hier wird ehrliches Essen mit zünftigem Bier serviert. Original bayerische Speisen und Biere. Der Löwe ist was er ist, ein rustikal bayerisches Brauhaus. Servus im Löwen!

Der Löwe

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

www.loewe-essen.com

kontakt@loewe-essen.com

täglich ab 12:00 Uhr mit warmer Küche geöffnet

**IN RINO VERITAS.
BOUTIQUE CHAMPAGNE
FREREJEAN FRÈRES X RINO FRATTESI**

**Entdecken Sie die Legende
Rino Frattesi & die Spitzen-Champagner
der Maison Frerejean Frères**



**COLLECTORS
WINE
WORLD**
FINE WINE EXPERTS

RINO FRATTESI



CHAMPAGNE
FREREJEAN FRÈRES

À AVIZE

La Grappa

& In Rino Veritas GmbH
Ihr Broker für exklusive
Wein-Investments

... The Italian Culinary Institut

VORSPEISE

CARPACCIO VOM KALBSBRATEN

mit einer Crème von
Pimientos Piquillo

8 €

HAUPTSPEISE

GNOCCHI GIULIANO*

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

9 €

TRANCHE VOM SCHWERTFISCH

auf einem Spiegel von Noilly Prat und Wildreis

13 €

TAGLIATA VOM NEBRASKAFILET

auf Friesee-Salat

15 €

GOURMETGERICHT

CARABINEROS

Wilde Riesengarnelen auf Gorgonzolacreme
mit grünem Pfeffer
30g Kaviar Imperial
1 Glas Champagner Frerejean Freres

80 €

DESSERT

PANNA COTTA ZAFFERANO

Liquore von Pistazien Bottega

6 €

Stand 13



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 italieni-
sche Kochkunst perfekt zelebriert
wird.

PS:
ICH WERDE MEIN PARADIES
FREIWILLIG NICHT VERLASSEN!

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



VORSPEISE

AROMENREISE

8 €

Vorspeisenvariation mit Thunfisch-Cutlet | Mini Dosai
Kartoffel-Masala | Dattel-Tamarinden-Dip

METHU VADAI

leicht scharf

5 €

Herzhafte Linsendonuts | Tomaten-Chutney

HAUPTSPEISE

CHICKEN BIRIYANI

12 €

Exotische Hähnchen-Reispfanne | Chicken Chukka
Safran-Raita | Nuss-Crunch

PULLED CHICKEN ROTTI

13 €

Pulled Chicken | Karamellisiertes Zwiebel-Chutney
Masala-Wedges | Wildkräutersalat

GOURMETGERICHT

MALABAR-GARNELEN

18 €

Riesengarnelen | Limetten-Kurkuma-Sauce
Curryblätter-Kartoffeln | Wildkräutersalat

DESSERT

WATTALAPPAM

5 €

Cremiger Kokosmilch-Pudding +2 € Pfand
Karamell-Jaggery | Kardamom

MANGO LASSI

4 €

Mango-Joghurt-Getränk +2 € Pfand

Stand 16



Willkommen bei uns im „SUVAI“, wir nehmen Sie mit auf unsere unvergessliche kulinarische Aromenreise. Wir verwöhnen Sie mit Gastfreundschaft, Köstlichkeiten und Traditionen aus der Heimatküche der Tamilen. Mit frischen, ausgewählten Zutaten und exotischen Gewürzen zaubern wir nach traditionellen Rezepten spannende Gerichte auf Ihren Teller, darunter auch viele glutenfreie und vegane Variationen. Wir freuen uns darauf Sie zu begrüßen, zu verzaubern und Sie mit allen Sinnen zu begeistern.

SUVAI

Juliusstraße 4
45128 Essen

Tel.: 0201 / 408 700 49
info@suvai-restaurant.de
www.suvai-restaurant.de

Mittagstisch:

Di. – So.: 12:00 – 14:00 Uhr

Di. bis Fr.: 17:00 – 22:30 Uhr

Sa & So: 12:00 – 22:30 Uhr
(Küche bis 22:00 Uhr)

Montags: Ruhetag

Meat

Seafood

Veggie



Klassisch

Modern

Saisonal



Emmastr. 25
45130 Essen

Öffnungszeiten
Di – Sa ab 17:00 Uhr

T: 0201 61533120
info@alte-metzgerei-essen.de



VORSPEISE

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE ✱

8 €

Wildkräutersalat | Trauben | karamellierte Nüsse

THUNFISCH-TATAR

8 €

HAUPTSPEISE

TRÜFFEL-PARMESAN POMMES

7 €

Die „Echte“

DÖNNINGHAUS CURRYWURST

10 €

Trüffel-Parmesan Pommes

BBQ PULLED PORK BURGER

15 €

Red Coleslaw | Brioche Bun | Aioli

Trüffel-Parmesan Frites

DESSERT

FRISCHE BRÜSELER WAFFEL

4 €

mit Puderzucker

Bunte Streusel

Sahne

Heiße Kirschen

Heiße Kirschen & Sahne

gratis

+1,50 €

+2,50 €

+4 €

Stand 17



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 Klopsen 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



Limbeckerstraße



"BENVENUTI"
Wir freuen uns,
Sie bei uns
begrüßen zu
dürfen



Kettwigerstraße



GENIEßEN SIE BEI IHREM BESUCH

VON ESSEN ... VERWÖHNT

AUCH UNSERE KÖSTLICHEN EISKREATIONEN.

