



Einzigartige Location
Tolle Live-Musik
Außerordentliche Weine
Exklusive Gaumenfreuden



Essen ... verwöhnt
auf Zollverein
27. – 30. August 2026

Donnerstag & Freitag 16 – 23 Uhr
Samstag 12 – 23 Uhr | Sonntag 12 – 20 Uhr

essen-geniessen.de

FAMILIE IST



UNSER BIER SEIT 1867



Axel Stauder
Axel Stauder

Thomas Stauder
Thomas Stauder



Stauder ist Familie
Ehrlich wie das Ruhrgebiet



Glückauf auf Zollverein!

Liebe Gäste,
in mehr als drei Städten
wurden Gourmetmeilen in
diesem Jahr – aus unter-
schiedlichen Gründen – ab-
gesagt.

ESSEN GENIESSEN e.V. prä-
sentierte dennoch dieses

Jahr zwei Veranstaltungen und somit
können Sie auf dem UNESCO-Welterbe
die kulinarischen Köstlichkeiten von *Es-
sen... verwöhnt auf Zollverein* genie-
ssen.

Essen... verwöhnt auf Zollverein hat sei-
ne Preise stabil gehalten und baut dar-
auf, das uns viele Gäste treu bleiben
und wir neue Gäste gewinnen können,
denn die kulinarischen Highlights sind
seit jeher von hoher Qualität.

Vier Tage können Sie das Welterbe mit-
erleben, die Kulinarik verköstigen und
hervorragende Weine, Staatl. Fachingen
und Stauder Pils dabei genießen.

Die Aufenthaltsqualität auf Zollverein,



Rainer Bierwirth
Initiator/Vorstand
ESSEN GENIESSEN e.V.

mit der Industriekulisse am
Tag und der Beleuchtung
am Abend, ist besonders.
Und mit unserer Live-Musik
heißt es einfach: kommen,
staunen, genießen, sich
mit Freunden treffen oder
nette Menschen kennenler-

nen, tanzen ... viel Spaß haben.

Wir begrüßen dieses Jahr aus Bochum
die Trattoria Momo mit ihrer modernen,
italienischen Küche und aus Essen das
Restaurant Hannappel, das zum wieder-
holten Male und zurecht mit einem
Stern im Guide Michelin ausgezeichnet
wurde.

Unsere Köche/Köchinnen freuen sich
darauf, viele neue Gerichte – von unse-
ren Bergmannsgerichten bis hin zu
Gourmetgerichten und natürlich unse-
ren Klassikern – präsentieren zu dürfen.

Mit kulinarischen Grüßen, Ihr

Rainer Bierwirth

Grußwort des Oberbürgermeisters

Liebe Freundinnen und Freunde des guten Geschmacks, herzlich willkommen zu Essen... verwöhnt auf Zollverein 2026!

Dass wir in diesem Jahr vom 27. bis zum 30. August wieder eine Genussmeile auf Zollverein erleben können freut mich sehr. So bietet die beeindruckende Silhouette des Doppelbocks den imposanten Hintergrund für Gourmet-Genuss vom Feinsten.

Ich bin sicher, dass sich in den vier Tagen die gesamte Bandbreite unserer lokalen Gastronomieszene präsentieren wird. Lokale Köchinnen und Köche stellen unter Beweis, wofür sie bekannt sind: hohe Qualität und kreative Ideen. Freuen Sie sich auf eine Kostprobe vielfältiger Speisen und Getränke – von bodenständig bis exotisch, aber immer besonders und zudem in einer besonderen Atmosphäre.



*Thomas Kufen
Oberbürgermeister
der Stadt Essen*

Die Veranstaltung ist weit mehr als nur ein Fest für den Gaumen – es ist ein Treffpunkt für die ganze Stadt zum gemeinsamen Erleben und zum Entdecken einzigartiger Geschmackserlebnisse.

Den Organisatoren, Gastronomen und Unterstützern, die mit großem Engagement einen be-

sonderen Höhepunkt im Essener Veranstaltungskalender auf die Beine stellen, danke ich ganz ausdrücklich.

Allen Besucherinnen und Besuchern wünsche ich viele schöne Begegnungen voller kulinarischer Entdeckungen und in diesem Sinne guten Appetit!

