



RESTAURANT **KARUSSELL** HERBSTMENÜS



Das Original im Herbst
05.09. – 19.10.2025



Tagesaktuelle Infos finden Sie auf essen-geniessen.de



ESSEN GENIESSEN

Immer ein Genuss – unsere Edition B Weine



Weinhaus Lergenmüller
Grauburgunder trocken
„Edition Bierwirth“
DQ Pfalz

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

Restaurant-Karussell Herbst 2025

Liebe Freundinnen und Freunde von Essen Geniessen, liebe Liebhaber kulinarischer Entdeckungen, nach einer genussvollen Outdoor-Saison startet nun die Herbst-Ausgabe des beliebten Restaurant-Karussells – mit frischer Energie und kulinarischer Vielfalt. Auch 2025 laden 29 ausgewählte Restaurants aus Dorsten, Essen, Gladbeck, Mülheim an der Ruhr, und Ratingen dazu ein, Sie mit kreativen Menüs, bestem Service und besonderem Ambiente zu verwöhnen.

Das Restaurant-Karussell ist mehr als eine Aktion – es ist eine Einladung zum Genießen und Entdecken. Ob mit Freunden oder zu zweit: Jeder Besuch wird zum besonderen Erlebnis.

Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche Vier-Gang-Kennenlern-Menüs, begleitet von sorgfältig ausgewählten Weinen oder frisch gezapftem Bier – ganz nach dem Motto: Erstklassiger Genuss zum besonderen Kennenlern-Festpreis. Ob klassisch, modern, vegetarisch, mit



Rainer Bierwirth
Initiator/Vorstand
ESSEN GENIESSEN e.V.

Fisch oder Fleisch – unsere kulinarische Bandbreite lässt keine Wünsche offen. Und wenn Sie sich nicht entscheiden können: Für einen kleinen Aufpreis wird Ihr Menü um einen zusätzlichen Gang erweitert.

Auf den folgenden Seiten entdecken Sie eine Vielzahl kreativer Menüs. Reservieren Sie rechtzeitig einen Tisch und geben Sie bei der

Buchung an, dass Sie das Restaurant-Karussell genießen möchten – so können auch besondere Wünsche berücksichtigt werden.

Als Dankeschön erhalten teilnehmende Paare eine Flasche Wein der Edition Essen Geniessen. Ob „Grauburgunder“ oder „Merlot“ – Ihre Wahl teilen Sie einfach beim Bezahlen dem Service mit. Im Namen aller teilnehmenden Restaurants wünschen wir Ihnen eine genussvolle Fahrt auf dem Restaurant-Karussell 2025.

Schön, dass Sie dabei sind!

Mit kulinarischen Grüßen, Ihr
Rainer Bierwirth

ENTDECKEN SIE DIE WAZ

Jetzt 14 Tage kostenlos!



ENTWEDER

Premium:

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

ODER

Digital-Paket:

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

Zum Angebot: waz.de/testen



Das ESSEN GENIESSEN Pärchengeschenk

Gemeinsam genießen erhöht den Genuss: Bestellen Sie Ihr Menü z.B. jeweils einmal mit dem Fisch- und einmal mit dem Fleischhauptgang, so können Sie gleich beide Menü-Varianten probieren.

Als Dank für zwei gemeinsam bestellten Menüs erhält jedes Pärchen zum Abschluss eine Flasche unseres Edition B Weins. Wenn Sie sich die Rechnung kommen lassen, dann teilen Sie am besten dem Servicepersonal mit, ob Sie „Rot“ oder „Weiß“ bevorzugen.



Restaurant-Karussell Herbstmenüs 2025

Dorsten

Goldener Anker 6

Essen

Acquario 7

Alte Metzgerei 8

bistro in der remise 9

Bliss 10

Casa Lodato 14

Da Vinci 15

Gärtnerei 19

GarPunkt 20

Gummersbach 22

Hannappel 23

Kettners Kamota 24

Kiepenkerl 25

La Grappa 26

Restaurant M 27

Müllers auf der Rü 28

Mumm 29

Pazza 30

Schmachtenbergshof 32

Sengelmanshof 34

Sheraton 35

Stöckmann's 36

Tablo 37

Trattoria Trüffel 38

Wundertüte 39

Gladbeck

Wasserschloß Wittringen 40

Mülheim an der Ruhr

Walkmühlen-Restaurant 41

Ratingen

Die Krone 42

Liebevoll/Auermühle 43



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

Goldener Anker

Björn Freitag Dorsten

1997 übernahm Björn Freitag den elterlichen Betrieb in Dorsten, und führte das Restaurant Goldener Anker 2001 zu einem Michelin-Stern. Im Restaurant Goldener Anker wird den Gästen eine kreative Gourmet-Küche mit liebevoll und fachmännisch ausgewählten Weinen geboten.

EIN ABEND VOLLER GENUSS & RAFFINESSE – HERZLICH WILLKOMMEN!

Björn Freitag, Mick Verheijen und Amin Emadi laden Sie zu einem genussvollen Abend ein, der Gaumen und Sinne gleichermaßen verwöhnt.

Zum Auftakt servieren wir Ihnen feine kulinarische Grüße aus der Küche, bevor Sie in den Genuss eines exklusiven 4-Gänge-Überraschungsmenus kommen:

Vorspeise

Zwischengang

Hauptgang (wahlweise mit Fisch oder Fleisch)

Dessert

Begleitet wird das Menü von einer sorgfältig korrespondierenden Weinbegleitung, die jeden Gang harmonisch ergänzt. Auf Wunsch servieren wir Ihnen selbstverständlich auch eine alkoholfreie Alternative – genussvoll und fein abgestimmt. Ein vegetarisches Menü ist nach vorheriger Absprache ebenfalls möglich – bitte teilen Sie uns dies bei Ihrer Reservierung mit. Bitte beachten Sie: Das Menü ist nur tischweise und nur mittwochs & donnerstags buchbar.

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Bier pro Person

€ 139

Restaurant Goldener Anker

Lippeter 4 · 46282 Dorsten

Tel.: 02362 / 2 25 53

info@bjoern-freitag.de

www.bjoern-freitag.de

Mi – Sa: 18:00 – 23:00 Uhr

So – Di: Ruhetage



Platzreservierung mit Hinweis auf „ESSEN GENIESSEN Restaurant-Karussell“ erforderlich.
Bei begleitenden Getränken gilt ein Glas pro Gang, soweit nichts anderes ausgewiesen ist.

