

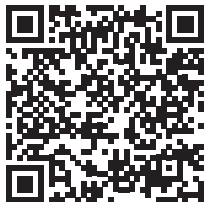


Einzigartige Location

Tolle Live-Musik

Außerordentliche Weine

Exklusive Gaumenfreuden



Gourmetmeile Metropole Ruhr
auf Zeche Zollverein

28. – 31. August 2025

essen-geniessen.de

Donnerstag & Freitag 16 – 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



Glückauf auf Zollverein!

Liebe Gäste,
wenn sich das UNESCO-Welterbe Zollverein in eine kulinarische Erlebniswelt verwandelt, dann ist klar: Die Gourmetmeile Metropole Ruhr ist zurück! Vier Tage lang wird das historische Gelände mit Leben und Genuss erfüllt, das imposante Industriedenkmal wird erneut zum Schauplatz für Geschmack, Atmosphäre und Begegnung. Auch in diesem Jahr erwartet Sie auf dem weitläufigen Areal eine besondere Verbindung: Die kraftvolle Architektur der Industriekultur trifft auf die Aromen zeitgemäßer Küche. Dieses Zusammenspiel aus Geschichte und Gegenwart verleiht unserer Veranstaltung ihren unverwechselbaren Charakter. An 17 Ständen präsentieren unsere Mitglieder mit ihren Teams eine vielfältige Auswahl an Gerichten – von traditionellen Klassikern bis zu kreativen Gourmetinterpretationen. Ob herzhaftes



Rainer Bierwirth
Initiator/Vorstand
ESSEN GENIESSEN e.V.

Bergmannsgericht oder feine Spezialität: Für jeden Geschmack ist etwas dabei. Dazu servieren wir passende Weine und – ganz stilecht – frisch gezapftes Stauder Pils.

Eine stimmungsvolle Lichtinszenierung rundet das Erlebnis ab und lässt vor

allem die Abendstunden in besonderem Glanz erscheinen. In diesem einzigartigen Rahmen laden wir Sie herzlich ein, zu genießen, zu verweilen und die Atmosphäre auf sich wirken zu lassen. Blättern Sie auf den folgenden Seiten durch die Angebote der teilnehmenden Restaurants aus Essen, Mülheim und Düsseldorf. Wir freuen uns auf Ihren Besuch – wenn Sie auf Zollverein „ein-fahren“ und gemeinsam mit uns genießen!

Mit kulinarischen Grüßen, Ihr

Rainer Bierwirth

Grußwort des Oberbürgermeisters

Zu den schönsten Festivals der guten Küche im Revier gehört zweifelsohne die „Gourmetmeile Metropole Ruhr“. Lokale und regionale Gastronomen stellen am letzten Augustwochenende einmal mehr unter Beweis, wofür sie bekannt sind:

Gute Qualität und kreative Zubereitung auf Top-Niveau. Die Spannweite reicht von exotisch bis bodenständig neu interpretiert.

Zu diesem Geschmackserlebnis kommt das Ambiente unseres Welterbes Zollverein. Es verwandelt das Gourmet-Festival in ein wahres Gesamtkunstwerk: ein Fest für alle Sinne, das durch seine beeindruckende Kulisse eine einzigartige Atmosphäre schafft.

Die Organisatoren, Gastronomen und Unterstützer setzen auf jeden Fall wie-



Foto: Ralf Schultheiß

*Thomas Kufen
Oberbürgermeister
der Stadt Essen*

der alles daran, um auch in diesem Jahr mit viel Herzblut und Leidenschaft ein unvergessliches Highlight zu schaffen. Ein vielfältiges Rahmenprogramm sorgt zudem für Stimmung.

Herzlichen Dank dafür an alle Beteiligten!

Lassen Sie sich von der Vielfalt, Kreativität und dem besonderen Flair dieser Veranstaltung begeistern!

Die Gourmetmeile Metropole Ruhr ist echtes Fest für alle, die Genuss, Kultur und den Charme des Ruhrgebiets lieben.

Ihr

A stylized, handwritten signature in black ink, which appears to read 'Kufen'.

Thomas Kufen

Oberbürgermeister der Stadt Essen

Unsere Gastronomen

Da Vinci	Stand 1.	Seite 11
Gummersbach	Stand 2.	Seite 13
<i>Bier / Wein / Brände</i>	<i>Stand 3.</i>	<i>Seite 36</i>
Fischerei/Gärtnerei	Stand 4.	Seite 15
Acquario	Stand 5.	Seite 19
Alte Metzgerei	Stand 6.	Seite 21
1822 Spices	Stand 7.	Seite 23
Hofbräu im Königshof	Stand 8.	Seite 25
Trattoria Trüffel	Stand 9.	Seite 33
Bliss	Stand 10.	Seite 25
<i>Bier / Wein / Brände</i>	<i>Stand 11.</i>	<i>Seite 36</i>
Adam & Sam Kaffee & Eis	Stand 12.	Seite 39
Walkmühlen Restaurant	Stand 13.	Seite 43
Suvai	Stand 14.	Seite 45
Restaurant M.	Stand 15.	Seite 47
La Turka	Stand 16.	Seite 49
<i>WupperCocktail</i>	<i>Stand A</i>	



= Unsere vegetarischen Gerichte erkennen Sie an diesem Symbol.



= Unsere veganen Gerichte erkennen Sie an diesem Symbol.

Bitte beachten Sie, dass Gerichte kurzfristig ohne Ankündigung geändert oder durch andere Gerichte ersetzt werden können.

Impressum

Herausgeber:
ESSEN GENIESSEN e.V./Rainer Bierwirth
Zur Schmiede 4, 45141 Essen
Telefon: 0201/8 62 09 - 0
info@essen-geniessen.de

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

Auf dieser Veranstaltung werden Foto- und Videoaufnahmen erstellt. Diese werden zur Öffentlichkeitsarbeit (auch in den sozialen Medien) genutzt und dienen außerdem der dauerhaften Dokumentation der Veranstaltung (offline und online und können so auch im außereuropäischen Ausland abgerufen werden).
Infos zum Datenschutz unter <https://essen-geniessen.de/datenschutz>

Grußwort Prof. Dr. Hans-Peter Noll

Vorstandsvorsitzender Stiftung Zollverein



Hans-Peter Noll
Vorstandsvorsitzender
Stiftung Zollverein

Liebe Freundinnen und Freunde des guten Geschmacks,

wenn sich das UNESCO-Welterbe Zollverein in einen Ort des kulinarischen Entdeckens verwandelt, wird besonders spürbar, welche Vielfalt dieser Standort bietet. Zwischen denkmalgeschützter Architektur, offenen Gleislängen und stählernen Strukturen entfaltet sich ein Ambiente, das Geschichte nicht nur bewahrt, sondern neue Erlebnisse schafft.

Die Gourmetmeile Metropole Ruhr steht exemplarisch für das, was Zollverein ausmacht: Begegnung, Qualität, Offenheit und kreative Impulse – eingebettet in eine Atmosphäre, die zugleich industriell geprägt und voller Zukunft ist. Hier verbinden sich regionale Ideen

und internationale Inspiration auf besondere Weise – auf dem Teller, im Gespräch, im gemeinsamen Erleben.