Ihr



Thomas Kufen
Oberbürgermeister der Stadt Essen

Unsere Gastronomen

Da Vinci	Stand 1	Seite 11
Gummersbach	Stand 2	Seite 13
<i>Bier / Wein / Brände</i>	<i>Stand 3</i>	<i>Seite 38</i>
Fleischerei/Gärtnerei	Stand 4	Seite 15
Acquario	Stand 5	Seite 19
Alte Metzgerei	Stand 6	Seite 21
Hofbräu im Königshof	Stand 7	Seite 23
Momo	Stand 8	Seite 25
Bliss	Stand 9	Seite 37
<i>Bier / Wein / Brände</i>	<i>Stand 10</i>	<i>Seite 38</i>
Walkmühlen Restaurant	Stand 11	Seite 43
Suval	Stand 12	Seite 45
Hannappel	Stand 13	Seite 47
La Turka	Stand 14	Seite 49
<i>WupperCocktail</i>	<i>Stand A</i>	
<i>Coffeebike</i>	<i>Stand B</i>	



= Unsere vegetarischen Gerichte erkennen Sie an diesem Symbol.



= Unsere veganen Gerichte erkennen Sie an diesem Symbol.

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

Impressum

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

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

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

Grußwort Stiftung Zollverein

Liebe Gäste,
auf dem UNESCO-Welterbe Zollverein erleben wir täglich, wie stark Tradition und Zukunft miteinander verbunden sein können und vor allem welche Potenziale sich daraus ergeben. Davon können Sie sich bei „Essen ... verwöhnt auf Zollverein“ selber überzeugen: Hier, an diesem geschichtsträchtigen Ort, können wir moderne Interpretationen vieler renommierter Köchinnen und Köche ausprobieren und genießen. Ich kann Ihnen nur empfehlen, sich auf neue (kulinarische) Erfahrungen einzulassen. Ähnlich handhaben wir dies als Stiftung Zollverein, denn unser Auftrag ist es, diesen Ort nicht nur zu erhalten, sondern auch weiterzuentwickeln – dazu braucht es den Mut, innovative Ideen zu erproben. Ich freue mich sehr auf das, was uns auf dem ehemaligen Gleisboulevard erwarten wird: ab-



wechslungsreiche kulinarische Kreationen und natürlich ein unterhaltsames Rahmenprogramm auf der Bühne.

Gleichwohl möchte ich Sie einladen, das Welterbe zu entdecken. Nutzen Sie die Pause zwischen zwei Gerichten für einen Spaziergang durch den Zollverein Park, tauchen Sie ein in die „Untertagewelt“, erfahren Sie mehr zu Kohle, Koks und Kumpel oder werfen Sie einen Blick in ein Museum. Kommen Sie gerne wieder, um die unzähligen Möglichkeiten näher zu erkunden – zum Beispiel im September für das Zechenfest.

Ich wünsche Ihnen ein herzliches Glück auf und uns allen eine genussvolle Zeit.

Ihr Christoph Tesche



Henning Broscheit GmbH

GENUSS AUS DER REGION

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



Gastronomie-Stände

- | | |
|-------------------------|--------------------------|
| 1 Da Vinci | 10 Bier / Wein / Brände |
| 2 Gummersbach | 11 Walkmühlen Restaurant |
| 3 Bier / Wein / Brände | 12 Suvai |
| 4 Fleischerei/Gärtnerei | 13 Hannappel |
| 5 Acquario | 14 La Turka |
| 6 Alte Metzgerei | A WupperCocktail |
| 7 Hofbräu im Königshof | B Coffeebike |
| 8 Momo | i Information |
| 9 Bliss | |

Anreise

Wir empfehlen die Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln!

Mit dem Bus: Linie 183, Haltestelle „Kohlenwäsche“

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

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

Ristorante Da Vinci

SEIT 1995 IN ESSEN-STEELE

CATERING & EVENTS

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



Sprechen Sie uns einfach an.

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

ITALIAN
HOME FOOD

EST. 2020

ABHOL
SERVICE

EST. 2020

 /RISTORANTE-DAVINCI
 RISTORANTE_DAVINCI

UNSERE PARTNER.
EINFACH FRISCH.



Zeevisgroothandel
Viskwekerij

DEUNK vof

www.deunkvis.nl



einfach frisch

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

Ristorante Da Vinci

SEIT 1995 IN ESSEN-STEEL

VORSPEISE

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE 7 €

Mit Honig und Pinienkernen auf Wildkräutersalat,
dazu Balsamico-Dressing

BAVETTE AUS DEM PARMESANLAIB

Spaghetti aus dem Riesenparmesanlaib an Trüffelsauce
mit Parmaschinken 9,50 €
...oder mit Garnelen 12,50 €

HAUPTSPEISE

GEGRILLTES THUNFISCHSTEAK 15 €

Auf mediterranem Couscous-Salat, dazu Teriyaki-Sauce

RINDERFILET 15 €

Mit Kartoffelecken und gebratenen Zwiebeln,
Parmaschinken und Trüffeljus

BERGMANNSGERICHT

BOHNENEINTOPF NACH ITAL. ART 10 €

Mit würziger Salsiccia

GOURMETGERICHT

SURF & TURF 28 €

Tagliata vom Rinderfilet mit Kartoffelecken und
gebratenen Zwiebeln, Parmaschinken und Gambas,
dazu Trüffeljus

