



RESTAURANT KARUSSELL FRÜHJAHRSMENÜS



16.01. – 15.03.2026



Tagesaktuelle Infos finden Sie auf 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 eigens 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



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	La Grappa	27
Dorsten		Müllers auf der Rü	28
Goldener Anker	07	Restaurant M	29
Duisburg		Mumm	32
Villa Patrizia	08	Pazza	33
Essen		Schmachtenbergshof	34
Acquario	10	Sengelmannshof	38
Alte Metzgerei	11	Sheraton Essen Hotel	39
Bliss	14	Stöckmanns	40
Casa Lodato	16	Tablo	41
Da Vinci	17	Wundertüte	43
Fleischerei	18	Gladbeck	
Gärtnerei	19	Wasserschloß Wittringen	44
GarPunkt	20	Mülheim an der Ruhr	
Gummersbach	22	Walkmühlen-Restaurant	45
Hannappel	23	Oberhausen	
1831 Schloß Hugenpoet	24	Hackbarth's	46
Kettner's Kamota	25	Ratingen	
Kiepenkerl	26	Liebevoll! Auermühle	47



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

Titelbild: ESSEN GENIESSEN e.V./Sascha Perrone

Anschrift:

ESSEN GENIESSEN e.V.
Zur Schmiede 4, 45141 Essen
Telefon: 0201/86 20 90
info@essen-geniessen.de
www.esSEN-geniessen.de



~~R O S A~~
RESTAURANT

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-Überraschungsmenüs 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



**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

Lippetor 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



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



Menü

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 ZAHNBRASSE

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



Stauder ist Familie
Ehrlich wie das Ruhrgebiet



Stauder



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
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

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



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
Perlzwiebel-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/
facebook.com/altemetzgereiessen/

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



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



Sparkasse
Essen

Weil's um mehr als Geld geht.

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



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!



RUHRPOTT
erleben



Bliss

Restaurant & Bar

Menü

Casual Fine Dining mit mediterraner 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

geträufelter 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

oder Rambla Rosé / Weingut Born Rosé / Katalonien, Spanien

oder Rosé Alkoholfrei / Weingut Markus Pfaffmann / Pfalz, Deutschland



2. Gang GEBACKENE AUBERGINE

Birnenragout / Kim Chi Creme

oder Charta Riesling / Weingut Spreizer / Rheingau, Deutschland

oder Rum Sour Alkoholfrei



3. Gang KNOLLENSELLERIE TATAKI

Süßkartoffel-Kokos-Mousse / Teriyaki

oder 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 Büffel-mozzarella 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

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-STEELLE

Menü

1. Gang MINESTRONE ALLA GENOVESE

oder JAKOBSMUSCHELN

mit Rote Bete, Avocado und WildlachsKaviar

⌚ *Donnikalia Vermentino, Sardinien*

2. Gang GNOCHI CON TARTUFO

⌚ *Pinot Grigio, Veneto*

3. Gang FILET VOM SKREI (WINTERKABELJAU)

Meerrettichsauce

⌚ *Lugana Roveglia, Lombardei*

oder KALBSFILET AL VINO ROSO

Selleriepuree, Babygemüse

⌚ *Primitivo di Manduria, Puglia*

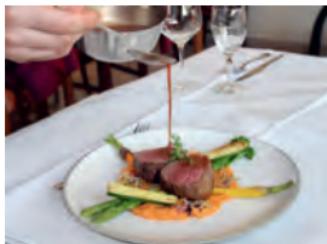
4. Gang SCHOKOLADEN SOUFFLÉ

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, schlummern 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
info@davinci-essen.de

Di. -Sa. 12.00 – 23.00 Uhr
So. & Feiertag 12.00 – 21.00 Uhr
Mo. Ruhetag



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 Sasker 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
Web: 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

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





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 Gärtnerei auf der Klarastrasse in Essen Rüttenscheid und seit Oktober 2025 weht hier ein frischer Wind durch die Küche. Dominik Yildirim, neuer Chefkoch der Gärtnerei 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.

Gärtnerei

Klarastr. 70 | 45130 Essen
Telefon: 0201 - 51198744

Email: info@gae rtnerei.restaurant
Web: www.gae rtnerei.restaurant

Di. – Sa.: ab 17.00 Uhr
So. & Mo.: Ruhetag



FÜR PROFIS

A close-up photograph of a hand holding a small pile of salt, sprinkling it onto a large, raw, marbled steak. The steak is tied with white twine and sits on a dark wooden cutting board. The board is scattered with various herbs and spices, including rosemary and garlic. The background is blurred, showing some greenery and a glass of beer.