Menü

- 1. Gang** **MARINIERTER SASHIMI THUNFISCH**
mit rosa Pfeffer und Meeresalgen
- oder **RINDERFILET CARPACCIO**
mit gebratenen Steinpilzen und Wildkräutersalat
-  *Grillo Bianco, Sizilien*
- 2. Gang** **MIT ZIEGENKÄSE GEFÜLLTE BONBON NUDELN**
mit Birnen und Ziegenkäse Sauce
-  *Pecorino, Marken*
- 3. Gang** **STEINBUTTFILET**
mit getrüffeltem Salbeiblättern, Cherrytomaten und Herbsttrüffel
-  *Sauvignon, Friaul*
- oder **KALBSFILET**
mit grünem Baby Spargel und Taleggio Käse
-  *Pietrarizzo Rosso Etna, Sizilien*
- 4. Gang** **TORONCINO SEMIFREDDO**
mit frischem Obst
-  *Dessertwein*
- 4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person*

€ 74,90



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 – 23.00 Uhr
Mo. Ruhetag



Menü

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

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

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

Alte Metzgerei

Emmastraße 25
45130 Essen

Tel.: 0201 / 61533120

www.alte-metzgerei-essen.de/
facebook.com/altemetzgereiessen/

Di.-Sa. ab 17:00 Uhr
So. & Mo. Ruhetag

1. Gang PACIFIC RAW

Thunfischtatar | Avocado | Mango | Limette | rosa Pfeffer | Radieschen | Sesam

oder **GOAT GARDEN** 🌿

Ziegenkäse | Rote Bete | Wildkräuter | Honig-Senf-Vinaigrette | Walnuss

2. Gang TRUFFLE CREAM

Frische Pasta | Trüffelrahm | Parmigiano Reggiano
Vacche Rosse | Schnittlauchöl | Frischer Trüffel

3. Gang OCEAN NOIR

Thunfischsteak (Sashimi Qualität) | Schwarz-Weiß-Risotto | Kürbis | Spinat | Zitrusbutter

oder **FOREST CUT**

Rinderfilet | Steinpilze à la crème |
Kartoffel-Sellerie-Stampf | Portwein-Jus

oder **AUTUMN GRAIN** 🌾

Linsencurry | gebackener Brokkoli
Maracuja-Chili-Sauce

4. Gang GOLDEN LAYERS

Birne | Mascarponecreme | Löffelbiskuit | Thymian |
Weißweinreduktion | Haselnusscrunch

oder **MIXED SORBET**

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 84,00

Platzreservierung mit Hinweis auf „ESSEN GENIESSEN Restaurant-Karussell“ erforderlich.
Bei begleitenden Getränken gilt ein Glas pro Gang, soweit nichts anderes ausgewiesen ist.

- 1. Gang THUNFISCH-TATAKI**
Rotkraut | Passionsfrucht | Erdnuss | Teriyaki
- 2. Gang MAISCREMESUPPE**
Chili | Petersilie
- 3. Gang LOUP DE MER**
oder **SECRETO IBÉRICO**
Pimientos | Kartoffel-Knoblauchstampf | Mojo
- 4. Gang ZWETSCHGENKNÖDEL**
Vanilleschaum | Mohn-Eis
- 4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person*

€ 84,00



Das Bistro in der Remise mit einladender Sonnenterrasse im idyllischen Innenhof begrüßt seine Gäste in einem einzigartigen Ambiente. Ein besonderer Ort zum Ankommen, Abschalten und Genießen.

Ob entspanntes Daydrinking an einem Sonntagnachmittag, begleitet von herzhaften Kleinigkeiten oder frisch gebackenen Kuchen nach Tagesangebot, oder ein genussvolles Abendessen mit Blick auf das Haupthaus des Schlosses – hier ist jeder willkommen und soll sich rundum wohlfühlen. Die frische Marktplatzküche bringt das Beste direkt aus der Region auf den Teller: frisch, saisonal und von den umliegenden Höfen. Heimat im Topf und im Herzen.



SCHLOSSHOTEL
HUGENPOET

bistro in der remise

August-Thyssen-Straße 51
45219 Essen-Kettwig

Fon: 02054/1204-0
info@huguenpoet.de · huguenpoet.de

Mo, Di, Fr, Sa: 14:30-23 Uhr
Küche von 16-21 Uhr

Mi & Do: 14:30-17:30 Uhr
So & an Feiertagen: 12-23 Uhr
Küche von 12-21 Uhr



Bliss

Restaurant & Bar

Menü

Casual Fine Dining mit mediterranean Flair

Seit 2005 ist das kulinarische Konzept des Bliss Restaurant & Bar die internationale Vielfalt. Nach acht Jahren im Girardethaus und zehn Jahren auf der Rü haben wir unser Konzept weiterentwickelt. Mit dem Relaunch 2020 vereint das Bliss die besten Elemente hieraus und verfeinert sie mit eigener Handschrift zum ganz besonderen Konzept des Bliss Restaurant & Bar: in dezent eleganter Atmosphäre erleben Sie feine Köstlichkeiten – gerne auch als Sharing-Menü mit Weinbegleitung serviert.

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

Bliss

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 LABEL ROUGE LACHS TATAKI

Sprossensalat | Thai Curry



Weißer Burgunder, Anette Closheim, Nahe
oder Hugo Alkoholfrei 0,5%

2. Gang BEEF TATAR

asiatische Aromen | Pani Puri



Grauburgunder, Markus Pfaffmann, Pfalz
oder Gin Sour alkoholfrei

HAUSGEMACHTES SORBET

Schaumwein

3. Gang SEETEUFEL MEDAILLONS

Dashi-Hollandaise | grüne Spargel



Sauvignon Blanc, Baron de Ley, Rioja, Spanien
oder Wasserkefir mit Apfel

oder RINDERFILET TOURNEDO

getrüffelte Edamame | Ofengemüse



Tellus Syrah Lazio IGP, Felesco, Latium, Italien
oder Wasserkefir mit Apfel

4. Gang LAUWARME CREPÉ TORTE

Vanille Eis



Espresso Martini
oder Milky Hazel

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

€ 95,00

Platzreservierung mit Hinweis auf „ESSEN GENIESSEN Restaurant-Karussell“ erforderlich.
Bei begleitenden Getränken gilt ein Glas pro Gang, soweit nichts anderes ausgewiesen ist.

Bliss

Restaurant & Bar

Menü vegetarisch

1. Gang KNUSPRIGE ZIEGENKÄSE-TASCHE
Gurkencarpaccio | Miso
 Weißer Burgunder, Anette Closheim, Nahe
oder  Hugo Alkoholfrei 0,5%

2. Gang AUBERGINEN-TEMPURA
pikante Sprossensalat | Koriander-Chilicremé
 Grauburgunder, Markus Pfaffmann, Pfalz
oder  Gin Sour alkoholfrei

HAUSGEMACHTES SORBET
Schaumwein

3. Gang BLUMENKOHL-KARTOFFEL STRUDEL
grüne Spargel | Thai Curry
 Tellus Syrah Lazio IGP, Felesco, Latium, Italien
oder  Wasserkefir mit Apfel

4. Gang LAUWARME CREPÉ TORTE
Vanille Eis
 Espresso Martini
oder  Milky Hazel

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

€ 85,00



FAMILIE IST



UNSER BIER SEIT 1867



Axel Stauder
Axel Stauder

Thomas Stauder
Thomas Stauder



Stauder ist Familie
Ehrlich wie das Ruhrgebiet



stauder.de |



Handelshof

Ihr Partner FÜR VIELFALT, FRISCHE & QUALITÄT

Mit einem riesigen Warenangebot von bestem Fleisch, exklusiver Feinkost sowie Spezialitäten für den besonderen Anlass, werden auch viele weitere regionale und saisonale Highlights angeboten. Insgesamt warten bis zu 80.000 Artikel in dem umfangreichen Sortiment mit absoluter Spitzenqualität auf Sie.