DESSERT

TARTUFO NOCCIOLA 6,50 €

Haselnuss-Schokoladentrüffeleis mit frischen Beeren

Stand 1



Lernen Sie uns kennen

Bella Italia im Herzen von Essen-Steele – denn manchmal kann man sich den Urlaub eben doch nach Hause holen. Romantische Abende zu zweit, Geschäftstermine oder eine Familienfeier – in unserem gemütlichen Ambiente lässt es sich gut verweilen, schlemmen und einfach genießen.

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

REGIONALSTARKMACHER



EIN GUTES
REZEPT
FÜR
ESSEN.

Eine gelungene Projektentwicklung ist wie ein gutes Menü. Aber es zählt nicht nur was reinkommt, sondern auch wer es kocht. Mit einem perfekten Rezept, den besten Zutaten unserer Heimat, Leidenschaft, Liebe und Know-how entwickeln wir Projekte in der Region. Denn nur so entstehen Immobilien, die ein gutes Essen braucht.

DIE WOHNKOMPANIE NRW GmbH

+49 (0)211 909918-0

nrw@wohnpkonomie.de

www.wohnpkonomie.de




DIE WOHNKOMPANIE
Wir entwickeln Lebensräume



VORSPEISE

STEINPILZSUPPE ✱ 8 €

Röstzwiebeln Petersilienpesto +5 € Pfand

HAUPTSPEISE

STEAK TATAR 11 €

GurkeKapernEigelb Piment d'Espelette
Kartoffelstroh

ZANDERFILET 15 €

Wildfang „Ijsselmeer“
Champagnersauce Traubenkraut
buttriger Kartoffelstampf

CONFIT DE CANARD 15 €

„Entenschenkel aus dem Périgord“
Orange Portweinschalotten wilder Broccoli
Thymiankartoffelpurée

BERGMANNSGERICHT ✂

CURRYWURST 8 €

Fleischmanufaktur Timm Creamy Coleslaw Baguettes

GOURMETGERICHT

SCHNITZEL VON DER 19 €

FRANZÖSISCHEN ENTENLEBER

Schalottenmarmelade Honigbrot Apfel

DESSERT

ORIGINAL BEANS KÜSST BIRNE ✱ 8 €

Mousse au chocolat von der Original Beans Schokolade
Birnenorbet

Stand 2



Willkommen bei Gummersbach

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

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

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

Restaurant Gummersbach

Fürstenbergstraße 2 · 45355 Essen
Tel.: 0201 / 676464

gummersbach.essen@t-online.de
www.gummersbachessen.de

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



Kampmann & Co.
IHR GASTRONOMIEPARTNER



ERLEBEN SIE DEN UNTERSCHIED.



Stand 4



VORSPEISE

GERÖSTETES SAUERTEIGBROT

- „Gärtnerei“ | Hummus | Blumenkohl  7 €
„Fischerei“ | Sylter Sauce | Radieschen 8 €
„Fleischerei“ | geräucherte Entenbrust | rote Zwiebelmarmelade 8 €

HAUPTSPEISE

ONSEN EI

- 3'erlei Blumenkohl | Trüffelschaum  möglich 11 €

LACHS

- 3'erlei Blumenkohl | Curryschaum 13 €

SHORT RIBS

- 3'erlei vom Mais | Rosmarinjus 14 €

BERGMANNSGERICHT

CREMIGES KALBSRAGOÛT

- Pfifferlinge | Orecchiette 15 €

GOURMETGERICHT

BOUILLABAISSE

- Sauce Rouille | Baguette 16 €

DESSERT

DUNKLE SCHOKOLADENTARTE

- Sauerkirschen | Nuss  möglich 8 €

SLUSH ICE HIMBEER-ZITRONE

4 €

SLUSH ICE GIN TONIC „MARE“

5 €

Ein Dach. Zwei Konzepte. Ein Ort.

Seit dem 18. Januar 2026 beherbergt die Klarastraße 70 sowohl die Gärtnerei als auch die Fleischerei unter einem Dach.

Die großzügigen Räumlichkeiten sind so gestaltet, dass beide Konzepte ausreichend Platz finden, dabei aber klar voneinander getrennt bleiben - jedes mit seinem eigenen Charakter und seiner besonderen Atmosphäre.

Die Gärtnerei verwöhnt Sie mit vegetarisch/veganen Gerichten, die Fleischerei mit ausgewählten Fleischspezialitäten. Selbstverständlich stehen unseren Gästen in beiden Restaurants beide Speisekarten zur Verfügung.

