



# RESTAURANT **KARUSSELL** FRÜHJAHRSMENÜS



16.01. – 15.03.2026



Tagesaktuelle Infos finden Sie auf [essen-geniessen.de](https://essen-geniessen.de)

# WO DER Genuss ZU HAUSE IST.



EINKAUFEN  
OHNE  
GEWERBESCHEIN



FRISCHE PARADIES

UNSER BESTE FÜR GENUSS

**Frischeparadies Essen**

Lützowstraße 24 | 45141 Essen

– Auf dem Essener Großmarkt –

**Öffnungszeiten:**

Montag – Freitag: 09:00 – 18:00 Uhr

Samstag:

09:00 – 17:00 Uhr



# Restaurant-Karussell Frühjahr 2026

Liebe Freunde des Restaurant-Karussells, liebe Genießerinnen und Genießer,

2026 steht in den Startlöchern – und mit ihm eine neue Saison voller Geschmack, Leidenschaft und kulinarischer Entdeckungen! Wie jedes Jahr beginnt der Genusskalender mit einer Tradition, die längst zu einem festen Highlight geworden ist:

dem Restaurant-Karussell. Acht Wochen lang heißt es wieder: Platz nehmen, genießen, Neues entdecken – und sich von der Vielfalt und Kreativität der regionalen Gastronomie überraschen lassen. Die 31 teilnehmenden Restaurants aus Bottrop, Dorsten, Duisburg, Essen, Gladbeck, Mülheim, Oberhausen und Ratingen haben jeweils für das Karussell besondere Vier-Gänge-Kennenlern-Menüs zusammengestellt – Menüs, die nicht nur durch Qualität und Handwerkskunst, sondern auch durch Ideenreichtum überzeugen. Dazu servieren die Gastgeber perfekt abgestimmte Weine, die jeden Gang begleiten und abrunden. Und wer lieber ein frisch gezapftes Bier genießt, bekommt selbstverständlich auch das. Das Schöne daran: Sie erleben all das zum besonders attraktiven Kennenlern-Festpreis – eine Einladung, Neues auszuprobieren, ohne zu zögern.

Ob Fleisch, Fisch oder vegetarisch – jedes Menü ist anders, jedes Restaurant setzt seine ganz eigene Handschrift. Unser Tipp: Probieren Sie



*Rainer Bierwirth*  
Initiator/Vorstand  
ESSEN GENIESSEN e.V.

einfach beides! Gegen einen kleinen Aufpreis lässt sich Ihr Menü um einen fünften Gang erweitern – perfekt für alle, die vom Genuss nicht genug bekommen können.

Mitmachen ist ganz einfach: Reservieren Sie im Restaurant Ihrer Wahl einen Tisch mit dem Hinweis auf das Restaurant-Karussell. Teilen Sie dort direkt Ihre Wünsche oder eventuelle

Unverträglichkeiten mit – die Küchen- und Serviceteams sorgen dafür, dass Ihr Abend genau so wird, wie Sie ihn sich vorstellen.

Und weil ein schöner Abend noch schöner endet, haben wir uns eine kleine Geste überlegt: Jedes Pärchen, das gemeinsam ein Karussell-Menü genießt, erhält zum Dank eine Flasche Wein aus der Edition Essen Geniessen. Einfach beim Service nach „Rot“ oder „Weiß“ fragen, wenn Sie Ihre Rechnung begleichen. So können Sie den Genuss mit nach Hause nehmen – als Erinnerung an einen besonderen Abend.

Lassen Sie sich von der Vielfalt der Menüs inspirieren, entdecken Sie neue Lieblingsrestaurants und erleben Sie, wie facettenreich unsere regionale Küche sein kann. Im Namen aller teilnehmenden Gastgeber, Köchinnen, Köche und Serviceteams wünsche ich Ihnen viele unvergessliche Genussmomente beim Restaurant-Karussell 2026!

Mit kulinarischen Grüßen, Ihr  
*Rainer Bierwirth*

**WAZ**

# Der Nachschlag für Ihren Abend.

Die wichtigsten Nachrichten aus **Essen**.  
Jeden Abend – **kostenfrei** im **WAZ-Newsletter**.

**Jetzt abonnieren!**

[waz.de/restaurantkarussell](http://waz.de/restaurantkarussell)



## Das ESSEN GENIEßEN Pärchengeschenk

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

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





# Restaurant-Karussell Frühjahrsmenüs 2026

## Bottrop

Rosa . . . . . 06

## Dorsten

Goldener Anker . . . . . 07

## Duisburg

Villa Patrizia . . . . . 08

## Essen

Acquario . . . . . 10

Alte Metzgerei . . . . . 11

Bliss . . . . . 14

Casa Lodato . . . . . 16

Da Vinci . . . . . 17

Fleischerei . . . . . 18

Gärtnerei . . . . . 19

GarPunkt . . . . . 20

Gummersbach . . . . . 22

Hannappel . . . . . 23

1831 Schloß Hugenpoet . . . . . 24

Kettner's Kamota . . . . . 25

Kiepenkerl . . . . . 26

La Grappa . . . . . 27

Müllers auf der Rü . . . . . 28

Restaurant M . . . . . 29

Mumm . . . . . 32

Pazza . . . . . 33

Schmachtenbergshof . . . . . 34

Sengelmanshof . . . . . 38

Sheraton Essen Hotel . . . . . 39

Stöckmanns . . . . . 40

Tablo . . . . . 41

Wundertüte . . . . . 43

## Gladbeck

Wasserschloß Wittringen . . . . . 44

## Mülheim an der Ruhr

Walkmühlen-Restaurant . . . . . 45

## Oberhausen

Hackbarth's . . . . . 46

## Ratingen

Liebevoll! Auermühle . . . . . 47



Unsere vegetarischen Gerichte erkennen Sie an diesem Symbol.



Unsere veganen Gerichte erkennen Sie an diesem Symbol.

## Impressum

Herausgeber:

ESSEN GENIESSSEN e.V./Rainer Bierwirth

Entwurf/Gestaltung/Realisation:

spreadYourMind Werbeagentur, Essen

[www.spreadyourmind.de](http://www.spreadyourmind.de)

Titelbild: ESSEN GENIESSSEN e.V./Sascha Perrone

Anschrift:

ESSEN GENIESSSEN e.V.

Zur Schmiede 4, 45141 Essen

Telefon: 0201/86 20 90

[info@essen-geniessen.de](mailto:info@essen-geniessen.de)

[www.essen-geniessen.de](http://www.essen-geniessen.de)



## Vier Gänge. Viele Wow-Momente.

Der nächste Genie-Steich aus dem Hause Hannappel: Mit dem Rosa setzen René Silva Sampaio & Tobias Weyers ihre kulinarische Vision fort - kreativ, mutig und voller Esprit. Eine Liaison aus Leidenschaft und Bodenständigkeit bildet das Fundament des neuen Rosa-Konzepts. Küchenchef Oliver Jacoby, früher an der Seite von Weyers, bringt frischen Wind und seine eigene Handschrift in die Bottroper Küche. Gastgeberin Vivien Pfeil sorgt mit natürlichem Charme und feinem Gespür dafür, dass man sich sofort willkommen fühlt. Fein essen. Wild genießen. Für alle die gutes Essen ernst und sich selbst nicht zu ernst nehmen. Für viele ist das Rosa längst mehr als ein Restaurant: ein kulinarischer Abend voller Abwechslung und Charakter.