Ihr C+C-Großmarkt in der Region:

**Daniel-Goldbach-Straße 23
40880 Ratingen**



HANDELSHOF.DE/ratingen



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

1. Gang KALBSTATAR

Kürbis | Steinpilze | Trüffel | Burrata

 Chardonnay le Monde (Friaul)

2. Gang SPAGHETTI CACIO E PEPE

ein Klassiker aus der römischen Küche
Mit Thunfisch-Sashimi und Finger Lime

 Bianco di custoza seiterre (Venetien)

3. Gang TAGESFISCH.

 Arneis Barberos (Piemont)

oder SALTIMBOCCA VOM SCHWARZFEDERHUHN

Kartoffel-Waffeln | Pfifferlinge | Wilder Broccoli
Weißweinsauce

 Barbera Franco mondo (Piemont)

4. Gang HASELNUSS-CRÈME BRÛLÉE

mit Kirschsorbet

 Frangelico Likör (Lombardei)

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 89,00

Ristorante Da Vinci

SEIT 1995 IN ESSEN-STEELE

Menü

- 1. Gang SUPPE VOM HOKKAIDO KÜRBIS**
mit Iberico Würstchen
oder **SURF & TURF**
Tunfisch Tataki und Vitello Tonnato
🍷 *Grillo Bianco, Grillo Altavilla della Corte, Sizilien*
- 2. Gang RIESEN GNOCCHI CON TARTUFO**
Calafiori Pecorino
🍷 *Terre di Chieti - trocken*
- 3. Gang STEINBUTTFILET**
mit Süßkartoffelpüree | Babygemüse
Orangensauce
🍷 *Lugana, Tenuta Roveglia, Toscana*
oder **RINDERFILET**
mit Süßkartoffelpüree | Babygemüse
an Trüffeljus
🍷 *Brecciarolo, Rosso Piceno Superiore Sangiovese und Montepulciano, Toscana*
- 4 Gang KNUSPRIG GEBACKENER BISKUIT**
mit zartem Schokoladenkern und Vanilleeis
🍷 *Moscato d'Asti, DOCG, Piemont*
- 4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person*

€ 74,90

Platzreservierung mit Hinweis auf „ESSEN GENIESSEN Restaurant-Karusell“ erforderlich.
Bei begleitenden Getränken gilt ein Glas pro Gang, soweit nichts anderes ausgewiesen ist.



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



Die Nr. 1 für Ihren Gastro-Erfolg!

Wir wünschen Ihnen unvergessliche
Genussmomente!





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



AUS FISCH WIRD FLEISCH

Von der Fischerei zur Fleischerei –
wir starten Mitte September!

Mehr Genuss, mehr Auswahl, mehr für Sie:

Restaurant: **Do-Sa**

Business Lunch: **Di-Fr**

Weinhandel & Feinkost: **Di-Sa**

Fleischgenuss von Rind & Glocke,
Feder & Flügel, Wald & Wiese und
Meer & Mehr – dazu Käse- & Schinkenteller für
den kleinen Snack zum Wein.

Fleischerei – was das Herz begehrt.



Menü

- 1. Gang ROTE BEETE**
Feta | Feige | Frisée | Balsamico
- 2. Gang TOMATEN CONSOMMÉ**
Wan Tan | getrocknete Tomate
Olive | Basilikum
- 3. Gang 2ERLEI KÜRBIS**
Kräuterseitling | Smoky Tofu | Umami Jus
- 4. Gang SNICKERS**
Tartelette | Schokolade | Karamell
Erdnuss | Marshmallow

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Bier pro Person

€ 69,00

 *Auch als veganes Menü erhältlich!*



Die Gärtnererei – Ihr vegetarisch-veganes Restaurant in Rütten-scheid

Kein Blumencenter, sondern ein Ort für Genuss: Ob in modernem Ambiente im Innenbereich oder auf unserer verwunschenen Terrasse zwischen Weinreben – bei uns genießen Sie ganz entspannt bis zu vier Gänge unserer kreativen Kreationen. Unser Star ist das Gemüse. Gewürze und Kräuter sind seine treuen Begleiter. Fisch und Fleisch braucht es nicht – wir zeigen, wie abwechslungsreich, kreativ und lecker die rein pflanzliche Küche sein kann. Dabei setzen wir natürlich auf saisonale Zutaten. Für alle, die es nicht ganz ohne möchten, bieten wir zu unseren vegetarischen Gerichten auf Wunsch ein Topping mit Fisch oder Fleisch an – unter dem augenzwinkernden Motto „für Feiglinge“. Kommen Sie vorbei, genießen Sie unsere entspannte Atmosphäre – oder buchen Sie unsere Räumlichkeiten für Ihre Veranstaltung.

Gärtnererei

Klarastr. 70 | 45130 Essen

Telefon: 0201 - 511 98 744

Email: info@gaertnererei.restaurant

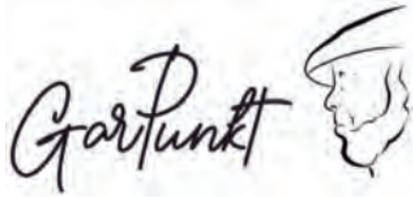
Web: www.gaertnererei.restaurant

Di. – Sa.: ab 17.00 Uhr

So. & Mo.: Ruhetag

*Platzreservierung mit Hinweis auf „ESSEN GENIESSEN Restaurant-Karusell“ erforderlich.
Bei begleitenden Getränken gilt ein Glas pro Gang, soweit nichts anderes ausgewiesen ist.*





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.

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

BROT & GRUSS AUS DER KÜCHE

1. Gang FERMENTIERTER SPARGEL
Grapefruit-Sorbet | Beurre Blanc
rosa Pfeffercreme | Mandeln

2. Gang WALDPILZRAGOUT
Königspastete | Gruyere

ZWISCHENGANG: KLEINES SORBET

3. Gang GEBRATENER KABELJAU
Erbsenpüree | Kartoffelbaumkuchen
Tomatenschaum

oder **KALBSRÜCKEN IM TRAMEZZINI-MANTEL**
Kürbis- und Selleriepüree | Rotweinjus

oder **SOJA-FLANK-STEAK** 🌱
Erbsenpüree | Kartoffelbaumkuchen
Tomatenschaum

4. Gang WEISSE POPCORNMUSSE
Pandan-Sorbet | Miso Caramel
Ahornsirup-Crumble | Rum-Sauce

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Bier pro Person

€ 85,00

Platzreservierung mit Hinweis auf „ESSEN GENIESSEN Restaurant-Karusell“ erforderlich.
Bei begleitenden Getränken gilt ein Glas pro Gang, soweit nichts anderes ausgewiesen ist.





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 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

KLEINER GRUSS AUS DER KÜCHE
CONSOMMÉ VON DER ENTE
normannische Salzbutter Brotauswahl

1. Gang **ENTENMOUSSE**

Bündner Birnbrot Beurre d'Isigny

2. Gang **PARMESANRAVIOLI**

Pfifferlinge Salbei

SORBET

Rote Traube schwarze Walnuss Sekt

3. Gang **ZANDER**

- IJsselmeer -

Spitzkohl Pastinake Pommery Senf

oder **FRANZÖSISCHE BARBERIE ENTENBRUST**

Schwarzwurzel Brioche Quitte

4. Gang **BIRNEN TARTE TATIN**

Thymian Tahiti Vanille Eis

oder **KLEINE AUSWAHL**

FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE

- Franck Roullé Essen -

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 89,-

Platzreservierung mit Hinweis auf „ESSEN GENIESSEN Restaurant-Karusell“ erforderlich.
Bei begleitenden Getränken gilt ein Glas pro Gang, soweit nichts anderes ausgewiesen ist.