Und das Beste: In den warmen Monaten genießen Sie alles auf unserer gemütlichen Terrasse unter Weinreben – fast wie Urlaub!

Gerne richten wir auch Ihre Events, Feierlichkeiten und Caterings aus. Kommen Sie auf uns zu, wir beraten Sie gerne.

Gärtnerei & Fleischerei

Klarastrasse 70 | 45130 Essen

Tel.: 0201-51198744

info@gaertnerei.restaurant

info@fleischerei.restaurant

Küche Di-Sa

17-22 Uhr

So & Mo

Ruhetag

Durch // Starter

GASTRONOMIEBERATUNG

PRAXISNAH.
UMSETZBAR.
MESSBAR.



WIR MACHEN GASTRONOMIE PROFITABLER.



STRATEGIE

Zahlen. Daten. Fakten



BETRIEB

Effizienz steigern.
Profit erhöhen.



TEAM

Menschen entwickeln.
Leistung sichern.



FINANZEN

Liquidität schaffen.
Zukunft sichern.



KOSTENLOSE ERSTBERATUNG SICHERN!



Rüttenscheider Str. 120,
45131 Essen



+49 (0) 201 9998 6600



info@durch-starter.eu



www.durch-starter.eu



@berndkochem.de





Belebt den
Weingenuss.

STAATL.
FACHINGEN

Das Wasser. Seit 1742.



FRISCHE PARADIES

WO GENUSS ZUHAUSE IST.

Bei uns treffen außergewöhnliche Produkte auf echte Leidenschaft: frische Zutaten aus aller Welt, engagierte Mitarbeitende und persönliche Beratung.

Ob für den täglichen Einkauf oder besondere Anlässe – hier wird Einkaufen zum Erlebnis.

Ein Marktplatz für Genussmenschen und Foodlover.

Lassen Sie sich begeistern und inspirieren.

Frischeparadies Essen

Lützowstraße 24 · 45141 Essen

Auf dem Großmarkt

frischeparadies.de/essen

Öffnungszeiten Markt

Mo. – Fr. 09:00 – 18:00 Uhr

Sa. 09:00 – 17:00 Uhr



QR-Code scannen
und entdecken



einfach frisch

Elele GmbH · Lützowstrasse 22 · 45141 Essen

Tel. 0201 34 32 28 · Fax. 0201 33 36 54

Info@elele-gastro.de · www.elele-gastro.de

VORSPEISE

MARINIERTER SASHIMI THUNFISCH 8,50 €

Frische Kräuter | Algen | Rosa Pfeffer

HAUPTSPEISE

FAGOTTINI NUDELN ✱

9 €

Bonbon-Nudeln mit Ziegenkäse gefüllt
Birnen | Ziegenkäse Sauce

TORTELLONI GIGANTI DEL GOLFO 10,50 €

Schwarze Tortelloni
Fischfüllung mit Lachs & Krabben | Hummer Sauce

FILETTO DI MANZO CON

15 €

TARTUFO NERO DI NORCIA

Rinderfilet | Sommertrüffel | Parmesan-Flocken
Rucola | Kartoffelpüree

BERGMANNSGERICHT ✨

LAMMGULASCH

14 €

Rosmarin | Thymian | leichte Tomatensauce | Kartoffeln

GOURMETGERICHT

SURF AND TURF

29,50 €

Simmentaler Rinderfilet | Pfeffersauce
halber kanadischer Hummer | Hummersauce

DESSERT

CASSATA AL PISTACCHIO ✱

7 €

Sizilianische Eiscremespezialität
Pistazien | frische Früchte

Stand 5



Die italienische Küche im Ristorante Acquario erinnert Feinschmecker bei jedem Bissen daran, warum sie sich ursprünglich in diese Kulinarik verliebt haben. Frische und hochwertige Zutaten werden nach traditionellen Rezepten zu leichten und aromatischen Spezialitäten geformt, die man sonst nur aus dem 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