Ich danke allen Akteurinnen und Akteuren, die mit Leidenschaft und Ideenreichtum dazu beitragen, dass dieses Ereignis zu einem festen Bestandteil des Standortes geworden ist – und jedes Jahr aufs Neue mit frischen Akzenten begeistert.

Genießen Sie die Eindrücke, die Aromen und die besondere Stimmung dieses Ortes.

Ihr

Hans-Peter Noll
Prof. Dr. Hans-Peter Noll



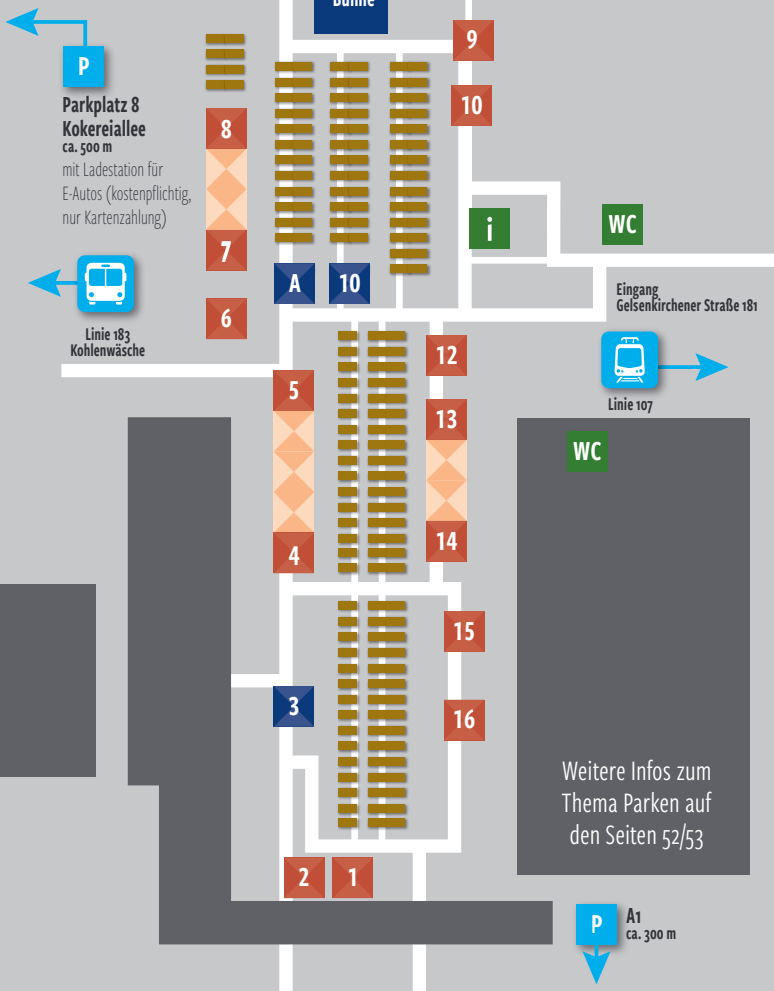
Henning Broscheit GmbH

GENUSS AUS DER REGION

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



Lageplan 2025



Gastronomie-Stände

- | | |
|-------------------------------|--------------------------------|
| 1 Da Vinci | 11 <i>Bier / Wein / Brände</i> |
| 2 Gummersbach | 12 Adam & Sam Kaffee & Eis |
| 3 <i>Bier / Wein / Brände</i> | 13 Walkmühlen Restaurant |
| 4 Fischerei/Gärtnerei | 14 Suvai |
| 5 Acquario | 15 Restaurant M |
| 6 Alte Metzgerei | 16 La Turka |
| 7 1822 Spices | A WupperCocktail |
| 8 Hofbräu im Königshof | i Information |
| 9 Trattoria Trüffel | |
| 10 Bliss | |

Anreise

Wir empfehlen die Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln!

Mit dem Bus: Linie 183, Haltestelle „Kohlenwäsche“

Mit der Bahn: Von Essen und Gelsenkirchen HBF:
Kulturlinie 107, Haltestelle „Zollverein“
Von Duisburg, Oberhausen o. Dortmund:
S-Bahn S2, Haltestelle „Zollverein Nord“

Mit dem Auto: Es stehen die Parkplätze A1, C sowie das neue „Parkdeck Zollverein“ an der Kokereiallee zur Verfügung. Die Zufahrt zum Parkplatz A1 erfolgt über die „Fritz-Schupp-Allee“, die Zufahrt zum Parkplatz C erfolgt über „Arendahls Wiese“.

Ristorante Da Vinci

SEIT 1995 IN ESSEN-STEELE

CATERING & EVENTS

Für große und kleine Feiern bieten wir Ihnen unseren Cateringservice mit einer großen Auswahl an Italienischen und internationalen Köstlichkeiten an. Selbstverständlich mit Liebe zum Detail zubereitet.



Sprechen Sie uns einfach an.

Telefon 0201 - 8 51 62 11
E-Mail: info@davinci-essen.de
www.ristorante-davinci.de
Graffweg 1
45276 Essen

ITALIAN
HOME FOOD

EST. 2020

ABHOL
SERVICE

EST. 2020

 /RISTORANTE-DAVINCI
 RISTORANTE_DAVINCI

UNSERE PARTNER.
EINFACH FRISCH.



Zeevisgroothandel
Viskwekerij

DEUNK VOF

www.deunkvis.nl



einfach frisch

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

Ristorante Da Vinci

SEIT 1995 IN ESSEN-STEELE

VORSPEISE

FORMAGGIO DI CAPRA 7 €

Mit Honig und Pinienkernen gratinierter Ziegenkäse
auf Wildkräutersalat an Balsamico-Dressing

BAVETTE ALLA FORMA 9,50 €

Spaghetti aus dem Riesenparmesanlaib an Trüffelsauce
mit Parmaschinken
...oder mit Garnelen 12,50 €

HAUPTSPEISE

GEGRILLTER OKTOPUS 13 €

auf Kartoffelpüree und Rucola

FILETTO DI MANZO AL VINO ROSSO 15 €

Rinderfilet aufKartoffelpüree und Rucola
an Rotweinsauce

BERGMANNSGERICHT

ZUPPA DI FAGIOLI 10 €

Italienischer Bohnen-Eintopf mit Salsiccia Piccante

GOURMETGERICHT

SURF & TURF 28 €

Tagliata vom Rinderfilet mit Kartoffelpüree
Gambas an Rotweinsauce

DESSERT

TARTUFO NOCCIOLA 6 €

halb gefrorenes Eis mit Haselnuss-Schoko-Trüffel
und Beeren

Stand 1



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 • Sommer-
terrasse • 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