Lust auf etwas Neues?

Wir starten mit frischen Ideen, ehrlicher Küche und einem Menü, das zeigt, wofür wir stehen: Qualität, Kreativität und Geschmack.

### 4-GÄNGIGES ÜBERRASCHUNGS-GOURMETMENÜ inklusive ausgesuchter begleitender Weine

*Für 89 € pro Person wird's richtig gut.*

*Nur auf Vorbestellung verfügbar.*

*Reservierungen direkt über unsere Website möglich.*

Gleiwitzer Platz 7  
46236 Bottrop  
hello@restaurant-rosa.de

Di.-Sa. 12:00 – 23:00 Uhr  
Küche 12.00 - 15.00  
18.00 - 21.00

So. & Mo. Ruhetag



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



## Menü

### 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 & freitags buchbar.

*4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Bier pro Person*

€ 139

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



### 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.

### Restaurant Goldener Anker

Lippertor 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





## Menü

Villa Patrizia – seit drei Generationen das exklusive und familiäre Restaurant am Kaiserberg. Die exzellente Küche wird von Patrizia persönlich geführt.



Originalität, Vielseitigkeit und Raffinesse sind die Zutaten für die Komposition einer kulinarischen Kultur, die seit Jahren weit über die Stadtgrenzen Duisburgs hinaus bekannt ist. Die schöne Villa mit der Vinoteca in der oberen Etage sowie der Zigarren-Lounge sorgt für echtes Dolce-Vita-Flair. Ein besonderes Erlebnis ist der Pavillon, der das ganze Jahr über geöffnet ist.

Mülheimer Straße 213  
47058 Duisburg  
Tel.: 0203 / 330480

www.villa-patrizia.de  
info@villa-patrizia.de

Mo.–Fr. 12:00 – 14:30 Uhr  
18:00 – 23:00 Uhr  
Sa. ab 18:00 Uhr  
So. Ruhetag

### AMUSE GUEULE UNO

von Patrizia

### AMUSE GUEULE DUE

Sizilianisches Sesam-Landbrot | Tonno Mousse  
Kaltgepresstes Bio Olivenöl La Gioia | Grüne Olive

#### 1. Gang SCHOTTISCHER SASHIMI LACHS

Amalfi Limone-Mascarpone-Crème  
Prestige Rote Kaviar

#### 2. Gang MANUFAKTUR GNOCCHI

Salsiccia | Morcheln

#### MANGO MARACUYA SORBETTO

Rum

#### 3. Gang WILDFANG ZAHNBASSE

San Remo Bucht - Mediterrane

#### oder 90 TAGE DRY AGED TOSKANISCHER WEISSE CHIANINA RINDERFILET

Basilikum Kartoffelpüree

#### 4. Gang NOUGAT SEMMIFREDO

Salzige Karamel | Fruta Stagionale

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

€ 92,50

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

FAMILIE IST



# UNSER BIER SEIT 1867



*Axel Stauder*  
Axel Stauder

*Thomas Stauder*  
Thomas Stauder



**Stauder ist Familie**  
Ehrlich wie das Ruhrgebiet





## Menü

Die italienische Küche im Ristorante Acquario erinnert Feinschmecker bei jedem Bissen daran, warum sie sich ursprünglich in diese Kulinarik verliebt haben. Frische und hochwertige Zutaten werden nach traditionellen Rezepten zu leichten und aromatischen Spezialitäten geformt, die man sonst nur aus dem Mittelmeerurlaub kennt. Bei uns in Essen-Steele kann man ganz besondere Köstlichkeiten mit Fleisch, Fisch, in vegetarischen Variationen oder eine original italienische Steinofenpizza genießen. Ob auf der regulären Speise-, der wechselnden Mittags- oder der Menükarte – in unserem Ristorante am Kaiser-Wilhelm-Platz wird Geschmack großgeschrieben. Besuchen Sie uns! Wir sind durchgehend von Dienstag bis Sonntag für Sie da.

### Ristorante Acquario

Kaiser-Wilhelm-Platz 5  
45276 Essen-Steele

Tel.: 0201 / 512665

Fax: 0201 / 511312

[www.acquario.de](http://www.acquario.de)

[info@acquario.de](mailto:info@acquario.de)

Di.-So. & Feiertag 12.00 – 23.00 Uhr

Mo. Ruhetag

### 1. Gang TRIS DI ANTIPASTI

Rinderfilet Carpaccio, Vitello Tonnato und  
Büffelmozzarella mit Tomaten

oder **GARNELEN**

auf Linsengemüse, leicht pikant

 *Pinot Grigio, Friaul*

### 2. Gang MEZZE MANICHE (NUDELN)

mit Pistazien und Garnelen

 *Greco Statti, Kalabrien*

### 3. Gang SEETEUFELFILET

mit Krabben in EstragonSauce

 *Lugana Roveglia, Gardasee*

oder **RINDERMEDAILLON**

mit Beeren in Rotweinsauce

 *Morellino di Scansano, Toskana*

### 4. Gang ERDBEER TIRAMISU

 *Dessertwein*

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

**€ 74,90**



## Menü

### 1. Gang **BEEF TATAR**

Sellerie | Apfel | Dijon-Senf | Brioche

oder **WALDPILZ-RAGOUT FIN** ✨

Blumenkohl | Haselnussbutter

### 2. Gang **FRISCHE TRÜFFEL-TAGLIOLINI** ✨

Wintertrüffel | Trüffelrahm | 36 Monate gereifter  
Parmesan

### 3. Gang **WINTERKABELJAU**

Safran-Risotto | Granatapfel-Fenchelgemüse  
Sauce Bouillabaisse

oder **RINDERFILET**

Kartoffelgratin | Waldpilze à la Crème  
Perlwiebel-Rotweinjus

oder **WIRSINGSTRUDEL** ✨

Nüsse | Pilze | Karotten-Ingwer-Püree  
Haselnussbutter

### 4. Gang **SCHOKOMOUSSETÖRTCHEN**

Orange | Vanillesauce

oder **ZWEIERLEI SORBET**

Gin | Minze

*4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person*

€ 89,00



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

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

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

### **Alte Metzgerei**

Emmastraße 25  
45130 Essen

Tel.: 0201 / 61533120

[www.alte-metzgerei-essen.de/](http://www.alte-metzgerei-essen.de/)  
[facebook.com/altemetzgereiessen/](https://facebook.com/altemetzgereiessen/)

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

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







# 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

# ENTDECKE DAS BESTE IM RUHRGEBIET!

ERLEBNISSE, GENUSS UND LIFESTYLE.  
MAGAZIN. ONLINE. NEU: PERSONALISIERBARER RUHRPOTT-SHOP.