Meat

Seafood

Veggie



Klassisch

Modern

Saisonal



Emmastr. 25
45130 Essen

Öffnungszeiten
Di – Sa ab 17:00 Uhr

T: 0201 61533120
info@alte-metzgerei-essen.de



VORSPEISE

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE ✱

Thymian-Honig | karamellierte Nüsse
Wildkräutersalat | Himbeer-Balsamico

8 €

HAUPTSPEISE

GARNELENSPIESS VOM GRILL

Kräuteröl | Mojo Verde | Zitronen-Aioli | Baguette

14 €

BBQ PULLED PORK BURGER „RUHRPOTT“

Pulled Pork | Krautsalat | Senfcreme | Röstzwiebeln

SCHNITZEL WIENER ART

Lauwarmer sommerlicher Kartoffelsalat |
Preiselbeeren | Zitrone

13 €

GOURMETGERICHT

GESCHNETZELTES VOM

SCHWEINEFILET „À LA CRÈME“

Steinpilze | Cognac-Pfeffer-Rahm | Butterspätzle

15 €

BERGMANNSGERICHT ✂

DIE „ECHTE“ DÖNNINGHAUS CURRYWURST

mit Baguette

5 €

DESSERT

FRISCHE BRÜSSELER WAFFEL

diverse Toppings

ab 4 €

Stand 6



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

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

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

Alte Metzgerei

Emmastraße 25
45130 Essen

Tel.: 0201 / 61533120

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

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



**HOFBRÄU
IM KÖNIGSHOF**
— ESSEN —



O'ZAPFT IS

für unvergessliche Momente!

Egal ob Hochzeit, Geburtstag, Firmenfest oder Tagung – im Hofbräu im Königshof Essen wird aus jeder Veranstaltung ein echtes Fest.

Mit bayerischer Herzlichkeit, erstklassiger Küche und maßgeschneiderten Eventkonzepten schaffen wir den perfekten Rahmen für Ihre Feier. Von 10 bis 600 Gästen. Von der ersten Idee bis zum letzten Prosit. Mia macha des. Sie feiern.

Hofbräu im Königshof Essen. Feiern wie in Bayern. Mitten in Essen.

Hofbräu im Königshof | Lindenallee 1a | 45127 Essen | Tel.: 0201-29 39 15 00
info@hofbraeu-im-koenigshof.de | www.hofbraeu-im-koenigshof.de

VORSPEISE

OBAZDA ✱

6,50 €

Bayerische Käsespezialität mit Zwiebelringen,
Radieschen und Brez'n

HAUPTSPEISE

KÄS'SPÄTZLE ✱

10 €

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

BROTZEITPLATTE

12 €

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

HOFBRÄU BURGER

12 €

saftiges, gezupftes Rindfleisch in Brottasche mit
fruchtiger Cocktailsoße, Salat, Zwiebeln, Gewürzgurke
und Tomate

SAUERBRATEN

13 €

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

„OMAS“ RINDERROULADE

14 €

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

BRIZZA CLASSIC

14 €

mit Speckwürfeln, roten Zwiebeln und Schmand

DESSERT

KAISERSCHMARRN ✱

6 €

in Butter geschwenkt, auf Apfelkompott (ohne Rosinen)

Stand 7



Das Hofbräu im Königshof, mitten
im Herzen von Essen, schenkt Essen
und dem Ruhrgebiet ein Stück
bayerische Gemütlichkeit.

Egal ob im rustikalen Wirtshaus
oder im lebhaften Biergarten, hier
wird ehrliche Wirtshaus-Küche bei
zünftigem Bier mit einem Lächeln
serviert.

Original bayerische Speisen und
Biere – das Hofbräu ist, was es
ist: ein urtypisches bayerisches
Wirtshaus.

Hofbräu im Königshof

Lindenallee 1a
45127 Essen

Tel.: 0201-29 39 15 00

hofbraeu-im-koenigshof.de

info@hofbraeu-im-koenigshof.de

täglich ab 11:00 Uhr mit warmer
Küche geöffnet

Gottschall

GETRÄNKE

**IHR
GASTRONOMIE-PARTNER
IM RUHRGEBIET**



Getränke Gottschall GmbH

Cruismannstr. 54 | 44807 Bochum (Riemke)