VORSPEISE

HOKKAIDO KÜRBIS SUPPE 8 €

Ras el Hanout Steirisches Kernöl +5 € Pfand

HAUPTSPEISE

CARPACCIO VOM KALBSTAFELSPITZ 10 €

Sauce Gribiche gepickelte Gemüse

JAKOBSMUSCHELN 15 €

„Hummer Bisque“ Risotto
Salzzitrone Gurkenkaviar

KÖNIGSBERGER KLOPSE 13 €

– Kalb – frittierte Kapern
Rote Bete buttriger Kartoffelstampf

BERGMANNSGERICHT

CURRYWURST 8 €

Fleischmanufaktur Timm
Creamy Coleslaw Baguette

GOURMETGERICHT

SCHNITZEL VON DER 18 €

FRANZÖSISCHEN ENTENLEBER

Schalottenmarmelade Honigbrot Apfel

DESSERT

VALRHONA KÜSST BIRNE 8 €

Mousse au chocolat von der Jivara Valrhona
Birnenorbet

Stand 2



Willkommen bei Gummersbach

Das Restaurant Gummersbach 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 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





VORSPEISE

STEINPILZ STULLE

Kräuter Sour Cream | Kresse

8 €

SYLTER FISCHSTULLE

Hausfrauen Art | Dill

8 €

HAUPTSPEISE

FISH 'N CHIPS

hausgemachte Remoulade

12 €

LAUGENKNÖDEL

Babyspinat | Pfifferlingsrahm

12 €

LAUGENKNÖDEL

Babyspinat | Pfifferlingsrahm | Garnele

14 €

BERGMANNSGERICHT

KÖNIGSBERGER KLOPSE VEGAN

Kartoffelpüree / Rote Beete

14 €

GOURMETGERICHT

SLIPTONG

Kartoffelpüree / Gurkensalat

18 €

DESSERT

TOPFENTARTE

Zwetschgengeröster

7 €

SLUSH ICE ERDBEER-HIMBEER-ZITRONE 4 €

SLUSH ICE GIN TONIC „MARE“ 5 €

Stand 4



Gärtnerei

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.gaertnerei.restaurant

Di. – Sa.: ab 17.00 Uhr



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

Die Nr. 1 für Ihren Gastro-Erfolg!

Wir wünschen Ihnen unvergessliche
Genussmomente!





Belebt den
Weingenuss.

STAATL.
FACHINGEN

Das Wasser. Seit 1742.



FrischeParadies GmbH & Co. KG
Essen
Lützowstraße 24
45141 Essen

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



FRISCHE PARADIES



einfach frisch

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

VORSPEISE

MARINIERTER SASHIMI THUNFISCH 8,00 €

Frische Kräuter | Algen | Rosa Pfeffer

HAUPTSPEISE

FAGOTTINI NUDELN *

9,00 €

Bonbon-Nudeln mit Ziegenkäse gefüllt
Birnen | Ziegenkäse Sauce

ROTBARSCHLOINS

13,50 €

Zucchinibett | Hummer Sauce

**FILETTO DI MANZO CON
TARTUFO NERO DI NORCIA**

15,00 €

Rinderfilet | Sommertrüffel | Parmesan-Flocken
Rucola | Kartoffelpüree

BERGMANNSGERICHT ✂

LAMMGULASCH

13,50 €

Rosmarin | Thymian | leichte Tomatensauce | Kartoffeln

GOURMETGERICHT

SURF AND TURF

29,50 €

Simmentaler Rinderfilet | Pfeffersauce
halber kanadischer Hummer | Hummersauce

DESSERT

CASSATA AL PISTACCHIO *

7,00 €

Sizilianische Eiscremespezialität
Pistazien | frische Früchte

Stand 5



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

Di.-So. & Feiertag 12.00 – 23.00 Uhr
Mo. 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 €

Karamellisierte Nüsse | Salatbouquet | Fruchtiges
Balsamico-Dressing

HAUPTSPEISE

GARNELENSPIESS VOM GRILL 12 €

FrISChe Kräuter | Spicy-Aioli | Mojo Verde | Baguette

KALBSGESCHNETZELTES "À LA CRÈME" 15 €

Steinpilze | Cognac-Pfeffer-Rahm | Butter-Spätzle

BBQ PULLED PORK BURGER 11 €

Red Coleslaw | Spicy-Aioli | Brioche Bun
... mit Mojo Verde-Parmesan-Frites 15 €

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB 15 €

Erdäpfel-Vogerlsalat | steirisches Kernöl
Preiselbeeren | Sardelle | Kapernapfel

BERGMANNSGERICHT

DIE „ECHTE“ 5 €

DÖNNINGHAUS CURRYWURST
mit Mojo Verde-Parmesan-Frites 10 €

DESSERT

FRISCHE BRÜSSELER WAFFEL ab 4 €
diverse Toppings

Stand 6



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



SPICES 1822

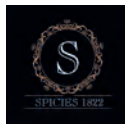
Restaurant -bar
Fusion cuisine

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

MAISHÄHNCHENBRUST „SURPREME“
mit einer Balsamico-Sauce,
getröffteltem Kartoffelpüree und Brokkoli

15 €

BERGMANNSGERICHT

SPAGHETTI MIT ZIEGENKÄSE ✱
Rucola-Chips, Pflaumen und Kaffeepulver

14 €

GOURMET-GERICHT

GEBRATENER THUNFISCH
mit Aubergine & roter Bete
an Sauce Bourride

19 €

DESSERT

JOGHURT-NAMELAKA
mit Beerencoulis & Mandel-Crumble

8 €

Stand 7



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

BALD IM KÖNIGSHOF ESSEN



HOFBRÄU
IM KÖNIGSHOF
— ESSEN —



VORSPEISE

LANDBROT

4,50 €

mit hausgemachtem Schmalz

BAYERISCHES TRIO

12 €

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

BROTZEITPLATTE

12 €

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

Auch vegetarisch möglich

HAUPTSPEISE

KÄS'SPÄTZLE ✱

10 €

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

SAUERBRATEN

13 €

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

GOURMETGERICHT

„OMAS“ RINDERROULADE

14 €

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

DESSERT

KAISERSCHMARRN ✱

6 €

in Butter geschwenkt, auf Apfelkompott (ohne Rosinen)

Stand 8



Das Hofbräu im Königshof, mitten im Herzen von Essen, schenkt Essen und dem Ruhrgebiet ein Stück bayerische Gemütlichkeit. Egal ob im rustikalen Wirtshaus oder im lebhaften Biergarten, hier wird ehrliche Wirtshaus-Küche bei zünftigem Bier mit einem Lächeln serviert. Original bayerische Speisen und Biere – das Hofbräu ist, was es ist: ein urtypisches bayerisches Wirtshaus.

AB 04. SEPTEMBER 2025

Hofbräu im Königshof

Lindenallee 1a
45127 Essen

hofbraeu-im-koenigshof.de
info@hofbraeu-im-koenigshof.de

täglich ab 12:00 Uhr mit warmer
Küche geöffnet

GOURMETMEILE METROPOLE RUHR



IMPRESSIONEN





Mirjam von Eigen



Faiz Mangat



Daisiana
Lekatompessy



Dennis LeGree

Unterhaltungsprogramm

Donnerstag, 28.08. 17:30 – 22:00 Uhr

Mirjam von Eigen Bereits in ihrer Jugend trat Mirjam in verschiedenen Musical- und Theateraufführungen auf. Sie war Mitglied der Rock-Classic-Band „Dirty Fingers“ und der Band „B54“, die als Vorgruppe von Udo Lindenberg Erfolge feierte. Mirjam ist auch die Stimme des Duos „Duo2Much“ und arbeitete als Backgroundsängerin für Nathalie Makoma.