Die
Genuss-
Handwerker

GILDE FRISCH-MARKT RHEIN-RUHR EG

Lützowstraße 10 | 45141 Essen

www.gilde-rhein-ruhr.de



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



Menü

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 ROH MILCHKÄSE

Franck Rouillé 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,-



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



Menü

Das Restaurant 1831 im linken Wintergarten des Schlosshotels Hugenpoets 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 internationalem 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 FOUPS AUS DER PATISSERIE

Auf Vorbestellung gern auch als vegetarisches Menü erhältlich. *

Menüpreis: € 119,- pro Person

SCHLOSSHOTEL
HUGENPOET

Restaurant 1831

August-Thyssen-Straße 51
45219 Essen-Kettwig

Fon: 02054/1204-0

info@hugenpoet.de · hugenpoet.de

Mi - Sa 18:00 - 23:00 Uhr
So - Di Ruhetag

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

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 Pfat 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



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 Service-Team 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



Menü

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

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

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 WEISER 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 Frattesis La Grappa, ein Begriff
in Nordrhein-Westfalen.

Vor 48 Jahren eröffnete Rino Frattesi sein Restaurant. Und er hatte einen Plan, den er heute noch genau so 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





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 Bistroküche 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.

MÜLLERS

auf der RÜ

Menü

1. Gang CONFIERTE FORELLE

Geträufelter Blumenkohlsalat | Nuss Butter Schaum

2. Gang ZWIEBELRAVIOLI

Fontina Käse Sauce | Frühlingslauch

3. Gang SKREI FILET

Risotto noir | Safran Muschel Ragout

oder GESCHMORTES KALBSBÄCKCHEN

Perlgraupen | 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.

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



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

Restaurant M

Mintrops Stadt Hotel
Margarethenhöhe

Steile Straße 46 · 45149 Essen

Tel.: 0201 / 43 86-0

Fax: 0201 / 43 86-100

www.mintrops-stadthotel.de

info@stadt.mm-hotels.de

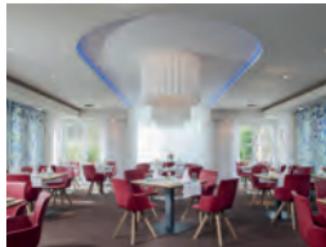
Mo.-So. 12.00 – 22.00 Uhr

ESSEN ... VERWÖHNT



27. – 31. MAI 2026





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.

Menü

- 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 NUSSKOKANT**
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.



PAZZA

ITALIAN KITCHEN

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 Pazza 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 Wohlfühlöse.

Im Pazza 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 Pazza ist und wie viele neue Dinge man jeden Tag entdeckt.

Pazza italiano kitchen

Rüttenscheider Str. 182
45131 Essen

Tel.: 0201 83095371
www.pazzaitaliankitchen.de
management.pazza@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, Gouverno all’Uso, Villa Da Vinchi, 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 WIRSINGROUADE

mit einer Maronen-Haselnussfüllung, Rotweinsauce
und kleinen Petersilienkartoffeln

⌚ 2022 Mandelpfad Merlot und Cabernet trocken,
Bioland Weingut Neuspergerhof, Pfalz

4. Gang KOKOSMOUSSE

an flambeierten Mangowürfeln mit
einem Mango - Passionsfruchtsorbet

⌚ 2023 Gelber Muskateller feinherb, Weingut
Lergenmüller, Pfalz

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 62,50

Schutztage

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.



Immer ein Genuss – unsere Edition B Weine

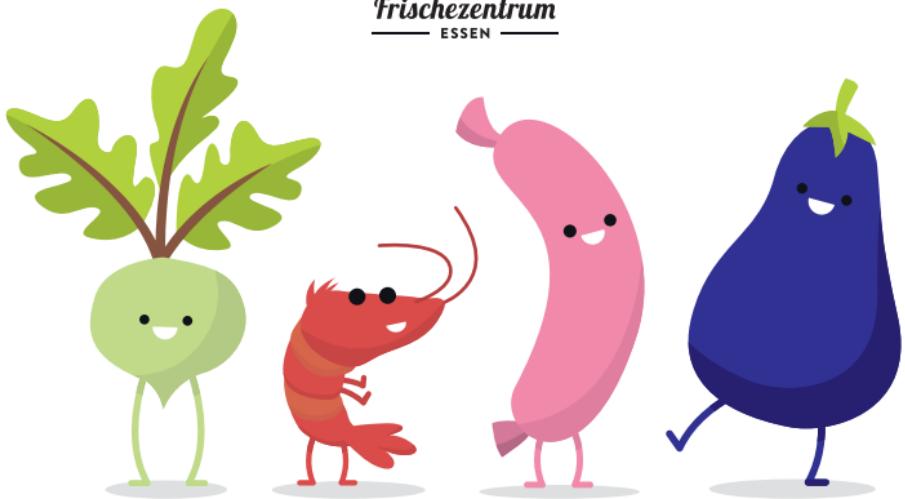


Weinhaus Lergenmüller
Grauburgunder trocken
„Edition Bierwirth“
DQ Pfalz

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



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 Jahrhunderte alten Fachwerkhaus, 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 ...