Tel. 538033 · | info@getraenke-gottschall.de

www.getraenke-gottschall.de



VORSPEISE

CARPACCIO VOM RIND

Rucola & Parmesan

8 €

FINE DE CLAIRE AUSTER

3,50 €

BERGMANNSGERICHT

BRUSCHETTA MIT GEGRILLTER SALSICCIA

7,50 €

Thymian-Weisswein-Schmorzwiebeln & Nduja-Aioli

HAUPTGERICHTE

RAVIOLI

12 €

mit Entenbrustfüllung in Butter-Salbei

LINGUINE IN TRÜFFELBUTTER 🌿

12 €

mit frischem Trüffel

+ Iberico-Filet

+5 €

GOURMETGERICHT

IBERICO-FILET AUF PFEFFERSAUCE

15 €

mit Kartoffeln

DESSERT

NONNA ANGELINAS BLAUBEERPFANNKUCHEN 🌿

Zimt & Zucker

8 €

Stand 8



CIAO UND HERZLICH WILLKOMMEN IN DER TRATTORIA MOMO,

deinem italienischen Kurzurlaub mitten in Bochum! Hier wird nicht nur gekocht, hier wird mit Herz gezaubert! Unsere Küche mixt traditionelle Familienrezepte mit einer Prise Kreativität - ganz nach dem Motto: La Mamma wär stolz, aber der Hipster auch zufrieden. Wir kochen nur mit den besten Zutaten direkt aus Italien. Warum? Weil wir nicht nur authentisch, sondern auch richtig lecker sein wollen. Unser gemütliches Lokal lädt dich ein, einfach mal die Welt draußen zu lassen und schöne Momente mit deinen Lieblingsmenschen zu genießen - am besten mit Pasta, Pizza, Fisch oder Fleisch. Oder einfach allem davon. Dazu gibt's eine feine Auswahl an italienischen Weinen, die dein Essen nicht nur begleiten, sondern feiern - wie es sich gehört!

„I migliori momenti della vita sono condivisi con il vino, il buon cibo e gli amici.

Trattoria Momo

Stadionring 9 / 44791 Bochum

Tel.: 0234 500776

info@momo-bochum.de

Mi
sonst

15:00 – 24:00 Uhr
12:00 – 24:00 Uhr

ESSEN ... VERWÖHNT



AUF ZOLLVEREIN



AALTO MUSIKTHEATER

Musik und Gesangstexte von
COLE PORTER

Buch von
P. G. WODEHOUSE, GUY BOLTON,
HOWARD LINDSAY UND RUSSEL CROUSE

Neufassung von
TIMOTHY CROUSE UND JOHN WEIDMAN

Deutsche Fassung von
ROMAN HINZE UND NIKLAS WAGNER

Musikalische Leitung
TOMMASO TURCHETTA

Inszenierung
ADRIANA ALTARAS

Anything Goes

DAS
GEFEIERTE
BROADWAY-
MUSICAL

ab
21.11.2026

*Eine Produktion der Staatsoper Hannover.
Die Aufführung von „Anything Goes“ erfolgt durch besondere
Vereinbarung mit Concord Theatricals GmbH, namens und im Auftrag von Tams-Witmark LLC.*



www.theater-essen.de

THEATER UND PHILHARMONIE
ESSEN



Immer ein Genuss – unsere Edition B Weine



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

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



B&B ZERO

Null Alkohol. Voller Charakter.

Mit B&B Zero präsentieren Beck und Bierwirth eine vielseitige
Kollektion aus alkoholfreiem Wein und Secco –
fünf Sorten für jeden Anlass.

B&B Zero – Doppelte Leidenschaft. Null Alkohol.

Weitere Infos: Handelsagentur Feine Kost DELICA GmbH
Zur Schmiede 4 · 45141 Essen | Tel.: 0201 862090

DAS -TEAM.

DIE PROFIS FÜR ELEKTROSCHROTT



Alle Infos unter:

www.ebe-essen.de

e3e

Entsorgungsbetriebe
Essen GmbH



Unterhaltungsprogramm

Donnerstag, 27.08. 17:30 – 22:00 Uhr

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

Shiela Tan ist eine international erfahrene Sängerin und Entertainerin mit beeindruckender Bühnenpräsenz. Mit ihrer kraftvollen Stimme bewegt sie sich souverän zwischen Soul, Rock, Jazz und modernem Elektropop. Auf Bühnen in Europa, den USA, Mexiko und China begeisterte sie bereits ihr Publikum. Ihre energiegeladenen Shows verbinden musikalische Vielseitigkeit und charismatische Ausstrahlung zu einem mitreißenden Live-Erlebnis.

Freitag, 28.08. 17:30 – 22:00 Uhr

Marius Müller, alias „**Muri**“, begeistert seit über 20 Jahren als Sänger und Schlagzeuger mit seiner authentischen Art und wandelbaren Stimme. Bekannt ist er unter anderem als Mitglied des Rockorchesters RuhrgeBEAT sowie durch seine Teilnahme an The Voice of Germany 2024. Ob rockig, gefühlvoll oder genreübergreifend – Muri steht für energiegeladene Livemusik und mitreißende Auftritte.

Vase Simeon ist ein international geprägter Soul-Pop-Sänger und Entertainer mit außergewöhnlicher Stimme und mitreißender Bühnenpräsenz. Inspiriert von Größen wie Michael Jackson, Prince und James Brown verbindet er Soul, Pop und Rock mit moderner Performance. Seine energiegeladenen Shows leben von musikalischer Vielseitigkeit, echter Emotion und der spürbaren Nähe zum Publikum – ein Live-Erlebnis, das begeistert.