Faiz Mangat ist weit mehr als nur Sänger – er ist pures Entertainment. Mit seiner einzigartigen Soulstimme, charismatischen Bühnenpräsenz und mitreißenden Energie versteht er es, jedes Publikum zu begeistern und ganze Hallen zum Mitsingen und Tanzen zu animieren. Als ehemaliger Frontmann der erfolgreichen Popstars-Band Bro'Sis, deren Debütsingle „I Believe“ zu den meistverkauften in Deutschland zählt, weiß Faiz genau, wie man die Bühne zum Beben bringt.

Freitag, 29.08. 17:30 – 22:00 Uhr

Daisiana Lekatompessy wurde in Jakarta/Indonesien geboren. Sie liebt Auftritte in kleinen Clubs nur mit Keyboard, Saxophon und ihrer Stimme, ist aber auch mit dem Gala Orchester auf dem Leipziger Opernball zu erleben. Mit ihren mitreißenden Auftritten und mit ihrer Mega-Stimme singt Sie sich schnell in die Herzen des Publikums!

Dennis LeGree studierte in seiner Heimat Miami zunächst Gesang und ließ sich als Gesangslehrer ausbilden. Neben dem Musical liegt sein Schwerpunkt auf Jazz, Swing, Blues, RnB, Gospel und Klassik. Nachdem er einige Zeit in seiner Heimatstadt als Gesangslehrer gearbeitet hatte, kam er für das Musical STARLIGHT EXPRESS nach Deutschland. In Bochum spielte er die Dampflok „Papa“ in mehr als 700 Aufführungen.

Markus Gahlen



Jesse Lee Davis



Lisette Whitter



Benny & Joyce



Unterhaltungsprogramm

Samstag, 30.08. 13:00 – 17:00 Uhr

Markus Gahlen, Fingerstyle-Gitarrist der Extraklasse und Sänger, hat sich über Jahrzehnte einen festen Platz in der deutschen Musikszene erarbeitet; nationale und internationale Künstler zählten auf ihn als Begleitmusiker und -sänger bei Liveauftritten und Tourneen (Udo Jürgens, Seal, Peter Kraus, Howard Carpendale u.v.m.). Markus Gahlens Bühnenauftritte sind musikalisch variantenreich und überraschend, von der Darbietung her überaus kurzweilig - und haben doch immer Tiefgang.

Samstag, 30.08. 18:00 – 22:00 Uhr

Sir Jesse Lee Davis Jesse ist Sänger, Songwriter, Komponist, Produzent, Grafikdesigner und Verleger. Auch wenn er immer wieder nach Amerika fliegt, um seine Familie zu besuchen oder Studiosessions mit alten Musikerkollegen zu zelebrieren, fühlt er sich hier in Deutschland zuhause.

Lisette Whitter ist eine vielseitige Sängerin und Songwriterin, die mit ihrer gefühlvollen Soul- und Gospelstimme seit über 20 Jahren auf der Bühne steht. Bereits als Kind sammelte sie erste Bühnenerfahrung gemeinsam mit ihrem Vater in einer Musikerfamilie. Ihr musikalisches Repertoire reicht von Klassik über Gospel, Soul, Jazz und Blues bis hin zu Pop, Musical und aktuellen Chart-Hits – und umfasst sowohl internationale Klassiker als auch deutsche Songs.

Sonntag, 31.08. 14:00 – 18:00 Uhr

Benny & Joyce Das Ehepaar ist ein gefragtes Team. Die Diplom-Sängerin Joyce van de Pol trat schon mit Yvonne Catterfeld und Cassandra Steen auf und gastiert u.a. im Staatstheater Kassel. Benjamin Nauschütz ist Pianist, Keyboarder und Sänger. Als Studiomusiker und im Live-Bereich (Howard Carpendale u.v.m.) begeistert er immer wieder das Publikum.



SAB GMBH

Rüttenscheider Platz 3 | 45130 Essen

Tel.: 0201 52079912

E-Mail: info@sab-ladenbau.de

TRATTORIA TRÜFFEL

VORSPEISE

BRUSCHETTA 5 €

Geröstetes Brot mit frischen Tomaten, roten Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl, Oregano und Basilikum.

ARANCINI SICILIANI 6 €

gebackene Reiskugel, gefüllt mit Fleisch-Ragú, Erbsen, Schinken und Käse.

ARANCINI SICILIANI 6 €

gebackene Reiskugel, gefüllt mit Spiant und Mozzarella.

HAUPTGÄNGE

OMELETT AL PROSCIUTTO 9 € SPINACI E FORMAGGIO

Bauern-Omelett mit Schinken, frischem Spinat und Käse.

GNOCCHI AL TARTUFO 12 €

Mit Käse gefüllte, selbstgemachte Gnocchi in einer Crème-Soße, Parmesan und frischem schwarzen Trüffel.

PESCE SPADA ALLA GRIGLIA 14 €

Gegrillter Schwertfisch mit frischen Kräutern auf Salat.

BERGMANNSGERICHT

CONIGLIO CON VERDURE 13 €

Geschmorte Kaninchenkeule mit Sommergemüse.

GOURMETGERICHT

AGNELLO CON VERDURE 13 €

Geschmorte Lammkeule mit Sommergemüse.

DESSERT

TARTUFO GELATO (TRÜFFEL-EIS) 6 €

Classic oder Limoncello

Stand 9



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

Bliss

Restaurant & Bar



Casual Dining mit asiatischem Flair

Bliss – Restaurant & Bar
Rüttenscheider Str. 237
45131 Essen



Fon 0201 95 98 55 95
Mail info@bliss-essen.de
Web www.bliss-essen.de

Bliss

Restaurant & Bar

VORSPEISE

PAKORAS

Indische Gemüserösti | Tomaten-Kokoscrème
saure Zwiebel

7 €

HAUPTSPEISE

CEVAPCICI

Gebackene Kartoffelspalten | Ajvar | Feta

9 €

GETRÜFFELTER BRIE

Salzbutter | hausgebackenes Brot

10 €

LABEL ROUGE LACHS TATAKI

Süßkartoffel-Kokos-Mousse
Teriyaki | Knoblauchcrème

12 €

NACKEN VOM DUROC-SCHWEIN

Zwiebelchutney | BBQ-Apfelcrème

12 €

BERGMANNSGERICHT

HIMMEL UND ERDE

Iberico Blutwurst | Kartoffelpüree
marinierter Apfel | Brombeerjus

15 €

GOURMETGERICHT

GAMBA ROLL

Wilde Süßwassergarnele | Rucola | Rohkost
Yuzu Mayonnaise | Brioche Bun

18 €

DESSERT

SCHOKO DUETT

Weißes Schokoladenparfait
Mousse au Chocolate | Karamell

8 €

Stand 10



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.
So.