SELBSTVERSTÄNDLICH AUS

BESTEN ZUTATEN

IN HANDWERKLICHER TRADITION

FRISCH HERGESTELLT.

WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH!

Stand 18



“Benvenuti”

Wir freuen uns, daß Sie bei uns sind. Saison für Saison kehren wir immer gerne zu Ihnen nach Deutschland zurück.

Und zwar schon seit 1890, als Giuseppe Toscani seinen ersten Eissalon in Deutschland eröffnete; als es nach kriegsende allerdings in Leipzig und Chemnitz nicht weiterging, entschied sich unsere Familie im Jahr 1953 für die Stadt Essen.

Was wir Ihnen hier servieren, hat Tradition: täglich frisches, hausgemachtes Eis, das ständig von Eiskonditoren bei uns zubereitet wird.

Aus frischer Milch und frischen Früchten, mit natürlichen Produkten. Nie tiefgefroren aufbewahrt oder mit Konservierungsstoffen haltbar gemacht.

Denn das ist so besonders am Italienischen Eis: es ist leicht und frisch.

Toscani Eis

Kettwigerstrasse 48

Di-Sa 10:00 – 20:30 Uhr

So 11:00 – 20:00 Uhr

Limbeckerstrasse 78

Mo – Sa 10:00 – 20:30 Uhr



FAMILIE HAT MAN –

NACHBARN

SUCHT MAN SICH AUS!

WAS FÜR EIN SCHÖNES MIETEINANDER.



Henning Broscheit GmbH

GENUSS AUS DER REGION

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





Liebe Gäste,
Sie würden uns allen riesig helfen, wenn Sie nach dem Genuss Ihres Gerichts das **Geschirr** und die **Gläser** zurück bringen würden. So würden Sie die Crews entlasten und Wartezeiten auf Ihr nächstes Genuss-Highlight verkürzen. Dabei können Sie das Geschirr und die Gläser an jedem Gastro-Stand abgeben, egal von welchem Sie es bekommen haben (ausgenommen ist Geschirr, für welche ein Pfand erhoben

wurde). Der nächste Stand ist garantiert nur wenige Meter entfernt. Ein kleiner Weg, der für uns eine große Unterstützung ist.

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

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

Die Nr. 1 für Ihren Gastro-Erfolg!

Wir wünschen Ihnen unvergessliche
Genussmomente!



Unsere Veranstaltungen sind nur möglich durch die
freundlicher Unterstützung unserer Partner



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



WIR SIND DA, WO SIE SIND!



essen-geniessen.de



fb.com/essengeniessen



essen_geniessen



Domkapitel
Essen

ESSENER DOM

Ein Musical für Groß und Klein

Sonntag, 06.07.25
16.00 Uhr

Gott am Anfang – Mensch am Ende?
Erwin Koch-Raphael:
Die Schöpfung hat nicht mit dem Menschen gerechnet
Mädchenchor am Essener Dom
Prof. Michael Hoppe, Klavier
Domkapellmeister Prof. Steffen Schreyer

Lunchkonzerte im Kreuzgang 12.00 – 12.30

Montag, 07.07.25

Orchesterakademie
der Essener Philharmoniker

Dienstag, 08.07.25

Mascha Wehrmeyer, Violine
Michael Wehrmeyer, Violoncello
Stipendiaten der Deutschen Stiftung Musikleben

Mittwoch, 09.07.25

Impr%rchester der Folkwang-
Universität der Künste
Leitung: Prof. Michael Niesemann

Donnerstag, 10.07.25

Samuel Schlumberger-Ruiz, Klarinette
Stipendiat der Jürgen-Ponto-Stiftung
Ulrich Schlumberger, Akkordeon

Freitag, 11.07.25

Ensemble der Trompetenklassen
Prof. Peter Mönkediek und Peter Roth
Robert-Schumann-Hochschule Düsseldorf

Samstag, 12.07.25

Domorganist Sebastian Küchler-Blessing



21. Orgelzyklus am Essener Dom RAUSCH

20.08.25 – 24.09.25

Orgelkonzerte mit Videoübertragung
immer mittwochs um 19.30 Uhr

Dompropstei | An St. Quintin 3 | 45127 Essen | www.dommusik-essen.de



Helfen Sie aktiv beim Umweltschutz mit!

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

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

Preis
1,- €





essen-genießen.de

Wir sehen uns wieder!



Freuen Sie sich auf
EXZELLENT WEINE
GUTE MUSIK
LECKERE GERICHTE

Weinfest im Stadtgarten

ein Winzerfest besonderer Art

01. – 03.08.2025

Freitag 16 – 23 Uhr | Samstag 12 – 23 Uhr | Sonntag 12 – 19 Uhr