Wir nehmen Sie mit auf unsere
exklusive kulinarische Reise

Zum Start servieren wir:
**KLEINE KÖSTLICHKEITEN
ALS APERO**

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

zum Abschluss:
**FEINES AUS
UNSERER PATISSERIE**

kulinarischer Reisepreis pro Person

€ 124,-



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



KETTNER'S *Kamota*

Wir nehmen Sie mit auf eine ...
Feinspitzreise durch Österreich

Weil Liebe durch den Magen geht
KETTNER'S KAMOTA

*Ein österreichisches Herz in Essen
Werden*

Im Herzen von Essen Werden liegt das Restaurant Kettner's Kamota, ein echtes Juwel für Liebhaber der österreichischen und japanischen Küche. Geführt von Jürgen Kettner und Wiebke Meier, bietet diese einzigartige Lokal eine kulinarische Fusion, die Ihrsgleichen sucht.

Österreichische Gerichte zum Verlieben-heimatlich verbunden, fantasievoll mit japanischen Einflüssen vollendet.

Bereits seit 2023 mit einem Michelin Stern ausgezeichnet & 8 Pfannen im Gusto, die Kritiker sind bereits begeistert.

Vorweg servieren wir:
NEW AUSTRIAN SCHMANKERL

Danach folgt:
4-GÄNGIGES STEIRISCHES GOURMETMENÜ

inklusive ausgesuchter begleitender Weine

zum Abschluss:
EIN „HASTA LA VISTA SPATZERL“

kulinarischer Reisepreis pro Person

€ 118,46

Kettner's Kamota

Hufergasse 23
45239 Essen

info@kettnerskamota.de
www.kettnerskamota.de

Di.-Sa 18:00 - 23:00 Uhr
So & Mo Ruhetag



Platzreservierung mit Hinweis auf „ESSEN GENIESSEN Restaurant-Karussell“ erforderlich.
Bei begleitenden Getränken gilt ein Glas pro Gang, soweit nichts anderes ausgewiesen ist.



Menü

- 1. Gang KOMPOSITION VON MEERESFRÜCHTEN**
Grönlandgarnelen | Kaisergranat
Makrele | Rauchlachs | Forelle
Limettencreme | geröstete Baguettescheiben
- 2. Gang KALAMAR FORBESI AUF AUBERGINENSCHLEIBE**
Mini-Calamares heiß gegrillt | Tahin – Paprika Dip
Wildkräutersalat
- oder* **RICOTTA-WALNUSS RAVIOLONI
MIT GEMÜSEN AM SPIESS**
gemütlich gebraten | Auberginenboden
Tahin-Paprika Dip
- 3. Gang FILET VON DER DORADE**
Kürbis Risotto | Krustentiersauce | Sesam-Spitzkohl
- oder* **RINDERFILET TÜRMCHEN MIT FEIGEN**
Parmesan Kartoffeln | Portwein-Granatapfel Jus
Sesam-Spitzkohl
- 4. Gang HONIG - SALBEI CRÈME BRÛLÉE**
Fenchelsaat | Pfeffer Birne

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Bier pro Person

€ 75,50

Eine vegetarische Alternative finden Sie in der Karte.



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

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

Kiepenkerl Aus Liebe zum Essen

Teichstraße 1 · 45127 Essen
Tel.: 0201 / 236677

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

Di. – Fr. 12:00 – 14:30 Uhr

16:30 – 22:00 Uhr

Sa. 16:30 – 22:00 Uhr

Mo, So. & Feiertags Ruhetag

Restaurant Karussell ab 16:30 Uhr

Platzreservierung mit Hinweis auf „ESSEN GENIESSEN Restaurant-Karussell“ erforderlich.
Bei begleitenden Getränken gilt ein Glas pro Gang, soweit nichts anderes ausgewiesen ist.





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

La Grappa

& Il Grappino

... The Italian Culinary Institut
by Rino Frattesi®

Menü

1. Gang WILDE GARNELEN AUS KAMERUN auf Friseesalat

 *Verdicchio Cantine Mezzanotte,
Cuvee zum 100jährigen Bestehen*

2. Gang GNOCCHI GIULIANO

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

 *Rose Lagrima di Morro, Flaschengärung*

3. Gang WILDFANG WOLFSBARSCH

auf Artischocken

 *Vermentino Fatturia Magliano, Prestigewinzer aus
der Toskana*

oder KALBSRÜCKEN AUF PRINZESSBÖHNCHEN

 *Merlot Ronco del Gelsi 2018, 1. aus dem Friaul*

4. Gang MASCARPONECRÈME

auf Himbeermus

 *Pistazienlikör Bottega*

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 98,-

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.

Platzreservierung mit Hinweis auf „ESSEN GENIESSEN Restaurant-Karussell“ erforderlich.
Bei begleitenden Getränken gilt ein Glas pro Gang, soweit nichts anderes ausgewiesen ist.



Menü

- 1. Gang** SANFT GEGARTER PULPO
BIO- Sellerie aus Burgaltendorf | Trüffel
weißer Portwein | schwarze Walnuss
- 2. Gang** BIO- HOKKAIDO
Tom Kha- Aromen | Shitake | Lauch | Kokos
- 3. Gang** WILDFANG ROTBARSCH AUS ISLAND
Bouillabaisse Essenz | Fenchel | Paprika
Safrankartoffel | Thymian
- oder **GESCHMORTER RINDERNACKEN
VOM US BEEF I.B.P.**
Emmentaler | Senf | Meerrettich | Roggenschnitte
Sauerkraut | Essigurke
- 4. Gang** GEEISTES SNICKERS 2.0
Karamellparfait | Erdnüsse
Valrhona Kidavao 50% doppelt fermentiert

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 89,00



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 pffiger Moderne. Hier wird mit viel Hingabe und Fantasie gekocht.

Restaurant M

Mintrops Stadt Hotel
Margarethenhöhe

Steile Straße 46 · 45149 Essen

Tel.: 0201 / 43 86-0

Fax: 0201 / 43 86-100

www.mintrops-stadthotel.de

info@stadt.mm-hotels.de

Mo.–So. 12.00 – 22.00 Uhr

Platzreservierung mit Hinweis auf „ESSEN GENIESSEN Restaurant-Karussell“ erforderlich.
Bei begleitenden Getränken gilt ein Glas pro Gang, soweit nichts anderes ausgewiesen ist.





MÜLLERS

auf der RÜ

Menü

Nelson Müller

In der Brasserie mit Markthallenflair „MÜLLERS auf der RÜ“ im Essener Szeneviertel Rüttenscheid lautet die Philosophie: „Essen sollte vor allen Dingen eines: glücklich machen“.

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 Bistrotküche bis hin zu frischem Fisch und Austern aus der Fischtheke. Die offene Küche ist das Herzstück und lädt ein, über die Schulter zu schauen und hautnah am Kochgeschehen teil zu haben.

Nelson Müller und sein Team freuen sich auf Sie.

Müllers auf der RÜ

Rüttenscheider Straße 62
45130 Essen

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

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

Auswahlkarte 15:00 – 18:00 Uhr

So. & feiertags geschlossen

Restaurant-Karussell nur abends
und mit Reservierung.