17:30 – 23:00 Uhr
Ruhetag



2 cl

4 cl

BIRKENHOF BRÄNDE

ALTE WILLIAMS-BIRNE 40%

Holzfassgelagert

3,00 €

5,00 €

ALTE MARILLE 40 %

Holzfassgelagert

3,00 €

5,00 €

HASELNUSS 32 %

Holzfassgelagert

3,00 €

5,00 €

ALTE HIMBEERE 40 %

Holzfassgelagert

3,00 €

5,00 €

Alle Preise zzgl. 3,00 € Glaspfand

SEKT / CHAMPAGNER

ROSÉ BRUT Sektmanufaktur Schloss VAUX	5,00 €	35,00 €
CHAMPAGNE PREMIER CRU BRUT BLANC DE NOIRS „L'Heritage de Serge“ Barbier-Louvet	9,00 €	60,00 €

WEISSWEIN

GRAUER BURGUNDER TROCKEN EDITION B Weinhaus Lergenmüller Pfalz	3,50 €	24,00 €
RIESLING CLASSIC Weingut Daniel Rheingau	3,50 €	24,00 €
„VERSPIELTE FRIEDA“ WEISSWEIN DQ Weingut Bernhard Rheinhessen	3,50 €	24,00 €
FÜNF FREUNDE BACCHUS HALBTROCKEN VDP GUTSWEIN Weingut Schwane Franken	3,50 €	24,00 €
COLLE MASSARI VERMENTINO DOC „MELACCE“ Maremma Toscana	4,00 €	28,00 €

ROSÉWEIN

LEMBERGER ROSÉ SCHLOSS BRACKENHEIM trocken Weingärtner Stromberg Zabergäu Württemberg	3,50 €	24,00 €
TRIO ROSÉ feinherb Tom Benz Mosel	3,50 €	24,00 €
PINKY - THE KINKY ROSE Viticoltori Ponte Italien	3,50 €	24,00 €

ROTWEIN

MERLOT CABERNET-SAUVIGNON LUDOVIC POUZOL „EDITION B“ Pays d'Oc IGP	3,50 €	24,00 €
PRIMITIVO INFINITUM NERO DI TROIA PUGLIA IGT Torrovento Italien	3,50 €	24,00 €
NORDHEIMER HEUCHELBERG SAMTROT KABINETT LIEBLICH Rolf Willy Württemberg	3,50 €	24,00 €



AROMATISCH & AUTHENTISCH

Jeden Tag ein Genuss

Brama Caffè

Rüttenscheider Platz 3 • 45130 Essen

VERSCHIEDENE EISSORTEN

PRO KUGEL 2,00 €

PORTION SAHNE 2,00 €

KAFFEESPEZIALITÄTEN

KAFFEE (GROSS) 4,00 €

KAFFEE (ENTKOFFEINIERT) 4,00 €

ESPRESSO 4,00 €

CAPPUCCINO (GROSS) 5,00 €

MILCHKAFFEE 5,00 €

LATTE MACCHIATO 5,00 €

AUSWAHL AN KUCHENSPEZIALITÄTEN

6,00 €

Stand 12



Das Eiscafé in Essen Rüttenscheid... mitten auf der RÜ

Traditionell italienisches Eis, frische Waffeln, ausgezeichnete Kaffee der Extraklasse und vieles mehr erwartet Dich im Adam & Sam Eiscafé. Unser modernes und außergewöhnliches Eiscafé-Konzept, mit stilvoll eingerichtetem Innen- und Außenbereich, im Herzen von Essen-Rüttenscheid.

Adam & Sam by Eiscafé Riva

Wegenerstraße 2

45131 Essen

Tel.: 0201 52079913

www.adamundsam.de

Öffnungszeiten:

Mo. – So.: 11.00 bis 21.00 Uhr

...Mobil-Strom-Anlagen für z.B. :

- Baustromanlagen
- Baulicht
- Flucht + Rettungsweg-Beleuchtung
- Stromerzeuger
- Veranstaltungen (groß/klein)
- Märkte
- Firmenfeste
- Feiern

...E-Technik für z.B. :

- Kundendienst
- Messung / Prüfung
- Erweiterungen
- Beratung
- Netzwerk

**...Toilettenwagen und Wasserver-
und Entsorgung für z.B. :**

- Hochzeit
- Firmenfeier
- Veranstaltung (groß/klein)
- Abwasserpumpen, Trinkwasser-verteiler, Trinkwasserschläuche,
- mit freundlichem Service Personal

Tel.: 0203 371689

Gelderblomstraße 1, 47138 Duisburg

E-Mail: info@evs-lange.de, www.evs-lange.de





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**

Walkmühlen-Restaurant

**FEINE
KÜCHE**



**ZAUBERHAFTE
LOCATION**



**LIEFERUNG
NACH HAUSE**



COCKTAILS



**KINDER-
ZIMMER**



**SONNIGE
TERRASSE**





Walkmühlen-Restaurant

VORSPEISE

FRISCHE IRISCHE FELSENAUSTERN

serviert mit Schwarzbrot und frischer Zitrone

3 Stück / 6 Stück 8 € / 15 €

FETAKÄSE IN KRÄUTERN * 8 €

mit zarten Orangerherzen und karamellisierten Walnüssen auf Rote-Bete-Carpaccio (🌱 auch mit Tofu erhältlich)

HAUPTSPEISE

SPAGHETTI MIT SOMMER-PFIFFERLINGEN * 11 €

Geschwenkt in einem Grana-Padano-Laib

OKTOPUS VOM GRILL 15 €

auf erfrischendem Salatbouquet serviert

WACHTEL-EIER MIT SCHWARZEM KAVIAR 15 €

6 halbe Wachtel-Eier mit 10g Premium-Stör-Kaviar

BERGMANNSGERICHT

TAFELSPITZ "GIN & BEET" 12 €

Zart geschmort in einem Wacholder-Gin-Sud, serviert mit Rote-Bete-Knödeln, gefüllt mit Käse und Pflaume

GOURMETGERICHT

ARGENTINA ENTRECOTE 18 €

im 800°C "Beefer-Grill" karamellisiert, mit Himalaya-Rauchsatz verfeinert, auf italienischem Grillgemüse

DESSERT

CANNOLI SICILIANI * 5 €

knusprige, frittierte Teigrollchen mit cremiger Ricotta-Füllung, verfeinert mit Pistazien und Schokoflocken

Stand 13



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



VORSPEISE

BROTZAUBER

4 €

Rotti | Knuspriger Linsen-Cracker | Trio von Dips

MEERESMASALA

7 €

Würzige Garnelen | Thunfisch-Mix | Rotti
Kurkuma-Knoblauch-Crème

HAUPTSPEISE

CHICKEN MANGO

11 €

Hähnchenbrustfilet | Mango-Cashew-Sauce | Basmati-Reis

LAMM MADRAS

12 €

Zartes Lammfleisch | Madras-Curry-Sauce
Buntes Gemüse | Basmati-Reis

PULLED JACKFRUIT ROTTI

10 €

Pulled Jackfruit | Karamellisierte Zwiebel-Chutney
Masala Wedges | Wildkräutersalat

BERGMANNSGERICHT

CHICKEN CHEESE KOTHU ROTTI

11 €

Feines Rotti | Frisches Gemüse | Hähnchencurry
Aromatische Gewürze | Käsesauce

GOURMETGERICHT

COLOMBO BEEF

16 €

Geschmortes Rindfleischcurry | Maniok-Kartoffel
Acharu (eingelegtes Gemüse)

DESSERT

PINEAPPLE CRÈME BRÛLÉE

5 €

Zarte Vanillecreme | Ananas
Karamellkruste

+2 Pfand

Stand 14



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

Mintrops.
KOCCHSCHULE



Cook mal

in Mintrops Kochschule
am Kleinen Markt.
Mehr als nur eine Kochschule.