Worthy Davis



Lauryn Davis

Ant Utama



Unterhaltungsprogramm

Samstag, 29.08. 17:30 – 22:00 Uhr

Lauryn Davis stammt aus einer musikalischen Familie und tritt erfolgreich in die Fußstapfen ihres Vaters, des renommierten US-amerikanischen Sängers Worthy Davis. Mit ihrer warmen, gefühlvollen Stimme und einer natürlichen Bühnenpräsenz begeistert sie bei Galas, Firmenevents und Konzerten – gemeinsam mit ihrem Vater oder als Solokünstlerin. Musikalisch bewegt sie sich zwischen Pop, Soul und modernem R&B. Mit Persönlichkeit, Emotion und großer Leidenschaft entwickelt sie dabei ihr ganz eigenes künstlerisches Profil.

Worthy Davis ist ein US-amerikanischer Sänger, Songwriter und Performer aus Denver, Colorado. Seine musikalische Laufbahn führte ihn von Los Angeles auf internationale Bühnen, wo er unter anderem mit Künstlern wie Stevie Wonder, Chaka Khan und Billy Preston zusammenarbeitete. Als Songwriter und Sänger war er an zahlreichen internationalen Produktionen beteiligt. In Deutschland wurde er durch TV-Auftritte sowie als Support-Act der Deutschlandtour von Britney Spears und als Sänger der Heavytones einem breiten Publikum bekannt. Mit seiner markanten Stimme, seiner Bühnenroutine und seiner Leidenschaft für Soul, R&B, Pop und Gospel begeistert Worthy Davis sein Publikum bis heute.

Sonntag, 30.08. 14:00–18:00 Uhr

Ant Utama ist ein neuseeländischer Singer-Songwriter aus Köln, der mit authentischer Stimme und emotionalen Songs begeistert. Der gebürtige Aucklander verbindet modernen Pop mit akustischen Elementen und ehrlichem Storytelling. Mit seiner Debüt-EP sowie dem Song Traveller erreichte er bereits Millionen Streams. Ant Utama steht für authentische Live-Auftritte und Songs, die berühren und verbinden.

Bliss

Restaurant & Bar



Casual Dining mit asiatischem Flair

Bliss – Restaurant & Bar
Rüttenscheider Str. 237
45131 Essen



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

Bliss

Restaurant & Bar

VORSPEISE

PULPO TEMPURA

Teriyaki-Rotkohl | Wasabicreme

8 €

BLISS DUETT

(auch einzeln)

FUTOMAKI

Grüner Spargel | Miso | Shiso

12 €

8 €

THUNFISCH TATAKI

Wakame | Honig-Soja Sauce

8 €

HAUPTGANG

RISOTTO VON FREGOLA SARDA

Ratatouille | Basilikumpesto | Parmesan

12 €

RUMPSTEAK TAGLIATA

Getrübte Edamame | Röstzwibeln

15 €

GOURMETGERICHT

GAMBA ROLL

Argentinische Wildgarnele | Yuzu Crème

Rucola | Brioche

19 €

BERGMANNSGERICHT

ROSTBRATWÜSTCHEN „1TE GENERATION“

Warmer Belugalinsensalat Pommerysenfsauce

12 €

DESSERT

MATCHA PANNA COTTA

Nashibirnenragout | Erdbeer | Sesam

8 €

Stand 9



Casual Fine Dining mit mediterranean Flair

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

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

Bliss

Rüttenscheider Str. 237

45131 Essen

Tel.: 0201-95985595

<https://www.bliss-essen.de>
reservierung@bliss-essen.de

Mo.–Sa.

So.

17:30 – 23:00 Uhr

Ruhetag



2 cl

4 cl

BIRKENHOF BRÄNDE

ALTE WILLIAMS-BIRNE 40%

Holzfassgelagert

3,00 €

5,00 €

ALTE MARILLE 40 %

Holzfassgelagert

3,00 €

5,00 €

HASELNUSS 32 %

Holzfassgelagert

3,00 €

5,00 €

ALTE HIMBEERE 40 %

Holzfassgelagert

3,00 €

5,00 €

Alle Preise zzgl. 3,00 € Glaspfand

SEKT / CHAMPAGNER**CUVÉE BRUT**

Sektmanufaktur Schloss VAUX

5,00 €

35,00 €

ROSÉ BRUT

Sektmanufaktur Schloss VAUX

5,00 €

35,00 €

WEISSWEIN**GRAUER BURGUNDER TROCKEN EDITION B**

Weinhaus Lergenmüller | Pfalz

3,50 €

24,00 €

CHARDONNAY QBA TROCKEN

Kruger-Rumpf | Nahe

4,00 €

27,00 €

RIESLING QBA FEINHERB

VEGAN | Weingut Lamm-Jung | Rheingau

4,00 €

27,00 €

ROSÉWEIN**PINKY - THE KINKY ROSE**

Viticoltori Ponte | Italien

3,50 €

24,00 €

FLASH! ROSÉ NON FILTRÉ TROCKEN

BIO | VEGAN | unfiltriert | Weingut Schnaitmann | Württemberg

5,00 €

33,00 €

ROTWEIN**MERLOT CABERNET-SAUVIGNON „EDITION B“ PAYS D'OC IGP**

Ludovic Pouzol | Frankreich

3,50 €

24,00 €

...Mobil-Strom-Anlagen für z.B. :