1. Gang GETAUCHTE JAKOBSMUSCHEL

Tatar | Herbsttrompeten | Chicorée
Chili Mayonnaise
Dashi

2. Gang CRÉPINETTE VON WACHTEL UND STUBENKÜKEN

gepickelter Kohlrabi | Feldsalat-Pesto | Trüffel Jus
Sauce Bernaise

3. Gang KABELJAU „LABSKAUS STYLE“

Bete | Kartoffel | confiertes Ei | Rinderbrust

oder GESCHMORTE SHORT RIB VOM BLACK ANGUS BEEF

Mais | gegrillter Baby Mais | Sponge
BBQ-Gemüse

4. Gang MOUSSE VOM ÖSTERREICHISCHEN TOPFEN

Gewürz-Zwetschen | Mandeln | Sable | Portwein
Butter Eis

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

€ 89,00

Platzreservierung mit Hinweis auf „ESSEN GENIESSEN Restaurant-Karussell“ erforderlich.
Bei begleitenden Getränken gilt ein Glas pro Gang, soweit nichts anderes ausgewiesen ist.



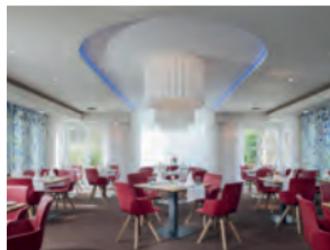
Menü

- 1. Gang VARIATION VON DER BIO- RINGELBEETE**
geräuchert | eingelegt | gepresst | feine Panna Cotta
- 2. Gang RISOTTO VON BIO-HAFERFLOCKEN**
aromatische Kräuter | Bio-Tomaten aus Burgaltendorf
- 3. Gang GERÄUCHERTES SAIBLINGSFILET**
aus nachhaltiger Zucht in Saarhausen
Brombeer- Olivenöl- Sud | Zucchini- und Auberginenpuffer

oder **ROSA GEGARTER BRATEN VOM ANGUS-RIND**
in Rotwein mariniert | goldbraune Pfannenknödeln
süß-sauer eingelegtes Gemüse-Potpourri
- 4. Gang OBSTGARTEN**
Eis | Mousse | Kompott | Crumble

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 79,00



Appetit auf das Besondere im MUMM in Mintrops Land Hotel. Wer einmal gekostet hat, möchte wiederkommen: Mit Passion und viel Fantasie kreieren wir eine feine, unverwechselbare Küche. Authentische Produkte, Kreativität und Wohlbefinden stehen bei uns an erster Stelle. Es liegt uns am Herzen zu wissen, woher unsere Produkte kommen und wie sie verarbeitet werden. Wir lieben die Küche unserer Heimat und die aus fernen Ländern. Das Gemüse und die Salate stammen überwiegend, je nach Jahreszeit, aus eigenem Bio-Anbau. Spezialitäten aus aller Welt werden von erstklassigen Adressen zugeliefert. Sonderwünsche werden sofort erfüllt. Alles ist da, alles ist möglich! Erleben Sie ein Fest für alle Sinne, bei dem auch das Ambiente zum Appetit auf das Besondere passt.

Restaurant MUMM

Mintrops Land Hotel Burgaltendorf
Schwarzensteinweg 81 · 45289 Essen

Tel.: 0201 / 57171-0

Fax: 0201 / 57171-47

www.mintrops-landhotel.de

info@land.mm-hotels.de

Mo.-Sa. 17.30 – 21.30 Uhr

So. & Feiertags 12.00 – 21.30 Uhr

Platzreservierung mit Hinweis auf „ESSEN GENIESSEN Restaurant-Karussell“ erforderlich.
Bei begleitenden Getränken gilt ein Glas pro Gang, soweit nichts anderes ausgewiesen ist.





Menü

Die Philosophie des Pazzo ist die Lehre vom Erkennen und Wissen und genau das möchten wir bei unseren Gästen, beziehungsweise gemeinsam mit ihnen erreichen. Dass die italienische Küche zu schätzen gewusst wird. Dass die Menschen erkennen, dass sie nicht nur aus Spaghetti und Pizza besteht, sondern viel mehr Mühe und Liebe in die Gerichte gesteckt werden und das ganz besonders in unserer kleinen Wohlfühlzone.

Im Pazzo wird sich niemals ein langweiliger Alltag entwickeln. Es ist jeden Tag für neue Überraschungen gesorgt. Seien es neue Gäste, neue Speisen, neue Herausforderungen. Es ist einfach großartig, wie vielseitig das Pazzo ist und wie viele neue Dinge man jeden Tag entdeckt.

Pazzo italien kitchen

Rüttenscheider Str. 182
45131 Essen

Tel.: 0201 83095371

www.pazzoitaliankitchen.de
management.pazzo@gmail.com

Mo.–Sa. & Feiertage 12.00 – 22.00 Uhr
So. Ruhetag

1. Gang CREMA DI TARTUFO

Samtige Kartoffelcrème mit edlen Trüffelsplittern
 *Vermentino di Sardegna 2024*

2. Gang GORGONZOLA FRITTO IN Crosta di NOCI

Knusprig frittierter Gorgonzola im feinem Nussmantel, serviert auf einem Carpaccio von Roter Bete
 *Rosato "aka Primitivo", Apulien 2023*

3. Gang SANDRO ALLO ZAFFERANO

Zanderfilet in Safransauce mit mediterranem Gemüse
 *Lugana del Garda 2023*

oder BISTECCA TAGLIATA CON SPAGHETTI AL PARMIGIANO

Minutensteak vom rosa gebratenen argentinischen Rumpsteak, mit im Parmesanlaib geschwenkten Spaghetti und frischen Pfifferlingen
 *Cannonau di Sardegna 2023*

oder CIODINI CON SCAMORZINA AL TARTUFO

Pfifferlinge, auf einem Bett aus jungem Blattspinat, überbacken mit edlem Trüffelkäse
 *Lugana del Garda 2023*

4. Gang GELATO AFFOGATO

Vanilleeis „ertrunken“ in Espresso
 *Marsala Fine 5 cl*

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 79,00

Platzreservierung mit Hinweis auf „ESSEN GENIESSEN Restaurant-Karussell“ erforderlich.
Bei begleitenden Getränken gilt ein Glas pro Gang, soweit nichts anderes ausgewiesen ist.



FOODSERVICE

A professional kitchen scene with two chefs in white uniforms and tall white hats. One chef is in the foreground, leaning over a counter with fresh vegetables. The background shows stainless steel kitchen equipment and hanging pots.

Profis wissen, was Profis brauchen.