Die Mintrops Kochschule richtet sich an alle kreativen und fröhlichen Leute, die Spaß am Kochen und Zubereiten haben.

Wir möchten Ihre Leidenschaft erwecken, Ihnen in unseren Themen-Kursen das Schneiden, Filetieren und Zubereiten zeigen, sowie den fachgerechten Umgang mit Lebensmitteln näher bringen. Gehen Sie mit uns auf kulinarische Entdeckungsreise!

Mintrops Kochschule in Mintrops Stadt Hotel
Steile Strasse 46 · 45149 Essen · Telefon 0201 4386-0
www.mintrops-kochschule.de · www.mintrops-stadthotel.de
Private Dining · Firmen Events · Rent a cook ·
Kochschule mieten · Showkochen · Küchenpartys uvm.



VORSPEISE

BIO TOMATE „GREEK STYLE“  7 €

Lesbos Feta | Olive | Kapern | rote Zwiebel | Oregano

CEVICHE VOM ISLAND LACHS 8 €

Maracuja | BIO Tomate | Valrhona Manjari 64% | Koriander

HAUPTSPEISE

GEBACKENE BIO KARTOFFEL VOM HAUS HOLTE  11 €

Kohlrabisalat | Piemonteser Haselnuss
gebranntes Lauchöl | Enoki

OCHSENBACKEN SANDWICH 12 €

Trüffelcreme | Comte | gepickelter Lauch | Brioche

„FISCHSTÄBCHEN DELUXE“ 12 €

Wildfang Seelachs | Panko | Erbse | Salzzitronen-Remoulade

BERGMANNSGERICHT

HIMMEL & ÄD 11 €

Blutwurst-Kartoffelschnitte | Apfelkompott | Röstzwiebel

GOURMETGERICHT

DRY AGED BEEF BRISKET 18 €

Süßkartoffel | Knusperasche | Shisopesto | Miso | Gurke

DESSERT

SCHLACKENKOHLE 8 €

Mousse von der Valrhona Schokolade | Brownie
Himbeere | Kondensmilch

ZUM MITNEHMEN

MINTROPS KRUPPSTEINE 100g 9 €
Hausgemachte Nougatpralinen

Stand 15



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 pfiffiger 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

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 €

gebackene Kichererbsentaler
Dukkah | Harissa-Minz-Joghurt

TRÜFFEL- PARMESAN POMMES FRITES ✱ 7 €

mit Trüffel-Mayonnaise

HAUPTGÄNGE

DRY AGE WAGYU BURGER 12 €

Dry Age Wagyu Beef | Cheddar | Tomate
Trüffelmayo | Wildkräuter | Brioche Bun

LAMMFILET 14 €

kräftiger Primitivo-Granatapfeljus
getrübelter Kartoffelstampf

BERGMANNSGERICHT ✱

DATTEL-CURRYWURST À LA ZOLLVEREIN 10 €

Dattel | Grubensalz | Urwaldpfeffer | Pommes Frites

GOURMETGERICHT

SURF & TURF 19 €

Carpacchio vom Black Angus Rinderfilet | Tiger Garnelen
getrübte Parmesan-Nudeln

DESSERT

OMA'S KÄSEKUCHEN 5 €

mit Karamell-Sauce

LAVA CAKE 7 €

mit Pistazien-Baklava-Eis und Waldfruchtspiegel

Stand 16



**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

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!**



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

Kokerei

- Denkmalpfad Zollverein (C70)
- deInKult Kokerei / Café (C70)
- Golem-Kunst und Baukeramik/Shop (C90)
- Kammgebäude (C90)
- Mischanlage (C70)
- Möbelloft/Shop (C90)
- Salzlager (C88)
- Sapor Seife/Shop (C90)
- Schaudetpot Ruhr Museum (C89)
- The Palace of Projects (C88)



● Parkflächen

🚗 Ladestation
für E-Autos

i Info-Punkt

🎫 Tickets

♿ Öffentliches WC
barrierefrei

✕ Gastronomie

🛍 Shop

🍽 Gourmetmeile
Metropole Ruhr

... Ringpromenade

🟡 Haltestelle ÖPNV

🔴 Treffpunkt Zollverein-
Rundfahrten und
Haltestelle Linie
UNESCO-Welterbe
Zollverein

🟡 Haltestelle Linie
UNESCO-Welterbe
Zollverein

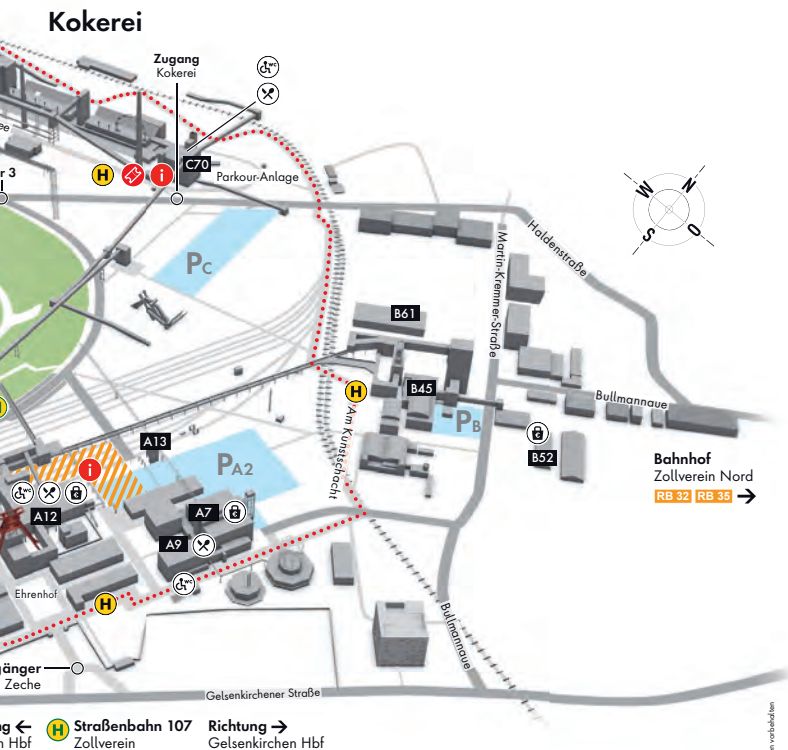
Zeche

- ARKA Kulturwerkstatt (A12)
- Atelier Thomas Mack (A12)
- Besucherzentrum Ruhr (A14)
- Bistro Schacht XII (A12)

- Buchhandlung Walther König (A14)
- Café Kohlenwäsche (A14)
- Casino Zollverein, Restaurant (A9)
- Denkmalpfad Zollverein (A14)
- Grubenhelden/Shop (A12)

- Halle 12 (A12)
- hotel friends Essen
- Keramische Werkstatt
Margaretenhöhe
- Kohlenwäsche (A12)

UNESCO-Welterbe Zollverein



n (B61)
kstatt

e/Shop (B52)
A14)

- La Primavera (A13)
- PACT Zollverein (B45)
- Portal der Industriekultur (A14)
- Red Dot Design Museum (A7)
- Ruhr Museum (A14)
- SchmuckProdukt/Shop (A12)
- The Mine, Restaurant (A4)

Veranstaltungsprogramm UNESCO-Welterbe Zollverein

Zollverein-Führungen

Über Kohle und Kumpel *Der Weg der Kohle auf der Zeche*

Lernen Sie die einst größte und leistungsstärkste Steinkohlenzeche der Welt kennen und erhalten Sie einen faszinierenden Einblick in die Geschichte des UNESCO-Welterbe Zollverein.