## Online

Tägliche Inspirationen, Foodspots und  
Ausflugstipps – direkt aus dem Herzen des  
Potts. @ruhrpott.erleben oder auf  
[www.ruhrpott-erleben.de](http://www.ruhrpott-erleben.de)



## Magazin

Dreimal im Jahr voller Genuss, Geschichten und  
Geheimtipps aus dem Ruhrgebiet – gratis an  
ausgewählten Orten oder online als E-Paper.



## Partner & Events

Unsere Release-Partys und Partner-Events bringen  
Gastronomen, Unternehmer und Marken aus dem  
Ruhrgebiet zusammen. Hier entstehen neue Kontakte,  
Kooperationen und echte Ruhrpott-Momente.



## Shop

Entdecke personalisierbare Ruhrpott-Shirts,  
Hoodies & Accessoires – perfekt als Geschenk  
oder für dich selbst.



SCAN  
ME!





# 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

Rüttenscheider 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 LACHS TEMPURA ROLL

Passionsfrucht



Rambla Rosé | Weingut Born Rosé | Katalonien, Spanien

oder



Rosé Alkoholfrei | Weingut Markus Pfaffmann | Pfalz

#### 2. Gang GEBACKENER PULPO

Birnenragout | Kim Chi Crème



Charta Riesling | Weingut Spreizer | Rheingau

oder



Rum Sour Alkoholfrei

#### 3. Gang BLISS THUNFISCH SALTIM BOCCA

Fregola Sarda



Blason d'Aussieres Rouge AOC | Weingut Domanine d'Aussieres | Corbières, Frankreich

oder



Haus eigen fermentierter Kombucha

#### oder BARBERIE ENTENBRUST

getrüffelter Wirsing | Portweinradieschen



Malbec | Weingut Kaiken | Mendoza, Argentinien

oder



Haus eigen fermentierter Kombucha

#### 4. Gang DESSERTVARIATION



Espresso Martini

oder



Thai Ice Tea

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

€ 89,00

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

# Bliss

Restaurant & Bar

## Menü vegetarisch 🌱

### 1. Gang FUTOMAKI

Passionsfrucht

🍷 Rambla Rosé | Weingut Born Rosé | Katalonien, Spanien

oder 🍷 Rosé Alkoholfrei | Weingut Markus Pfaffmann | Pfalz, Deutschland

### 2. Gang GEBACKENE AUBERGINE

Birnenragout | Kim Chi Creme

🍷 Charta Riesling | Weingut Spreizer | Rheingau, Deutschland

oder 🍷 Rum Sour Alkoholfrei

### 3. Gang KNOLLENSellerie TATAKI

Süßkartoffel-Kokos-Mousse | Teriyaki

🍷 Chardonnay | Robert Mondavi | Californien, USA

oder 🍷 Haus eigen fermentierter Kombucha

### 4. Gang DESSERTVARIATION

🍷 Espresso Martini

oder 🍷 Thai Ice Tea

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

€ 79,00



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



# Casa Lodato

DA GIOVANNI

## Menü

### Italien vor der eigenen Haustür erleben

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

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

### Casa Lodato di Giovanni

Hauptstraße 132 · 45219 Essen

Tel.: 02054 - 971097

[www.casa-lodato.de](http://www.casa-lodato.de)

[info@casa-lodato.de](mailto:info@casa-lodato.de)

Öffnungszeiten:

Mo - Sa 17:30 – 23:00 Uhr

So Ruhetag

Sa Mittags nach Vereinbarung

### GRUSS AUS DER KÜCHE


#### 1. Gang SCHOTTISCHER BIOLACHS

mit Kaffee gebeizt, Avocado, gepickelte Radieschen, Gurke-Apfel-Vinaigrette

 Sauvignon blanc, Scheiblhofer, Österreich

#### 2. Gang PLIN RAVIOLI

mit geschmorter Rehkeule gefüllt, in Salbeibutter geschwenkt, Kürbiscème, Rehjus und Pecorino Romano Chips

 Passo Adagio, Velenosi, Marken

#### 3. Gang FISCH DES TAGES

 Chardonnay Tormaresca, Apulien


#### oder KALBSENTRECOTE

mit Spitzkohl-Kartoffel-Involtino, borretane Zwiebel, Jus

 Rosso piceno superiore, Velenosi, Marken

#### 4. Gang MILLE FEUILLE

mit Birnenkompott, Büffel-Ricotta-Crème mit Vanille und Zitronen, dazu Schokoladen-Eis

 Moscato d'Asti (Barberos Piemont)

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Bier pro Person

€ 85,00

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

# Ristorante Da Vinci

SEIT 1995 IN ESSEN-STEELE

## Menü

### 1. Gang MINISTRONE ALLA GENOVESE

oder JAKOBSMUSCHELN

mit Rote Bete, Avocado und WildlachsKaviar

 *Donnikalia Vermentino, Sardinien*

### 2. Gang GNOCCHI CON TARTUFO

 *Pinot Grigio, Veneto*

### 3. Gang FILET VOM SKREI (WINTERKABELJAU)

Meerrettichsauce

 *Lugana Roveglia, Lombardei*

oder KALBSFILET AL VINO ROSO

Selleriepüree, Babygemüse

 *Primitivo di Manduria, Puglia*

### 4. Gang SCHOKOLADEN SOUFFLÉ

Beeren | Pistazieneis

 *Moscato d'Asti, DOCG, Piemont*

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 74,90



## 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.

Gerne bieten wir Ihnen unseren Catering-Service für Ihre Familienfeiern oder Firmenevents an. Sprechen Sie uns einfach an – wir freuen uns, Ihre Feier kulinarisch zu begleiten.

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

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





## Menü

Wir freuen uns riesig, euch mit unserer Fleischerei unser neues Konzept vorzustellen.

Mit ihr gab es auch einen Wechsel in der Küche. Unser neuer Küchenchef Tristan Holmes und unser altbekannter Restaurantleiter Mirco Saker erwarten Euch in den vertrauten Wänden mit noch mehr Qualität, Vielfalt & Genuss.

Von Donnerstag bis Samstag sind wir ein vollwertiges Restaurant und ab sofort könnt ihr freitags und samstags mittags die komplette Speisekarte genießen. Unser Shop ist von Dienstag bis Samstag geöffnet – mit ausgewählten Weinen und feinen Delikatessen. Für die schnelle, aber feine Mittagspause gibt es von Dienstag bis Donnerstag ein wechselndes Business-Lunch-Gericht.

Von Dienstag bis Samstag sind wir für euch da und freuen uns darauf, euch willkommen zu heißen.

