



# RESTAURANT **KARUSSELL** HERBSTMENÜS



*Das Original im Herbst*  
05.09. – 19.10.2025



Tagesaktuelle Infos finden Sie auf [essen-geniessen.de](https://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](http://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/](http://www.alte-metzgerei-essen.de/)  
[facebook.com/altemetzgereiessen/](https://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

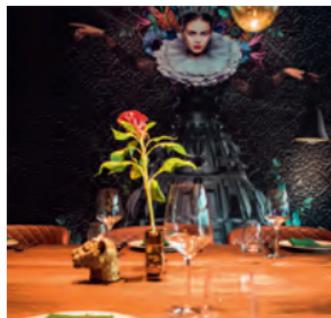
HAUSGEMACHTES SORBET  
Schaumwein

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 seitterre ( 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](http://www.davinci-essen.de)  
[info@davinci-essen.de](mailto: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](http://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](mailto:info@gaertnererei.restaurant)

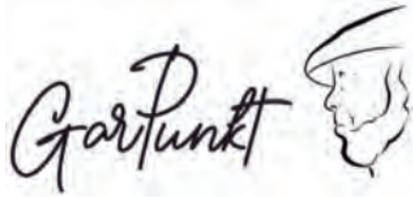
Web: [www.gaertnererei.restaurant](http://www.gaertnererei.restaurant)

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](mailto:info@gar-punkt.de)

Web: [garpunkt-restaurant.de](http://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](mailto:Info@elele-gastro.de)

[www.elele-gastro.de](http://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 Ihresgleichen 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 TÜRMCHEM 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](http://www.mintrops-stadthotel.de)

[info@stadt.mm-hotels.de](mailto:info@stadt.mm-hotels.de)

Mo.–So. 12.00 – 22.00 Uhr

Platzreservierung mit Hinweis auf „ESSEN GENIESSEN Restaurant-Karusell“ 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 Rüttscheid lautet die Philosophie: „Essen sollte vor allen Dingen eines: glücklich machen“.

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

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

Nelson Müller und sein Team freuen sich auf Sie.

### Müllers auf der RÜ

Rüttscheider Straße 62  
45130 Essen

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

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

Auswahlkarte 15:00 – 18:00 Uhr

So. & feiertags geschlossen

*Restaurant-Karussell nur abends  
und mit Reservierung.*

### 1. Gang 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.*

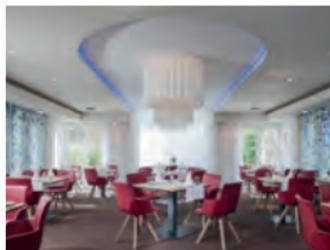


## Menü

- 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](http://www.mintrops-landhotel.de)

[info@land.mm-hotels.de](mailto: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 italian 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 frittierte 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 BISTECA 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 a chef in a white uniform and tall white hat working at a counter. Another chef is visible in the background. The scene is brightly lit with stainless steel fixtures.

# 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](https://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 feinfuchtig, 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 á la carte, sowie die aktuellen Fischtagesangebote für

€ 23,90



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

[www.schmachtenbergshof.de](http://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](http://www.restaurant-am-park.com)

[www.sheratonessen.com](http://www.sheratonessen.com)

[essen@sheraton.com](mailto: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

Stöckmanns 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 Stöckmanns 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@stoeckmanns-restaurant.de  
www.stoeckmanns-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“**  
Provencalischer 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

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

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](http://www.wundertuete.ruhr)





## Menü

Goran Koščević 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](http://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](http://www.diekrone-homberg.de)

[info@diekrone-homberg.de](mailto:info@diekrone-homberg.de)

### Öffnungszeiten

Mi – Sa 17:00 – 22:00 Uhr

So 12:00 – 21.00 Uhr

Mo. & Di. Ruhetag

**1. Gang** GRATINIERTER GRÜNLIPPENMUSCHELN

**2. Gang** KÜRBISPARFAIT  
mit gerösteten Kürbiskernen

**3. Gang** KABELJAUFILLET  
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



### “Liebevöll!” 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 “liebevöll!” 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 “liebevöll! in der Auermühle”.

### Liebevöll! 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](http://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](http://www.sparkasse-essen.de)

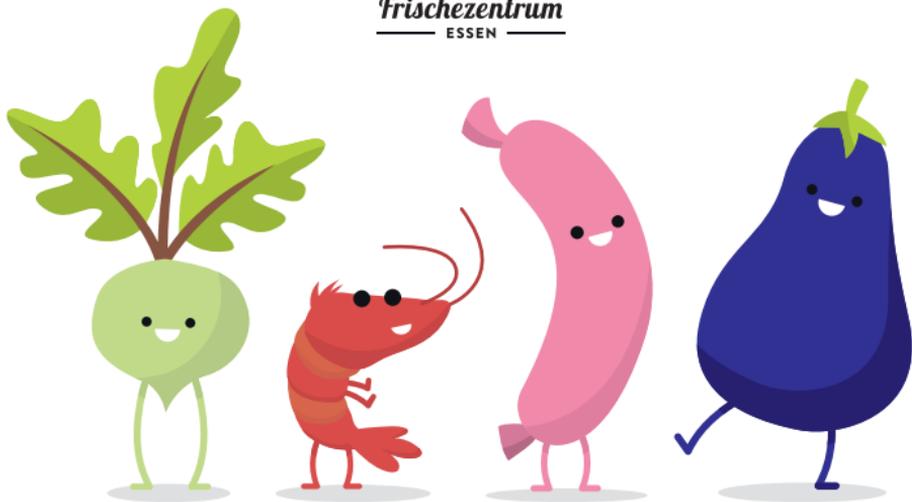
**Weil's um mehr als Geld geht.**



Sparkasse  
Essen



VOM GUTEN DAS BESTE  
**Frischezentrum**  
ESSEN



— FÜR PROFIS —

Über 15.000 Produkte  
freuen sich auf Sie!

[www.fze.de](http://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