- Zeit:** Mo–Fr stündlich von 11:00–16:00 Uhr Sa, So und an NRW-Feier- und Brückentagen halbstündlich von 11:00–17:00 Uhr
- Dauer:** 1 h
- Teilnahme:** 12,5 €, ermäßigt 9,50 €, Familien 18,50 € bzw. 28,50 €
- Info und Anmeldung:** 0201 246810, besucherdienst@zollverein.de, www.zollverein.de/fuehrungen
- Treffpunkt Mo–Fr:** Besucherzentrum Ruhr, UNESCO-Welterbe Zollverein, Essen
- Treffpunkt Sa, So und an Feiertagen:** Infopunkt A1, UNESCO-Welterbe Zollverein, Essen

Von Kohle, Koks und harter Arbeit *Der Weg der Kohle auf der Kokerei*

Von der Kokserzeugung auf der „schwarzen Seite“ bis zur Gewinnung der chemischen Nebenprodukte auf der „weißen Seite“ erfahren Sie alles Wissenswerte rund um die Geschichte und Technik der ehemals größten Zentralkokerei Europas.

- Zeit:** täglich, 11:30 und 14:30 Uhr sowie Sa, So und an NRW-Feier- und Brückentagen 11:30, 13:30, 14:30 und 15:30 Uhr
- Dauer:** 2 h
- Teilnahme:** 16,50 €, ermäßigt 13,50 €, Familien 25,50 € bzw. 38,50 €
- Info und Anmeldung:** 0201 246810, besucherdienst@zollverein.de, www.zollverein.de/fuehrungen
- Treffpunkt:** Infopunkt Kokerei vor der Mischanlage, UNESCO-Welterbe Zollverein, Essen



Doppelschicht *Kombiführung in der Kohlenwäsche*

Während der Führung durch das größte Gebäude der „schönsten Zeche der Welt“ entdecken Sie die authentisch erhaltenen Übertageanlagen im Denkmalpfad Zollverein und unternehmen im Ruhr Museum einen spannenden Streifzug durch die Natur- und Kulturgeschichte des Ruhrgebiets.

Zeit: Fr, Sa, So und an NRW-Feier- und Brückentagen 13:00 Uhr

Dauer: 2 h

Teilnahme: 18 € (inkl. Eintritt Ruhr Museum), ermäßigt 8 €

Info und Anmeldung: 0201 246810, besucherdienst@zollverein.de,
www.zollverein.de/fuehrungen

Treffpunkt: Besucherzentrum Ruhr, UNESCO-Welterbe Zollverein, Essen

Grubenlicht und Wetterzug *Führung zum Thema Untertage*

Bei dieser Führung erfahren Sie über Tage wie und unter welchen Bedingungen die Bergleute im sogenannten „Grubenbetrieb“ der Zeche Zollverein gearbeitet haben. Zahlreiche Originalobjekte, Installationen und großformatige Filmprojektionen flankieren die Reise durch die fremde Welt des Kohleabbaus.

Zeit: täglich, stündlich von 11:15–16:15 Uhr

Dauer: 1 h

Teilnahme: 12,50 €, ermäßigt 9,50 €, Familien 18,50 € bzw. 28,50 €

Info und Anmeldung: 0201 246810, besucherdienst@zollverein.de,
www.zollverein.de/fuehrungen

Treffpunkt: Besucherzentrum Ruhr, UNESCO-Welterbe Zollverein, Essen



Ausstellungen UNESCO-Welterbe Zollverein

Ruhr Museum und Portal der Industriekultur

Regionalmuseum und industriekulturelles Panorama des Ruhrgebiets

Das Ruhr Museum erzählt in seiner Dauerausstellung die faszinierende Natur- und Kulturgeschichte des Reviers von der Entstehung der Kohle vor 300 Millionen Jahren bis zur heutigen Metropole Ruhr. Die verschiedenen Informationsstationen des Portals der Industriekultur bieten spannende Einblicke in den Strukturwandel der Region und stellen Ankerpunkte der Route der Industriekultur vor.

Zeit:	täglich 10:00–18:00 Uhr
Eintritt:	10 €, ermäßigt 7 €, Kinder und Jugendliche unter 18 Jahren sowie Schülerinnen, Schüler und Studierende unter 25 Jahren frei
Info Ruhr Museum:	0201 24681-444, besucherdienst@ruhrmuseum.de , www.ruhrmuseum.de
Info Portal der Industriekultur:	0201 246810, besucherdienst@zollverein.de , www.zollverein.de/portal
Ort:	Kohlenwäsche, UNESCO-Welterbe Zollverein, Essen

Das Schaudapot des Ruhr Museums auf Zollverein

Sonderausstellung des Ruhr Museums

Das Schaudapot ist ein begehbares Museumslager in der spektakulären Industriekulisse der ehemaligen Salzfabrik auf dem UNESCO-Welterbe Zollverein. Das Ruhr Museum zeigt dort rund 25.000 sonst verborgene Schätze aus seinen Archäologischen, Naturwissenschaftlichen und Historischen Sammlungen. Im Rahmen einer Führung streifen Sie durch über 110 Jahre Sammlungsgeschichte, lernen Schlüsselobjekte kennen und werfen einen Blick hinter die Kulissen eines Regionalmuseums.

Zeit:	Geöffnet nur im Rahmen einer öffentlichen oder gebuchten Führung
Eintritt:	11 €, ermäßigt 9 €, Kinder und Jugendliche unter 18 Jahren sowie Schülerinnen, Schüler und Studierende unter 25 Jahren 5 €
Info Ruhr Museum:	0201 24681-444, besucherdienst@ruhrmuseum.de , www.ruhrmuseum.de
Ort:	Kokerei Zollverein, Salzfabrik, UNESCO-Welterbe Zollverein, Essen

Das Land der tausend Feuer.

Industriebilder aus der Sammlung Ludwig Schönefeld

Sonderausstellung des Ruhr Museums

Die Schwerindustrie des Ruhrgebiets übte seit dem späten 19. Jahrhundert eine große Faszination auf Kunstschaffende aus. Über drei Jahrzehnte hat der Kommunikationsfachmann und Historiker Ludwig Schönefeld Industriedarstellungen von sowohl bekannten als auch unbekannten Künstler:innen zusammengetragen. Seit 2022 befindet sich die über 1.500 Objekte umfassende Sammlung in der Obhut der Ruhr Museums. Etwa 250 Gemälde und Grafiken wurden für die Ausstellung ausgewählt.