### Fleischerei

Rüttenscheider Str. 268 | 45131 Essen  
Telefon: 0201 - 458 791 40

Email: [info@fleischerei.restaurant](mailto:info@fleischerei.restaurant)  
Web: [www.fleischerei.restaurant](http://www.fleischerei.restaurant)

Businesslunch Di-Do	12-14 Uhr
Shop Di-Sa	12-18:30 Uhr
Dine Do	ab 17 Uhr
Fr & Sa	12-21 Uhr

### 1. Gang TRIZ' BEEFTATAR & TEE

Schwarzer Knoblauch | Eigelb | Teigwerk

### 2. Gang BURRATA BRÛLÉE

Wildkräutersalat | Chicorée | Walnuss  
Beeren Vinaigrette

### 3. Gang SALTIMBOCCA VON DER DORADE

Salbei | Karotte | Tagliatelle | Fenchel | Tomate

#### oder SALTIMBOCCA VOM KALB

Salbei | Schinken | Tagliatelle | Fenchel | Tomate

### 4. GANG SNICKERS „FLEISCHEREI STYLE“

Schokolade | Nussparfait | „Boozy“ Karamell

*4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person*

€ 85,00





## Menü

- 1. Gang SELLERIE - APFEL**  
Walnusscrumble | Schnittlauchöl | Feldsalat
- 2. Gang TOPINAMBUR SÜPPCHEN**  
geröstete Sonnenblumenkerne |  
Quittenchutney | Majoranöl
- 3. Gang GESCHMORTE KAROTTE**  
Belugalinsen | Kräuterseitling | Petersilienwurzel-  
püree | Thymianjus
- 4. Gang WÜRZKUCHEN**  
Mandarine | Fenchel | Haselnuss

*4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person*

**€ 69,00**



Seit 2022 gibt es nun schon die Gärtnererei auf der Klarastrasse in Essen Rüttenscheid und seit Oktober 2025 weht hier ein frischer Wind durch die Küche. Dominik Yildirim, neuer Chefkoch der Gärtnererei zaubert hier im eigenen Stil.

Es bleibt vegetarisch vegan, das Gemüse steht weiterhin im Vordergrund. Unsere Speisekarte variiert zwischen echten Klassikern und wechselnden saisonalen Specials.

Und für alle, die es gar nicht aushalten, gibt's unter der Rubrik „für Feiglinge“ die Möglichkeit, ein Topping mit Fisch oder Fleisch zu unseren Kreationen dazu zu bestellen.

Kommt vorbei und genießt unsere lockere Atmosphäre in modernem Ambiente oder fangt ein paar Sonnenstrahlen auf unserer schönen Terrasse ein.

### 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-Karussell“ erforderlich.  
Bei begleitenden Getränken gilt ein Glas pro Gang.*





## Menü

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

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

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

### 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* **GEGRILLTE SCHWARZWURZELN IN ASPIK**

Himbeergel | knuspriger Quinoa | Kresse

#### *2. Gang* **GEBACKENER ZIEGENKÄSE**

Karamellisierter Blumenkohlschaum  
Haselnusshippe | Blaubeeren

### **KLEINES SORBET**

#### *3. Gang* **GEBRATENER ZANDER**

Sellerie-Apfelpüree | Kartoffelkrapfen  
Beurre blanc | Dill-Öl

#### *oder* **ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN**

Schwarzer-Knoblauch-Jus | Maronencrème  
Rosenkohl | Cranberry

#### *oder* **SOJA PULLED BEEF**

Zwiebel-Jus | Maronencrème | Rosenkohl | Cranberry

#### *4. Gang* **SCHWARZE JOHANNISBEER-MOUSSE**

Schokoladenerde | Cassisgel | Zimt-Eis

*4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Bier pro Person*

**€ 89,00**

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



**GILDE**

RHEIN-RUHR

**FÜR PROFIS**

# *Die Genuss- Handwerker*

**GILDE FRISCH-MARKT RHEIN-RUHR EG**

Lützowstraße 10 | 45141 Essen

---

[www.gilde-rhein-ruhr.de](http://www.gilde-rhein-ruhr.de)



## Menü

### Willkommen bei Gummersbach

Das Restaurant Gummersbach lockt mit saisonalen Köstlichkeiten und ideenreicher Küche. Genießen an den Rand des Schlossparks in Essen-Borbeck. Die Speisekarte ändert sich wöchentlich und überrascht immer wieder auf's Neue mit modernen Kreationen, in denen man einen Hauch Frankreich mitschmecken kann. Die umfangreiche Weinkarte kann gleich doppelt überzeugen: Neben den ausgesuchten Tropfen aus Deutschland und Frankreich, findet man auch erlesene Spezialitäten für besondere Anlässe.

Ob im Garten unter der rot-weiß gestreiften Markise oder im Restaurant mit seinen Stuben, der aufmerksame und zuvorkommende Service verwöhnt die bis zu 120 Gäste immer wieder gerne.

Wer sich gerne stilvoll verwöhnen lässt, der ist im Restaurant Gummersbach genau richtig.

### Restaurant Gummersbach

Fürstenbergstraße 2 · 45355 Essen  
Tel.: 0201 / 676464

[gummersbach.essen@t-online.de](mailto:gummersbach.essen@t-online.de)  
[www.gummersbachessen.de](http://www.gummersbachessen.de)

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

### KLEINER GRUSS AUS DER KÜCHE

Brotauswahl Beurre d\* Isigny

#### 1. Gang STECKRÜBE

Ente Birne Miso

#### 2. Gang HUMMERBISQUE

Zitronengras schwarzer Knoblauch Raviolo

### CASSIS SORBET

Sekt

#### 3. Gang ROCHENFLÜGEL

Bretagne

Yuzu Butter Pak Choi Nori

Kartoffelpurée - Truffe de chine -

#### oder IBÉRICO KOTELETTE

- de raza -

Salbeibutter Piment d\*Espelette Ofengemüse

GrenailleKartoffeln

#### 4. Gang CRÈME BRÛLÉE

Tonka Passionsfrucht

#### oder KLEINE AUSWAHL

### FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE

Franck Roullé Essen

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 89,00

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





## 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,-**

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



Eine Symbiose aus Tradition und Moderne ist die Basis unseres Konzeptes. Sie lässt unser Küchenteam immer wieder außergewöhnliche Genuss-Kompositionen kreieren. Passend zur kreativen Küche vereint unser Serviceleiter und Sommelier René Silva Sampaio die Geschmäcker mit einer ganz besonderen und unkonventionellen Weinauswahl, aus seinem großen Weinfundus. Seien Sie gespannt.

Dieses Konzept begeistert Gäste wie Kritiker gleichermaßen: *1 Stern im Guide Michelin*, *8,5 Pfannen im Gusto* und *3,5F im Feinschmecker* sind Zeugnisse für die einzigartigen Genusserlebnisse, die Sie als Gast bei uns erwarten.