**Ihr Partner für Gastronomie, Handel,
Gemeinschaftsverpflegung und Gewerbe.**

IHR C+C-GROSSMARKT IN DER REGION

Speicherstraße 5 | 44809 Bochum

Mehr Informationen zu Ihrem
C+C-Großmarkt finden Sie unter

edeka-foodservice.de/bochum





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 **GEGRILLTE GAMBA**

an Kürbis – Apfelsalat mit Kürbiskern - Vinaigrette



2024 Ruppertsberger Linsenbusch Grauburgunder trocken, Ruppertsberger Weinkeller, Pfalz

2. Gang **SAUERAMPFERCREMESUPPE**

mit einem Wachtelei - Crostini

3. Gang **BAUERNENTE**

mit Orangen – Grand Marniersauce, gerahmtem Wirsing und Kartoffelkroketten



2023 Primitivo Manduria Notte Rossa DOP, Apulien Italien

oder **RINDERFILET**

an Steinpilzsauce, Zuckerschoten - Karottengemüse und weiße Bandnudeln



2023 Auftakt Monarch trocken, Weingut Abthof, Rheinhessen

4. Gang **MOUSSE VON ZARTBITTERER SCHOKOLADE**

mit einem Himbeerkern und Staudersorbet



2023 Laubenheimer Vogelsang Scheurebe feinfruchtig, Weingut Schömehl, Nahe

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 79,50

Platzreservierung mit Hinweis auf „ESSEN GENIESSEN Restaurant-Karusell“ erforderlich.
Bei begleitenden Getränken gilt ein Glas pro Gang, soweit nichts anderes ausgewiesen ist.





Menü vegan

- 1. Gang GEFÜLLTE MEZZELUNE**
mit Hokkaidokürbis in einem Salbeisud
 2022 Chardonnay vom Kalkstein, Weingut Lisa Bunn,
Rheinhessen
- 2. Gang MARONENSUPPE**
mit Nusstopping
- 3. Gang KNUSPERSCHNITZEL VOM AUSTERNPILZ**
mit Curry – Kokossauce, Broccoli und Reis
 2024 Grauer Burgunder Weingut Hofmann,
Rheinhessen
- 4. Gang MOUSSE VON ZARTBITTERER SCHOKOLADE**
mit einem Himbeerkern und Staudersorbet
 2023 Laubenheimer Vogelsang Scheurebe
feinfruchtig, Weingut Schömehl, Nahe
- 4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 59,80

Schnitzeltage

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

€ 16,50

Fischtage

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

€ 23,90



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

www.schmachtenbergshof.de



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 ...

Parmesan-Soufflé | Birnenchutney
Scheiben vom Bresaola | Wildkräutersalat

2. Gang ZWEIERLEI SÜPPCHEN

Rieslingsuppe | geräucherte Lotte
Cappuccino von Mandel & Pfefferschote

3. Gang WALD & WEIDE

Wildschweinfilet | Wacholderjus | Maronenpüree
Kalbsfilet | Rotwein-Perlzwiebelsauce
Wilder Broccoli | Riegel vom Serviettenknödel

4. Gang DREI SÜSSE SÜNDEN

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 75,00



SHERATON

Essen Hotel

Menü

EIN GRUSS AUS UNSERER KÜCHE

1. Gang BURRATA-MOUSSE
Kräuterseitlinge | San-Daniele-Schinken
Trüffel-Vinaigrette | Radicchio | Walnüsse

2. Gang KÜRBIS-APFEL-SUPPE
Haselnussöl | Crème fraîche

3. Gang GEBRATENES SAIBILINGSFILET
Beurre Blanc | Blumenkohl | Rote Beete
Kartoffel-Karrees | Forellenkaviar

oder **BARBARIE ENTENBRUST**
Portwein-Jus | Selleriepüree | Grünkohlchips
glasiertes Birnenragout

4. Gang APFEL TARTE TATIN
Calvados | Vanille | Nougat

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 75,00



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

Platzreservierung mit Hinweis auf „ESSEN GENIESSEN Restaurant-Karussell“ erforderlich.
Bei begleitenden Getränken gilt ein Glas pro Gang, soweit nichts anderes ausgewiesen ist.





Menü

Stockmanns 1885 ist das Restaurant der Familie Stöckmann, die in mittlerweile 5. Generation das Familienunternehmen im Herzen von Essen-Frintrop führt. Der Traditionsbetrieb steht seit mittlerweile 140 Jahren für Gastronomie pur. Küchenchef Fabian Stöckmann kocht eine deutsch-asiatisch inspirierte Küche. Auch jahreszeitliche Einflüsse und Klassiker bereichern die immer wieder wechselnde Speisekarte. Neben dem Restaurant gibt es einen Private-Dining Raum sowie einen Veranstaltungssaal. Insgesamt Platz für bis zu 130 Pers. und einen schönen kleinen Biergarten. Abwechselnd veranstaltet Stöckmann die beliebten Sonnabende – eine Tasting-Reise mit 5 Gängen & Livemusik.

In diesem Jahr feiert Stockmanns sein 140-jähriges Jubiläum. Ein Anlass mehr für ein neues Konzept und einen Besuch im demnächst neu gestalteten Restaurant.

Stöckmann's Restaurant

Oberhauser Str. 29 · 45359 Essen
Tel.: 0201 / 316 55 200

reservierung@stoekmanns-restaurant.de
www.stoekmanns-restaurant.de

Öffnungszeiten

Mi.-So. 17:30 – 22:00 Uhr
Mo. & Di. Ruhetag

1. Gang 1885 SAUERTEIG-BROT ✨
von Naturbäckerei Becker in Frintrop
Basilikum-Butter | Ziegenkäse karamellisiert

2. Gang CRÉMESÜPPCHEN VON PILZEN ✨
Kräuteröl

3. Gang LABEL ROUGE LACHS
ZITRONEN-INGWER-GELEE
Sojasauce | Knuspriger Porree | Kartoffeln

oder TOURNEDO VOM DEUTSCHEN RINDER-ONGLET
Jus | Gegrilltes Gemüse | Pommes frites

4. Gang SCHOKOLADENKUCHEN
Bananencreme | Mandeln | Minze

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

€ 85,00

Wir haben nach unseren Betriebsferien wieder ab dem 18.09.25 geöffnet. Bitte entnehmen Sie aktuelle Termine & Öffnungszeiten der Website.





Menü

1. Gang ZEYTINYAĞLILAR

Zwiebel gefüllt mit Hackfleisch, Reis -Tomatensauce
Aubergine gefüllt mit Reis, Korinthen, Pinienkernen
Weißkohl gefüllt mit Reis, Gemüse - Joghurt

 *Smyrna Sauvignon Blanc - Trebbiano*

2. Gang: MÜCVERLI SOMON

gebeitzter Lachs | Gemüsereibekuchen | Wildsalat

oder **SOSLU ENGINAR**

Artichocke | Silberzwiebel | Möhre | Erbsen auf
Orangen-Limonensud

 *Kay, Öküzgözü 100 %*

3. Gang YABAN LEVREK

Wild Loup de Mer | Gemüsecrème | Scheibenkartoffel

 *Anaxagoras Chardonnay 100 %*

oder **keşkekli kuzu**

Lammschulter in eigenem Sud auf Keşkek- Pilav

 *Pythagoras Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot*

4. Gang: Tatlılar

Feines Grießdessert mit Pinienkernen
Milchdessert mit Zimt karamellisiert | Pistazien

 *Château Gravas Sauternes AOC Sauvignon, Semillon*

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 89,00

Mit viel Liebe zum Detail entstehen bei uns raffinierte Speisen mit mediterranem Charakter.

Unser Team empfängt Sie mit exzellentem Service und einer Atmosphäre, die gleichermaßen authentisch, gemütlich und modern ist.