Zeit: täglich 10:00–18:00 Uhr

Eintritt: 10 €, ermäßigt 7 €, Kinder und Jugendliche unter 18 Jahren sowie Schülerinnen, Schüler und Studierende unter 25 Jahren frei

Info: 0201 24681-444, besucherdienst@ruhrmuseum.de,
www.ruhrmuseum.de

Ort: Kohlenwäsche, UNESCO-Welterbe Zollverein, Essen

Vielfalt und Tradition. Sportland NRW

Sonderausstellung des Hauses der Geschichte Nordrhein-Westfalen und des Ruhr Museums

Nordrhein-Westfalen ist mit seiner vielfältigen Sportlandschaft des Spitzensports und des Breitensports das Sportland Nummer Eins in Deutschland. Anlässlich der FISU World University Games 2025 gibt die Ausstellung mit packenden Motiven Einblicke in die Geschichte des Sportlands Nordrhein-Westfalen und die Gegenwart des Spitzensports in den fünf Austragungsstädten im Ruhrgebiet.

Zeit: täglich 10:00–18:00 Uhr

Eintritt: frei

Info: 0201 24681 444, besucherdienst@ruhrmuseum.de,
www.ruhrmuseum.de

Ort: Halle 8, UNESCO-Welterbe Zollverein, Essen

Faszination Zollverein

Fotografie-Ausstellung in der Mischanlage, Kokerei Zollverein

Von der modernsten Steinkohlenzeche der Welt und der leistungsfähigsten Zentralkokerei Europas zum eindrucksvollen Industriedenkmal: In 65 großformatigen Fotografien verdeutlicht der renommierte Fotograf Thomas Stachelhaus den Wandel

von einem Ort der Industrie hin zu einem Zentrum für Kunst, Kultur, Bildung, Freizeit und Wirtschaft, das jährlich rund 1,7 Millionen Besucher:innen fasziniert.

Zeit: täglich 12:00–18:00 Uhr

Eintritt: Pay what you want!

Info und Anmeldung: 0201 246810, besucherdienst@zollverein.de,

www.zollverein.de/fuehrungen

Ort: Mischanlage, Kokerei, UNESCO-Welterbe Zollverein, Essen

Red Dot Design Museum

1.500 Designobjekte zum Ansehen, Anfassen und Ausprobieren

Gutes Design und die Qualität alltäglicher Gegenstände begreiflich machen – dieser Aufgabe hat sich das Red Dot Design Museums verschrieben. Mit etwa 1.500 Exponaten bildet die weltweit größte Ausstellung zeitgenössischen Designs dabei die gesamte Bandbreite aktuellen Produktdesigns ab.

Zeit: Di–So 11:00–18:00 Uhr

Eintritt: 10 €, ermäßigt 5 €, Kinder bis 12 Jahre frei, Familienkarte 25 €, Gruppen 8 €

Fr: Pay-What-You-Want

So: kostenlose Führungen um 14:00 Uhr und 14:30 Uhr

Info: 0201 301040, museum@red-dot.de,

www.red-dot-design-museum.de

Ort: Red Dot Design Museum, UNESCO-Welterbe Zollverein, Essen

Red Dot Milestones 2025–2026

Sonderausstellung des Red Dot Design Museums

Die Ausstellung präsentiert die besten Produkte des Jahres 2025 – die derzeitigen Meilensteine im internationalen Produktdesign, die im Red Dot Design Award von einer international besetzten Jury ausgewählt wurden.

Zeit: Di–So 11:00–18:00 Uhr

Eintritt: 10 €, ermäßigt 5 €, Kinder bis 12 Jahre frei,

Fr: Pay-What-You-Want,

So: kostenlose Führungen um 14:00 Uhr und 14:30 Uhr

Info: 0201 301040, museum@red-dot.de,

www.red-dot-design-museum.de

Ort: Red Dot Design Museum, UNESCO-Welterbe Zollverein, Essen

Specials

#halbzwölf im August und Dezember *Ruhrgebiets-Frühshoppen*

Das Ruhrgebiets-Frühshoppen von und mit ARD-Moderator Peter Großmann verbindet Humor mit Anspruch und bricht dabei ganz bewusst mit den Konventionen üblicher Gesprächsrunden. Im August ist Fernsehkoch Björn Freitag zu Gast. Für die passenden musikalischen Vibes sorgt Keith „Roughhouse“ Powell. Der Sonntalk im Dezember wird vom Satire-Duo ONKeL FISCH begleitet.

Zeit: So, 31.08., 11:30 Uhr | So, 07.12., 11:30 Uhr

Tickets: 19 €, ermäßigt 12 €

Info und Tickets: 0201 246810, info@zollverein.de, www.zollverein.de/halbzwolf

Ort: Halle 12, UNESCO-Welterbe Zollverein, Essen

SAVE THE DATE

Zechenfest im September *Feiern mit Herz*

Beim Zechenfest treffen sich Menschen aus Essen und dem ganzen Ruhrgebiet zum gemeinsamen Feiern: Zwei Tage lang verwandelt sich das UNESCO-Welterbe Zollverein in einen Unterhaltungsort der Superlative: mit Konzerten, Tanz- und Showeinlagen und vielem mehr!

Zeit: Sa, 27.09., 15:00–22:00 Uhr und So, 28.09., 11:00–18:00 Uhr

Eintritt: frei

Info: 0201 246810, info@zollverein.de, www.zollverein.de/zechenfest

Ort: UNESCO-Welterbe Zollverein, Essen

Türöffner-Tag der „Sendung mit der Maus“ *Türen auf für die Maus*

Am „Maustag“ öffnen sich überall Türen, die sonst nur wenige Besucherinnen und Besucher öffnen können. So auch auf dem Welterbe Zollverein, das an diesem Tag unter dem Motto „Spielzeit“ zum riesigen Entdeckerort für Familien mit Kindern von 6 bis 12 Jahren wird.

Zeit: Do, 03.10.

Eintritt: frei

Info: 0201 246810, info@zollverein.de, www.zollverein.de/maustag

Ort: UNESCO-Welterbe Zollverein, Essen

Teller leer? Teller her!

Liebe Gäste,
Veranstaltungen wie unsere Gourmetmeile Metropole Ruhr sind eine riesige Herausforderung für jeden Organisator und die teilnehmenden Gastro-nomen.

Nach wie vor sind wir und unsere Küchenteams massiv vom Fachkräftemangel betroffen. Trotzdem sind wir hier, um wieder zusammen eine gute Zeit zu erleben.

Und jetzt kommen Sie – unsere lieben und treuen Gäste – ins Spiel. Wir möchten Sie bitten, uns tatkräftig zu unterstützen, und das ist auch ganz einfach.

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 Ge-

nuss-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.

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 Institutionen spenden*.

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

Preis
1,- €



**Unsere Veranstaltungen sind nur möglich durch die
freundliche Unterstützung unserer Partner**





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



Sparkasse
Essen

Weil's um mehr als Geld geht.



Restaurant-Karussell

Das Original im Herbst

05.09. – 19.10.2025



Exklusive 4-Gänge-Menüs

Inklusive Wein oder Pils

Zum Kennenlern-Preis

essen-geniessen.de