### **Restaurant Hannappel**

Dahlhauser Straße 173 · 45279 Essen  
Tel.: 0201 / 534506

[info@restaurant-hannappel.de](mailto:info@restaurant-hannappel.de)  
[www.restaurant-hannappel.de](http://www.restaurant-hannappel.de)

Di. – Sa.	17:30 – 23:00 Uhr
Feiertags	12:00 – 15:00 Uhr
	17:30 – 22:00 Uhr
So*	Ruhetag
Mo.	Ruhetag

\*außer für Sonderveranstaltungen,  
Events, Anfragen





## Menü

Das Restaurant 1831 im linken Wintergarten des Schlosshotel Huguenpoets vereint die Atmosphäre des geschichtsträchtigen Ortes mit kreativer, innovativer Küche. Ein magisch inspirierender Ort, welcher zum Verweilen einlädt und zum Wiederkehren erst recht.

Das Küchenteam unter der Leitung von Dominik Schab zaubert einzigartig und raffiniert inszenierte Gerichte und kombiniert dabei regionale Produkte mit internationalen Überraschungen. Klassische Gerichte erstrahlen in neuen, edlen Aufmachungen. Wir laden Sie herzlich dazu ein, das Restaurant und das Konzept „Fine Dining neu gedacht“ mit dem „Get to know 1831“ Menü kennenzulernen.

### GRUSS AUS DER KÜCHE

#### GET TO KNOW 1831

Menü in vier Gängen inklusive korrespondierender Weinbegleitung

Ausklang mit

#### PETIT FOURS AUS DER PATISSERIE

Auf Vorbestellung gern auch als vegetarisches Menü erhältlich. 🌿

**Menüpreis: € 119,- pro Person**

Aufgrund unserer Betriebsferien dreht sich bei uns das Restaurant-Karussell ab dem 21. Januar 2026.

SCHLOSSHOTEL  
**HUGENPOET**

#### **Restaurant 1831**

August-Thyssen-Straße 51

45219 Essen-Kettwig

Fon: 02054/1204-0

info@huguenpoet.de · huguenpoet.de

Mi – Sa 18:00 – 23:00 Uhr

So – Di Ruhetag



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

# KETTNER'S *Kamota*

## Menü

Wir nehmen Sie mit auf eine Feinspitzreise  
durch Österreich – mit Gaudi im Herz  
und Geschmack auf der Zunge.

Vorweg servieren wir:  
**NEW AUSTRIAN SCHMANKERL**  
Kleiner Gruß aus der modernen Alpenküche.  
Vertraut im Herzen, neu im Geschmack.

Danach folgt:  
**4-GÄNGIGES STEIRISCHES GOURMETMENÜ**  
Inkl. ausgesuchten, harmonisch begleitenden Weinen,  
die jede Nuance unterstreichen.

zum Abschluss:  
**EIN „HASTA LA VISTA SPATZERL“**  
unser süßes Pfiat di, bevor's heimgeht.

*kulinarischer Reisepreis pro Person*

**€ 126,66**



Weil Liebe durch den Magen geht  
**KETTNER'S KAMOTA**  
*Ein österreichisches Herz in Essen  
Werden*

Im Herzen von Essen-Werden liegt das Kettner's Kamota – ein echtes Juwel für Liebhaber der österreichischen und japanischen Küche.

Geführt von Jürgen Kettner und Wiebke Meier, vereint dieses besondere Restaurant steirische Herzlichkeit mit fernöstlicher Präzision. Die Gerichte sind ein Bekenntnis zur Heimat – vertraut, handwerklich ehrlich und zugleich mit japanischer Finesse neu interpretiert.

Seit 2023 trägt das Kamota stolz einen Michelin-Stern und wurde mit 8 Pfannen im Gusto ausgezeichnet – ein Zeichen dafür, dass nicht nur die Gäste, sondern auch die Kritiker längst verliebt sind. Schon gewusst? Laut Der Feinschmecker das beste österreichische Restaurant in Deutschland.

Österreich trifft Japan. Genuss trifft Gefühl. Kettner's Kamota – wo jedes Gericht ein Stück Liebe erzählt.  
Bussi Baba!

### 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.







## Menü

Der Kiepenkerl ist die Traditionsgastronomie in der Essener Innenstadt. Seit nunmehr 38 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

### 1. Gang RAUCH - KOMPOSITION VON MEERESFRÜCHTEN

Grönlandgarnelen | Kaisergranat | Makrele  
Rauchlachs | Forelle | Limetten Crème Fraîche  
geröstete Baguettescheiben

### 2. Gang MINI LASAGNE IM WECKGLAS

Steckrübe | Steinpilzrahm | Blutwurst Topping

#### oder VEGANER SÜSSKARTOFFEL TOAST

Salat von Avocado, Orange, Cashewkernen,  
Paprika, Pfefferbirne

### 3. Gang FILET VOM FJORDLACHS

Rote Bete Risotto | Tiroler Speckstreifen  
Fenchelrahm | Wirsing

#### oder RINDERFILET TÜRMCHEN AUF AUSTERNPILZKAPPEN

Parmesan Kartoffeln | Southern Comfort Jus  
Wirsing

### 4. Gang WARMER SCHOKOBROWNIE

Walnuss-Pflaumen Ragout | Salted Caramel Eiscreme

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 69,50

# La Grappa

... The Italian Culinary Institut  
by Rino Frattesi®

## Menü

1. Gang **CARPACCIO VON JAKOBSMUSCHELN**  
mit Bottarga, dem Kaviar des Mittelmeeres  
🍷 *Moscato Secco*  
oder **MANZO VERGINE**  
**LUFTGETROCKNETES ROASTBEEF**  
aus den Marken  
🍷 *Verdicchio Cantine Mezzanotte*
2. Gang **GNOCCHI GIULIANO**  
Hausgemachte Gnocchi, gefüllt mit Steinpilzen und  
Mozzarella auf einem Spiegel von *Trüffelcreme*  
🍷 *Pink Brut Rose von Silvano Strologo*
3. Gang **WEISSER HEILBUTT**  
Crème vom wilden Brokkoli  
🍷 *Fior d'Acasia von Silvano Strologo*  
oder **TAGLIATA VOM NEBRASKA BISONFILET**  
auf Artischocke mit Minze  
🍷 *Primitivo di Manduria aus der Magnum*
4. Gang **MASCARPONE**  
mit Crumble vom Pistazienkeks  
🍷 *Likör von weisser Schokolade von Bottega*
- 4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 98,00

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.



**Rino Frattesi**  
Seit 01. Juli 1978

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

Vor 48 Jahren eröffnete Rino Frattesi sein Restaurant. Und er hatte einen Plan, den er heute noch genauso konsequent verfolgt wie damals: Ein Weinangebot von Weltniveau und eine Küche, in der die italienische Kochkunst perfekt zelebriert wird.