Jeder Wein des Menüs wurde mit Sorgfalt ausgewählt, um Ihr kulinarisches Erlebnis perfekt zu begleiten. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Restaurant tablo

Huyssenallee 5 · 45128 Essen
Tel.: 0201 / 811 95 85

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

Öffnungszeiten der Küche:

Di. - Do.	12:00 - 23:30 Uhr
Fr.	12:00 - 24:00 Uhr
Sa.	16:30 - 24:00 Uhr
So.	16:30 - 22:30 Uhr



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 RINDERCAPACCIO

mit Rucola, Parmesanflocken und frischen Trüffel



Grillo, Sizilien

2. Gang GNOCCHI FORMAGGIO TRÜFFEL

Mit Käse gefüllte Gnocchi in einer cremigen Trüffelsauce



Primitivo Apulien

3. Gang SCHWERTFISCH

mit frischem Gemüse und Kartoffeln



Lugana

oder RINDERFILET

mit Trüffelsauce mit frischen Trüffel-Gemüse und Kartoffeln



Villa Antinori

4. Gang AMALFIKÜSTEN ZITRONENSORBET



Limoncello oder Pistazienlikör

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

€ 79,00



WUNDERTÜTE

Restaurant & Bistro

Das Restaurant, über
das das ZDF gerade
einen Film dreht.



Menü

1. Gang LAUWARME TARTE 🌿

Pilztatar | Crème Fraîche | Kerbel Schaum

oder **MARLONS HOCH GESCHÄTZTE CURRYWURST**

selbst gemachte Kartoffelchips

🍷 1 Glas Champagner

2. Gang IN SANGRIA-SUD EINGELEGTE FEIGEN 🌿

Schafsmilch Joghurt | Anis-CROUTONS

🍷 2 parallele Weine zum Probieren gegeneinander

3. Gang GEGRILLTER GELBFLOSSEN THUNFISCH

Geschmorter Fenchel | Williams Birne | Kümmel
Karamell | Krustentier Fond

oder „DAUBE DE BOEF“

Provençalischer Rinderschmortopf vom Münsterländer
Freiland-Rind | 48 Std. in Rotwein eingelegt |
Mini-Karotten | Schalotten | Röstzwiebel-Kartoffel-
stampf

oder **GEGRILLTER HOKKAIDO KÜRBIS** 🌿

Falafel | Limetten Joghurt | Rotkohl-Hummus

🍷 2 parallele Weine zum Probieren gegeneinander

4. Gang KÜCHLEIN VON FLAMBIERTER QUITTE & APFEL

Calvados-Estragon Reduktion | aufgeschlagenes
Mohn Eis

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

€ 80,00

🌿 € 70,00

Die natürlichen Aromen eines Weines ergänzen das Essen wie eine weitere Zutat oder ein Gewürz. Die Leidenschaft von Chefkoch Marlon Kouth ist es, die richtige Auswahl zu treffen.

Da es aber nie immer nur den „einen“ passenden Wein gibt, wollen wir Ihnen die Möglichkeit geben, (in kleineren Dosierungen) 2 unterschiedliche Weine parallel zu einem Gericht auszuprobieren.

Denn durch den Vergleich wird die Bedeutung und der Unterschied erst richtig erlebbar. Und Sie konzentrieren sich stärker auf ihre Sinneswahrnehmung. Denn beim Erleben und Genießen geht es ums Entdecken des Besonderen.

Und warum das ZDF gerade einen Film über die Wundertüte dreht, erzählen wir Ihnen gerne persönlich.

Restaurant & Bistro Wundertüte

Haus-Berge-Str. 129 · 45356 Essen

Tel.: 0201/ 890 600 50

reservierung@wundertuete.ruhr

Mi – Sa 17:00 – 22:00 Uhr

So 12:00 – 22:00 Uhr

Mo & Di Ruhetag

Online-Reservierungen unter
www.wundertuete.ruhr

Platzreservierung mit Hinweis auf „ESSEN GENIESSEN Restaurant-Karusell“ erforderlich.
Bei begleitenden Getränken gilt ein Glas pro Gang, soweit nichts anderes ausgewiesen ist.





Menü

Goran Košević verwöhnt Sie mit kulinarischen Köstlichkeiten der kontinentalen Küche – stets mit klassischen Komponenten, aber auch mit kreativen, modernen Akzenten.

Ob gut bürgerlich, klassisch oder zeitgemäß interpretiert – für jeden Geschmack ist etwas dabei. Genießen Sie kleine Mahlzeiten für zwischendurch oder ausgiebige Menüs für den großen Hunger – geeignet für Jung und Alt.

Neben unserem Restaurant bieten unsere stilvollen Räumlichkeiten den perfekten Rahmen für Familienfeiern, festliche Anlässe oder geschäftliche Veranstaltungen. Ob im kleinen Kreis oder als großes Event, Unser Event-Management steht Ihnen jederzeit persönlich und kompetent beratend zur Seite. Das Restaurant im Wasserschloss Wittringen ist ganzjährig für Sie geöffnet.

KGM GmbH – Wasserschloss Wittringen

Burgstraße 64 · 45964 Gladbeck

Tel.: 02043 / 22323

www.wasserschloss-wittringen.de

E-Mail: schloss.wittringen@web.de

Di – Fr: 12:00 – 22:00 Uhr

Küche: 12:30 – 21:00 Uhr

Sa & So: 12:00 – 22:00 Uhr

Küche: 12:00 – 21:00 Uhr

1. Gang ZIEGENKÄSE IM HONIGMANTEL
auf Carpaccio von roter Bete

2. Gang GAMBAS IN HUMMER-WEISSWEINSAUCE

3. Gang SCHOLLENFILET
auf Blattspinat mit Rosmarinkartoffeln
und Hummer-Weißweinsauce

oder **STROGANOFF VON RINDERFILETSPITZEN**
mit Champignons und Gewürzstreifen
in Senf-Rotweinsauce, dazu knusprige Rösti
und Schloss-Salat

4. Gang DESSERT
Mousse au Chocolat

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

€ 69,00

Zahlungsbedingungen:

Rechnungen für den Verzehr von Speisen und Getränken sind unmittelbar nach dem Veranstaltungsende in Bar oder per EC / Kreditkarte zu begleichen. Eine Zahlung per Rechnung ist nicht möglich.



Menü

1. Gang PERNOD-SCHAUMSUPPE MIT JAKOBSMUSCHEL
mit feiner Anisnote und Jakobsmuschel
(optional vegetarisch)

 Weinbegleitung: Rivaner Kallfelz Mosel 2024

2. Gang PFIFFERLING-RAVIOLI IN SALBEIBUTTER 
Ravioli mit Pfifferlingfüllung in Salbeibutter

 Weinbegleitung: Rosé aka Primitivo Apulien 2023

3. Gang PULPO ALLA GRIGLIA
Gegrillter Oktopustentakel auf mediterranem
Gemüse

 Lugana Venezia 2024

oder TAFELSPITZ „GIN-E-BEET“
mit Ginsauce, Rote-Bete-Knödeln

 Primitivo Manduria 2023

oder BLUMENKOHL-SCHNITZEL AUF KARTOFFELPÜREE 
Blumenkohl mit Pfifferlingsauce und Muskat

 Lugana Venezia 2024

4. Gang FEIGE & WALNUSS
Walnusseis auf frischen Feigen, verfeinert mit San
Marzano-Likör

 Blau Schiefer Riesling 2023

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

€ 69,00

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

Platzreservierung mit Hinweis auf „ESSEN GENIESSEN Restaurant-Karusell“ erforderlich.
Bei begleitenden Getränken gilt ein Glas pro Gang, soweit nichts anderes ausgewiesen ist.