Schwarzwurzelmousse
Scheiben vom Serranoschinken
Rapunzelsalat

2. Gang ZWEIERLEI SÜPPCHEN

Suppe von der roten Linse | Chorizo-Chips
Kalbsessenz | Grießklößchen

3. Gang ZANDERFILET

Rahmsauerkraut | Risoléekartoffeln

oder BARBARIE ENTENBRUST

Steckrübenstampf | Preiselbeersauce

4. Gang „3 SÜSSE SÜNDEN“

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 68,00



SHERATON

Essen Hotel

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

www.sheratonessen.com

essen@sheraton.com

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

Bei begleitenden Getränken gilt ein Glas pro Gang.





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 Speisenkarte. 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@stoeckmanns-restaurant.de
www.stoeckmanns-restaurant.de

Öffnungszeiten

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

Stockmanns

1885

Restaurant
veranstaltungen
Biergarten
grillwarte dining

Menü

1. Gang TEUFELSRIND

würzig-pikantes Ragout vom Rinder-Onglet
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

⌚ *Kavaklıdere Emir, Türkei, Kappadokien, weiß*

2. Gang İÇLİ KÖFTE

Bulgurklöße gefüllt mit Hackfleisch, Zwiebeln, Walnuss, Buttersauce

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

3. Gang YABAN LEVREK FILETOSU

Wiildfang Loup de Mer auf Gemüsecrème, grüne Linsen- Pilav

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

oder FİSTIKLI 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 – auszeichnet 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.
FÄCHINGEN
Das Wasser. Seit 1742.

WAZ

Sparkasse Essen

EJS
TIM LANGE
ELEKTRO-VERANSTALTUNGS-SERVICE



VOM GUTEN DAS BESTE
Frischezentrum
ESSEN



FRISCHE PARADIES

Allbau
Mein Zuhause in Essen

Handelshof

Gremerevents
Zeitz | Mühldorf | Bremerhaven

GMS
Messe- und Eventpartner

VERTRIEBSAGENTUR
BIERWIRTH
WEIN- SPIRITUOSEN- SEKT

BMW AG
Niederlassung
Essen

Gilde
ESSEN

GEROLSTEINER®
Das Wasser mit Stern

EDEKA
FOODSERVICE



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 SELBSTGEMACHTES SPINAT-RAVIOLI

Frischer Wintertrüffel | Burrata
Kandierte Nüsse | Sauerampfer-Öl

3. Gang GEBRATENES SKREIFILET

Bouillabaisse-Espuma | Erbsenpüree
In Fischfond gegarte 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

Mo & Di	17:00 – 22.00 Uhr
So	12:00 – 22:00 Uhr
Mo & Di	Ruhetag

Online-Reservierungen unter
www.wundertuete.ruhr





Menü

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, Sauercrème, BBQ-Sauce und Schloss-Salat

4. Gang HAUSGEMACHTES TIRAMISU

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

€ 65,00

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

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





Walkmühlen-Restaurant

Menü

1. Gang FEINE SELLERIECREMESUPPE

mit sautierter Jakobsmuschel und Kräuteröl

Grauburgunder Lergenmüller Pfalz

2. Gang SPAGHETTI AUS DEM PARMESANLAIB

mit gehobeltem Parmesan & Trüffelduft

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



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 Geburtstags-partys sowie weitere Feiern aller Art.

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

Walkmühlenstraße 52
45470 Mülheim an der Ruhr

Tel.: 02 08 / 37 05 21
www.walkmuehlen-restaurant.de
täglich 11:00 – 22.00 Uhr
Mittwochs Ruhetag



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 Hackbarths 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.

1. Gang BURRATA

Alles von der Tomate | Pinienkerne | Basilikum

2. Gang KRUSTENTIER SÜPPCHEN

Garnelen | Wan Tan

3. Gang ZANDERFILET

Sizilianische Caponata | Kartoffel Schnitte
Kräutersaitlinge | Oliven Schaum

oder RINDERFILET

Getrüffeltes 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

Hackbarths Restaurant

Im Lipperfeld 44 · 46047 Oberhausen

Tel.: 0208 / 22188

www.hackbarths.de

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



Menü

1. Gang ZIEGENFRISCHKÄSE

Apfel, geshmorte 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