**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 – 22:30 Uhr

Sa. 17:30 – 23:00 Uhr

So. Ruhetag

Feiertage nach Vorbestellung





# 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“. 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

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 CONFIERTE FORELLE

Getrübelter Blumenkohlsalat | Nuss Butter Schaum

#### 2. Gang ZWIEBELRAVIOLI

Fontina Käse Sauce | Frühlingslauch

#### 3. Gang SKREI FILET

Risotto noir | Safran Muschel Ragout

#### oder GESCHMORTES KALBSBÄCKCHEN

Perlgrauen | Artischocke  
geschmolzene Kirschtomate  
Artischocken-Espuma

#### 4. Gang MÜLLERS SCHOKOLADENVARIATION

von Original Beans Cru Virunga 70%  
Kokos Rahm Eis

*4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person*

€ 89,00

Das Restaurant-Karussell sich bei uns  
vom 01. Februar bis zum 31. März 2026.



## Menü

- 1. Gang** GEFLÄMMTER BONITO  
Chorizo | Salzzitrone | Paprika
- 2. Gang** SÜSSKARTOFFEL  
fermentierte Kaki | schwarzer Tee | Wildreis
- 3. Gang** SKREI AUS ISLAND  
Gurke | Senf | Dill | Graupen | Hüttenkäse
- oder DRY AGED ENTRECOTE  
Vadouvan | Lauch | Blumenkohl | Cashew
- 4. Gang** ORIGINAL BEANS UDZUNGWA 70%  
Karamell | Haselnuss | Orange

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-Karussell“ erforderlich.  
Bei begleitenden Getränken gilt ein Glas pro Gang.



# ESSEN ... VERWÖHNT



27. – 31. MAI 2026





## Menü

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

### 1. Gang GEBACKENES BIO- EI MIT KAVIAR

auf feinem Kresse- Salat und zarter Meerrettichcrème

### 2. Gang OCHSENSCHWANZ- ESSENZ

mit aromatischer Einlage und zarten Ravioli

### 3. Gang KNUSPERSTANGE VOM TASCHENKREBS UND HEILBUTT

begleitet von Limettensauce und Karotten-Ingwer- Gemüse

oder **HAUSGEMACHTE RAVIOLI  
GEFÜLLT MIT APFEL- BLUTWURST**  
auf cremigem Kartoffelmousse, vollendet mit  
Zwiebel- Crunch

### 4. GANG JOGHURTSCHNITTE MIT NUSSKROKANT

an beschwipsten Beeren

*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.

## Menü

### 1. Gang CARPACCIO DI POLPO

Oktopustentakel-Carpaccio mit Anis-Pfeffer-Marinade

 Pinot Grigio Vita Libera 0,0%

### 2. Gang RISOTTO AL PORCINI

mit Steinpilzen, Basilikum und Zitronenceste

 Vermentino di Sardegna 2024

### 3. Gang FILETTO DI SALMONE ALL'ARANCIA

Lachsfilet auf Orangenscheiben, Fenchelgemüse und Tomaten-Kapern-Salsa

 Lugana – harmonisch & mineralisch

#### oder TAGLIATA DI MANZO

Rinderroastbeef, dünn aufgeschnitten mit Spaghetti aus dem Parmesanlaib und frischem Rosmarin

 Primitivo di Manduria – voll & samtig

#### oder RAVIOLI AL TARTUFO

gefüllt mit Pecorino & Trüffel, in Salbeibutter

 Chardonnay Veneto

### 4. Gang DESSERT PAVLOVA

Knuspriges Baiser mit weichem Kern, frischen Beeren und Vanillecreme

 Moscato Dolce 2024 5cl

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

**€ 79,00**



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.pazzaitaliankitchen.de](http://www.pazzaitaliankitchen.de)  
[management.pazzo@gmail.com](mailto:management.pazzo@gmail.com)

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





## 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 TÜRMCHEN VOM GERÄUCHERTEN LACHS**  
mit Reibeküchlein an bunten Blattsalaten und Honig - Senfdip



2024 Ruppertsberger Linsenbusch Weissburgunder trocken, Ruppertsberger Weinkeller, Pfalz

**2. Gang ROTKOHLCRÈMESUPPE**  
mit einem Maronentörtchen

**3. Gang WILDSCHWEINFILET IM SERRANOSCHINKENMANTEL**

an Bowmore Whisky-Sauce, Rosenkohl und Kartoffelkroketten



2020 Azabache Crianza, Aldenueva, Rioja Spanien

oder **TOURNEDO VOM RINDERFILET**

mit einer Kruste aus getrockneten Tomaten auf gerahmtem Spinat mit Schwenkkartoffeln



2021 Brunito Chianti, Governo all'Uso, Villa Da Vinci, Toskanan Italien

**4. Gang KIRSCHMOUSSE**

auf einem Pumpernickelbiskuit an Quarkeis



2023 Rosé feinfruchtig, Weingut Schömehl, Nahe

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person




€ 79,50

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





## Menü VEGAN

- 1. Gang HAUSGEMACHTE RAVIOLI**  
mit einer Spinat - Cashewkernfüllung  
auf geschmolzenen Kirschtomaten  
 2023 Cuvée blanc, Weingut Lamm Jung, Rheingau
- 2. Gang BLUMENKOHLCRÈME MIT ZIMTCRUMBLE**
- 3. Gang WIRSINGROULADE**  
mit einer Maronen-Haselnussfüllung, Rotweinsauce  
und kleinen Petersilienkartoffeln  
 2022 Mandelpfad Merlot und Cabernet trocken,  
Bioland Weingut Neuspergerhof, Pfalz
- 4. Gang KOKOSMOUSSE**  
an flambierten Mangowürfeln mit  
einem Mango - Passionsfruchtsorbet  
 2023 Gelber Muskateller feinherb, Weingut  
Lergenmüller, Pfalz

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 62,50

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

## 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](http://www.schmachtenbergshof.de)



**Immer ein Genuss – unsere Edition B Weine**

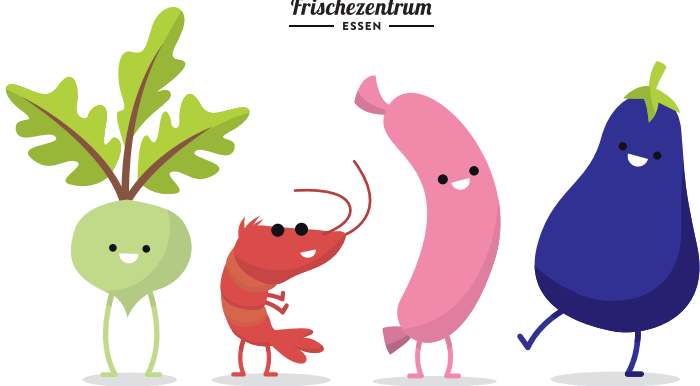


**Weinhaus Lergenmüller  
Grauburgunder trocken  
„Edition Bierwirth“  
DQ Pfalz**

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



VOM GUTEN DAS BESTE  
**Frischezentrum**  
ESSEN



— FÜR PROFIS —

Über 15.000 Produkte  
freuen sich auf Sie!