Die Krone

HOMBERG
RESTAURANT & GÄSTEZIMMER

Menü

Herzlich Willkommen im Restaurant „Die Krone Homberg“

Wir freuen uns, seit 2014 Ihr Gastgeber sein zu dürfen. Wir bieten Ihnen frisch gezapftes Bier und eine große Weinkarte, unsere Speisen werden à la minute zubereitet (slow food) und wir verwenden keine Farb-, Konservierungs- und Zusatzstoffe (soweit möglich). Neben unserer Standardkarte bieten wir zusätzlich eine wöchentlich wechselnde Karte an. Qualität heißt auch, dass wir saisonal und regional (soweit möglich) unsere Waren beziehen. Unser Bestreben ist es, Sie, unseren Gast, nach Ihren Wünschen zu verwöhnen. Bitte teilen Sie uns diese gerne mit, dazu gehört, dass wir besondere Speisen nach Ihren Vorstellungen zubereiten. Für Veranstaltungen jedweder Art kommen wir gerne mit unseren Speisen zu Ihnen, einem Platz Ihrer Wahl oder Sie kommen mit Ihren Gästen zu uns.

Die Krone Homberg

Brachter Str.2 · 40882 Ratingen

02102/1472147

www.diekrone-homberg.de

info@diekrone-homberg.de

Öffnungszeiten

Mi – Sa 17:00 – 22:00 Uhr

So 12:00 – 21.00 Uhr

Mo. & Di. Ruhetag

1. Gang GRATINIERTER GRÜNLIPPENSCHNITZLING

2. Gang KÜRBISPARFAIT
mit gerösteten Kürbiskernen

3. Gang KABELJAUFLETT
mit Kräuterkruste, Tomatengemüse,
Sellerie/Kartoffelstampf

oder GEFÜLLTE KALBSRÖLLCHEN,
Pfefferlinge à la Crème, Sellerie/Kartoffelstampf

4. Gang KLEINES SCHOKOKÜCHLEIN
... aus der Zart-Bitter Kuvertüre mit Zabaione und
Bourbon Vanilleeis

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 86,00

Wir machen Betriebsferien vom 01. – 12.09.2025,
das Restaurant-Karusell dreht sich bei uns ab dem
13.09.2025.





Menü

1. Gang BURRATA

Rote Bete, Pistazien, Tomate, Orange

 Weissburgunder Gutswein Salwey

2. Gang STEINPILZ-RAVIOLI

Nussbitterschaum, Rucola

 Grauburgunder Gutswein Salwey

3. Gang PAPAGEIENFISCH

geröstetes Selleriepüree, Krustentierschaum,
grüner Spargel

 2023er Merlot Salwey

oder **INTERPRETATION DES**

RINDERFILET WELLINGTON

Trüffeljus, geröstetes Selleriepüree, grüner Spargel
(alternativ: Kartoffel-Linsen-Strudel)

 Spätburgunder RS Oberrotweil Salwey

4. Gang VANILLE-TOPFENMOUSSE

karamellierte Nüsse, Lavendel, Fruchtspiegel

 Muskateller Salwey

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

€ 80,00



“Liebevoll!” der Name ist Programm

Was in Düsseldorf-Oberkassel als “ein-Wort-Gastro-Konzept” begann, führen wir nun seit 2001 hier in Ratingen in der aufwändig sanierten Auermühle weiter. Das ehrwürdige, über 400 Jahre alte Gemäuer und der umliegende Wald liefern uns den Rahmen um unser “liebevoll!” zu leben: Ambiente und Gemütlichkeit, aber auch Spaß und Party. Stetig arbeiten wir an uns um unsere Professionalität & Performance zu steigern, unermüdlich bauen und werkeln wir an vielen Tagen im Jahr am “liebevoll! in der Auermühle”.

Liebevoll! in der Auermühle

Auermühle 1 · 40882 Ratingen

liebevoll.de

auermuehle@liebevoll.de

Telefon 02102 - 89 29 80

Öffnungszeiten

Mi – Fr 12:00 – 22:00 Uhr

Sa - So 10:00 – 22.00 Uhr

Feiertage 10:00 – 22:00 Uhr

Mo.& Di. Ruhetag

Platzreservierung mit Hinweis auf „ESSEN GENIESSEN Restaurant-Karusell“ erforderlich.
Bei begleitenden Getränken gilt ein Glas pro Gang, soweit nichts anderes ausgewiesen ist.



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!**





Eine sichere Bank.

Die Welt verändert sich – Ihre Sparkasse bleibt für Sie da.

Seit jeher sind wir eine verlässliche Partnerin in unserer Region. Mit Erfahrung und Beständigkeit sorgen wir dafür, dass Ihre finanzielle Sicherheit jederzeit gewährleistet ist.

www.sparkasse-essen.de

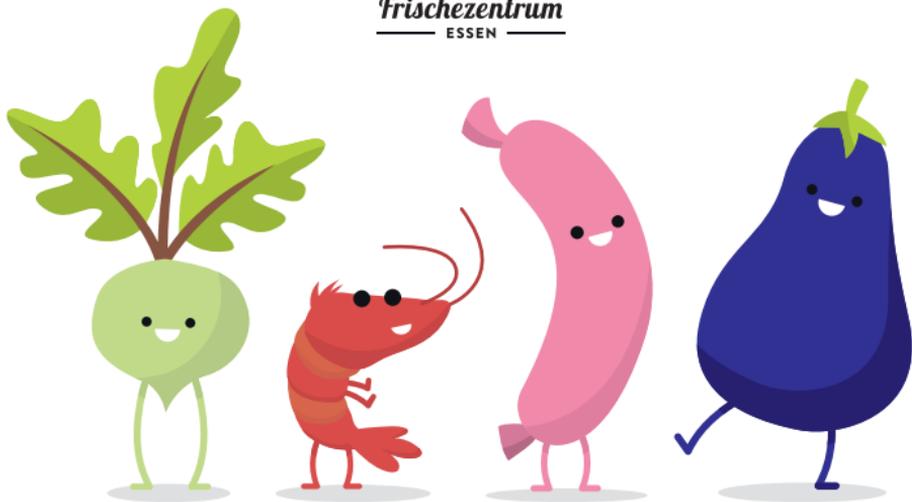
Weil's um mehr als Geld geht.



Sparkasse
Essen



VOM GUTEN DAS BESTE
Frischezentrum
ESSEN



— FÜR PROFIS —

Über 15.000 Produkte
freuen sich auf Sie!

www.fze.de



Unsere Gourmet-Veranstaltungen im Überblick



Gourmetmeile
Essen ... verwöhnt



Weinfest im Stadtgarten
food, wine & music



Gourmetmeile
Metropole Ruhr



KULINARISCHE HIGHLIGHTS 2026

16.01. – 15.03.
Restaurant-Karussell
Frühjahr

27.05. – 31.05.
Gourmetmeile
Essen ... verwöhnt

31.07. – 02.08.
Stadtgartenfest
food, wine & music

27.08. – 30.08.
Gourmetmeile
Metropole Ruhr

04.09. – 18.10.
Restaurant-Karussell
Herbst



essen-geniessen.de