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

Schwarzwurzelmouse

Scheiben vom Serranoschinken

Rapunzelsalat

#### 2. Gang ZWEIERLEI SÜPPCHEN

Suppe von der roten Linse | Chorizo-Chips

Kalbsessenz | Grießklößchen

#### 3. Gang ZANDERFILET

Rahmsauerkraut | Risolée kartoffeln

oder **BARBARIE ENTENBRUST**

Steckrübenstampf | Preiselbeersauce

#### 4. Gang „3 SÜSSE SÜNDEN“

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

**€ 68,00**

## Menü

### EIN GRUSS AUS UNSERER KÜCHE

- 1. Gang GELBE-BETE-SALAT**  
 Geräucherte Entenbrust  
 Yuzu | Wasabi | Pistazien
- 2. Gang KOKOS-ZITRONENGRAS-SCHAUMSUPPE**  
 Jakobsmuschel | Korianderöl
- 3. Gang SEETEUFEL-MEDAILLON**  
 Shiitake-Dashi | Mini Pak-Choi | Sesam-Risotto
- oder **ROSA-GEBRATENES KALBSFILET**  
 Madeira Sauce | Babykarotten | Pastinake  
 Röstzwiebeln
- 4. Gang WEISSE VALRHONA - SCHOKOLADENMOUSSE**  
 Mandarinenmarmelade | Sauerrahm Eis  
 Pecannusskerne

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 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)



## Menü

Stöckmanns 1885 ist das Restaurant der Familie Stöckmann, die in mittlerweile 5. Generation das Familienunternehmen im Herzen von Essen-Frintrop führt. Der Traditionsbetrieb gehört mit zu den ältesten Restaurants in der Region. 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 mit Platz für bis zu 130 Pers. und einen schönen kleinen Biergarten.

In den vergangenen Monaten wurde das Restaurant anlässlich des 140-jährigen Jubiläums neu gestaltet und renoviert. Auch in den kommenden Monaten stehen noch weitere Überraschungen für unsere Gäste in der Planung. Jetzt entdecken und herausfinden!

### Stöckmanns Restaurant

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

reservierung@stockmanns-restaurant.de  
www.stockmanns-restaurant.de

### Öffnungszeiten

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

#### 1. Gang TEUFELSRIND

würzig-pikantes Ragout vom Rinder-Önglet  
Mayo | Tomate | Süß-saure Gurke

#### 2. Gang BIMI BROKKOLI

Sojasauce | Sesamöl | Panko-Brösel

#### 3. Gang LABEL ROUGE LACHS | MASSAMAN-CURRY

Kohlrabi | Birne | Kartoffeln

#### oder SPANFERKEL-HAXE & BAUCH

Mandarine & Ingwer | Wildkräutersalat

#### 4. Gang 1885 CRÊPE

Karamellsauce | Bourbon-Vanilleeis

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

€ 85,00

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



## Menü

### 1. Gang MEZE

Joghurt, Pfefferminze, Dillspitzen | Humus | Pikanter Tomatensalat | mit Käse und Gemüse gefüllte Auberginenscheiben | Weißkohl gefüllt mit Gemüse und Reis

 *Kavaklidere Emir, Türkei, Kappadokien, weiß*

### 2. Gang IÇLI KÖFTE

Bulgurklöße gefüllt mit Hackfleisch, Zwiebeln, Walnuss, Buttersauce

 *7 Bilgeler Khilon, Sauvignon blanc, Türkei Ägäis, weiß*

### 3. Gang YABAN LEVREK FILETOSU

Wildfang Loup de Mer auf Gemüsecrème, grüne Linsen- Pilav

 *7 Bilgeler Anaxogaras, Chardonnay, Türkei Ägäis, weiß*

### oder FISTIKLI KAFES PIRZOLA

Irisches Lammcarrée mit Pistazienkruste, Traubenmelasse-Rotweinsauce, orientalischer Reis mit Trockenfrüchten

 *7 Bilgeler Solon Attica, Malbec, Ägäis, rot*

### 4. Gang DONDURMALI KÜNEFE

Kadayifteig mit Käsefüllung und Pistazien, Vanilleeis

 *Château Gravas Sauternes AOC Sauvignon, Frankreich, weiß*

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Bier pro Person

€ 85,00

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



Seit 2002 steht das Tablo – ausgezeichnet für seine feine Küche – für herzliche Gastfreundschaft und besondere Genussmomente.

Neu seit Oktober 2025 ergänzt der Tuval Eventspace dieses Erlebnis: ein stilvoller, moderner Rahmen für Feste, Präsentationen und außergewöhnliche Veranstaltungen, direkt neben dem Tablo.

Zwei Orte, ein gemeinsames Versprechen: Höchster Genuss, stilvolles Ambiente und ein unverwechselbares Erlebnis.

### Restaurant tablo

Huyssenallee 5 · 45128 Essen

Tel.: 0201 / 8119585

info@tablo-restaurant.de

www.tablo-restaurant.de

Öffnungszeiten der Küche:

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

### Tuval Eventspace

info@tuval-eventsplace.de

www.tuval-eventsplace.de





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



Stadtwerkessen  
Wir sind Zuhause.

STAATL.  
FACHINGEN  
Das Wasser. Seit 1742.

WAZ





# WUNDERTÜTE

Restaurant & Bistro

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



## Menü

### 1. Gang LAUWARME QUICHE

Rosenkohl | In Calvados flambierter Apfel  
Französischer Bergkäse | Estragon-Schaum

oder **MARLONS HOCH GESCHÄTZTE CURRYWURST**

Selbstgemachte Kartoffelchips

Dazu servieren wir jeweils 1 Glas Champagner

### 2. Gang SELBSTGEMACHTE SPINAT-RAVIOLI

Frischer Wintertrüffel | Burrata  
Kandierte Nüsse | Sauerampfer-Öl

### 3. Gang GEBRATENES SKREIFILET

Bouillabaisse-Espuma | Erbsenpüree  
In Fischfond garte Kartoffel

oder **GESCHMORTER TAFELSPITZ**

... vom Münsterländer Freiland-Rind | Morchel-Rahm  
Selleriepüree | Laugenknödel

oder **BELUGALINSEN-RISOTTO**

Gegrillte Schwarzwurzel | Petersilienwurzel  
Pastinake | Kräuteröl | 72 Monate gereifter Parmesan

### 4. Gang ARMER RITTER VON SELBST GEMACHTEM BRIOCHE

Maronenmousse | Armagnac-Pflaumen Confit

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

€ 85,00 € 75,00

Das Wundertüte-Karussell-Menü begleiten wir teilweise parallel mit 2 Weinen pro Gang.

Erst der direkte Vergleich von 2 Weinen macht Sie nämlich vom „Weintrinker“ zum „Weinentdecker“. Erleben Sie, wie ein und derselbe Bissen mit verschiedenen Weinen ganz neue Geschmackserlebnisse eröffnet. 1 Gericht - 2 Weine.

Alle Weine werden sorgfältig passend zu den Aromen des Gerichtes ausgewählt. Und trotzdem hat jeder Wein seinen eigenen Charakter. Das gilt es zu entdecken. Durch den Austausch über das Erleben der Aromen verschiedener Weine entsteht am Tisch eine ganz besondere Stimmung und Atmosphäre. Probieren Sie diese kulinarische Abenteuerreise einmal aus. Komponiert ist sie von unserem Chefkoch Marlon Kouth für alle, die Lust auf Entdeckung, Austausch und Genuss mit allen Sinnen haben.

### 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)

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





## 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](http://www.wasserschloss-wittringen.de)

E-Mail: [schloss.wittringen@web.de](mailto: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 VITELLO TONNATO

Zart aufgeschnittenes Kalbfleisch mit feiner Thunfischsauce und Kapern

### 2. Gang SÜSSKARTOFFELCRÈMESUPPE

mit einem Hauch Ingwer und gebratenen Garnelen

### 3. Gang LACHSFILET

auf Blattspinat mit Rosmarinkartoffeln und Hummer-Weißwein-Sahnesauce

oder **FRANZÖSISCHE MAISHÄHNCHENBRUST**  
mit Ofenkartoffel, Sauercreme, BBQ-Sauce und Schloss-Salat

### 4. Gang HAUSGEMACHTES TIRAMISU

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

**€ 65,00**





## Walkmühlen-Restaurant

### Menü

- 1. Gang FEINE SELLERIECREMESUPPE** ✱  
mit sautierter Jakobsmuschel und Kräuteröl  
🍷 *Grauburgunder Lergenmüller Pfalz*
- 2. Gang SPAGHETTI AUS DEM PARMESANLAIB** ✱  
mit gehobelem Parmesan & Trüffelfeucht  
🍷 *Weißburgunder Kallfelz 2024 Pfalz*
- 3. Gang WOLFSBARSCHFILET IN MEERSALZKRUSTE**  
Zitronen-Spargel-Risotto & mediterrane Kräutern  
🍷 *Lugana DOC- Garda Classico 2024*
- oder **ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN**  
mit Preiselbeersauce, gefüllten Ofenfrüchten & goldenen Kroketten  
🍷 *Chianti Classico Frescobaldi 2023*
- oder **GEBRATENES AUBERGINENSCHNITZEL** ✱  
auf Beaujolais-Pfeffer-Lack, zartem Möhrenragout & Blattspinat  
🍷 *Lugana – Garda Classico*
- 4. Gang COMPOSIZIONE DELLA CASA**  
eine süße Frühlingskomposition aus unserer Pâtisserie  
🍷 *deutscher Dessertwein aus der Walkmühlen-Kellerei*

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

€ 75,00

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



Auf der Terrasse inmitten einer Blumenlandschaft fühlen sich die Gäste im traditionsreichen Walkmühlen-Restaurant in den Frühlings- & Sommermonaten ganz besonders wohl. Im außergewöhnlichen Ambiente des Gebäudes mit einer über 600-jährigen Geschichte stehen mediterrane und internationale Gerichte sowie delikate Vor- und Nachspeisen auf der Karte – ergänzt durch saisonale Speisen. Erlesene Weine ergänzen das vielfältige Getränke-Angebot. Neu im Walkmühlen-Restaurant ist das Kinderspielzimmer. Eltern können bei uns in ganz entspannter Atmosphäre speisen, während die Kinder ganz in ihrer Nähe spielen können. Für Festlichkeiten stehen Räume für 10 bis 70 (insgesamt 150) Personen zur Verfügung. Das Walkmühlen-Restaurant ist ein beliebter Ort für Hochzeits-, Jubiläums- und Geburtstagspartys sowie weitere Feiern aller Art.

**Walkmühlen-Restaurant**  
**große & kleine Gesellschaftsräume / mit Kinderspielzimmer**  
Walkmühlenstraße 52

45470 Mülheim an der Ruhr

Tel.: 02 08 / 37 05 21

[www.walkmuehlen-restaurant.de](http://www.walkmuehlen-restaurant.de)

täglich 11:00 – 22:00 Uhr

Mittwochs Ruhetag





# HACKBARTH'S

RESTAURANT

## Menü

Die Geschichte beginnt vor über 30 Jahren und manifestiert sich nach kürzester Zeit als Platzhirsch in Oberhausen mit seiner innovativen cross-over Küche, exzellentem Service und guten Getränken:

Es ist der 1. April 2023. Als ehemaliger Auszubildender aus Hackbarth's Restaurant schreiben Stefan Kutzner die Geschichte weiter ...

Was bleibt ist die prägnante „Rote Tür“ und der Slogan „So viel Zeit muss sein“ mit dem wir Sie in Ihrem zweiten Zuhause willkommen heißen wollen: Wir verschreiben uns voll und ganz dem Produkt. Es soll regional, saisonal und nachhaltig sein. Jeder Teller soll eine Geschichte schreiben und wir wollen sie erzählen. Wir laden Sie ein, Teil dieser Geschichte zu werden.

### Hackbarth's Restaurant

Im Lipperfeld 44 · 46047 Oberhausen

Tel.: 0208 / 22188

[www.hackbarths.de](http://www.hackbarths.de)

[info@hackbarths.de](mailto:info@hackbarths.de)

Küchenzeiten:

Di – Fr 12:00-14:00 Uhr

18:00-21:00 Uhr

Sa 18:00-21:00 Uhr

So & Mo Ruhetag

#### 1. Gang BURRATA

Alles von der Tomate | Pinienkerne | Basilikum

#### 2. Gang KRUSTENTIER SÜPPCHEN

Garnele | Wan Tan

#### 3. Gang ZANDERFILET

Sizilianische Caponata | Kartoffel Schnitte  
Kräutersaitlinge | Oliven Schaum

oder RINDERFILET

Getrüffeldes Sellerie Püree | Wirsing Lasagne  
Kartoffelstroh | Rosamrin Jus

#### 4. Gang KOKOSMOUSSE

Ananas Eis | Kokos Raspeln | Ananas Kaviar

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

€ 92,50



## Menü

### 1. Gang ZIEGENFRISCHKÄSE

Apfel, geschmorte Beete, Blätterteig

 Weissburgunder Gutswein Salwey

### 2. Gang KARTOFFELRISOTTO

Senf, Grünkohl

 Grauburgunder Gutswein Salwey

### 3. Gang SKREI LOINS

mit Purple Curry, Karotte in Texturen

Alternativ: gebackene Polenta

 Merlot Salwey

### oder SHORT RIB VOM RIND

mit Purple Curry, Karotte in Texturen

Alternativ: gebackene Polenta

 Merlot Salwey

### 4. Gang NOUGAT

Birne, Haselnuss

 Muskateller Salwey

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

€ 80,00

Gutscheine zum Restaurant-Karussell sind nur in der Zeit vom 16.01. – 15.03.2026 einlösbar.

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



### “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





# 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