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

...E-Technik für z.B. :

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

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

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

Tel.: 0203 371689

Gelderblomstraße 1, 47138 Duisburg
E-Mail: info@evs-lange.de, www.evs-lange.de





FAMILIE HAT MAN –

NACHBARN

SUCHT MAN SICH AUS!

WAS FÜR EIN SCHÖNES MIETEINANDER.

www.allbau.de

Walkmühlen-Restaurant

**FEINE
KÜCHE**



**ZAUBERHAFTE
LOCATION**



**LIEFERUNG
NACH HAUSE**



COCKTAILS



**KINDER-
ZIMMER**



**SONNIGE
TERRASSE**





Walkmühlen-Restaurant

VORSPEISE

FRISCHE IRISCHE FELSENAUSTERN

Wahlweise 3 oder 6 Stück,
serviert mit Schwarzbrot und frischer Zitrone

3 Stück

8 €

6 Stück

15 €

KUMATO-TOMATENCARPACCIO ✱

8 €

Hauchdünn aufgeschnittene Kumato-Tomate mit
cremiger Burrata und feinen Trüffelscheiben

HAUPTSPEISE

SPAGHETTI MIT SOMMER-PFIFFERLINGEN ✱ 11 €

Geschwenkt in einem Grana-Padano-Laib

OKTOPUS VOM GRILL 15 €

auf erfrischendem Salatbouquet serviert

BERGMANNSGERICHT ✂

GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN 14 €

in dunkler Portweinjus, auf grobem Kartoffelstampf

GOURMETGERICHT

ARGENTINA ENTRECOTE 19 €

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

DESSERT

"PAVLOVA" ✱ 7 €

Knuspriges Baiser mit zartem Kern, feiner Sahne
& frischen Früchten

Stand 11



Auf der Terrasse inmitten einer Blumenlandschaft fühlen sich die Gäste im traditionsreichen Walkmühlen-Restaurant in den Frühlings- & Sommermonaten ganz besonders wohl. Im außergewöhnlichen Ambiente des Gebäudes mit einer über 600-jährigen Geschichte stehen mediterrane und internationale Gerichte sowie delikate Vor- und Nachspeisen auf der Karte – ergänzt durch saisonale Speisen. Erlesene Weine ergänzen das vielfältige Getränke-Angebot. Neu im Walkmühlen-Restaurant ist das Kinderspielzimmer. Eltern können bei uns in ganz entspannter Atmosphäre speisen, während die Kinder ganz in ihrer Nähe spielen können.

Für Festlichkeiten stehen Räume für 10 bis 70 (insgesamt 150) Personen zur Verfügung. Das Walkmühlen-Restaurant ist ein beliebter Ort für Hochzeits-, Jubiläums- und Geburtstagspartys sowie weitere Feiern aller Art.

Walkmühlen-Restaurant
große & kleine Gesellschafts-
räume / mit Kinderspielzimmer

Walkmühlenstraße 52
45470 Mülheim an der Ruhr

Tel.: 02 08 / 37 05 21
www.walkmuehlen-restaurant.de

täglich 11:00 – 22:00 Uhr
Mittwochs Ruhetag



VORSPEISE

AROMENREISE  7 €

Herzhafte Linsendonuts | Masala Dosai | Kokos Chutney

CEYLON MEERES-MASALA 8 €

Würzige Garnelen | Thunfisch Cream | Rotti
Tomaten-Ingwer-Chutney

HAUPTSPEISE

BUTTER CHICKEN 14 €

Tandoori Chicken | Butter-Tomaten-Sauce
Safranreis | Pink Onion Salat

PULLED CHICKEN ROTTI 13 €

Pulled Chicken | Karamellisiertes Zwiebel - Chutney
Masala Wedges

BERGMANNSGERICHT

LAMM CHEESE ROTTI 12 €

Geschmortes Lamm | Gezupftes Rotti | Frische Gemüse
Spiegel Ei | Käsesauce

GOURMETGERICHT

MADRAS GARNELEN 18 €

Riesengarnelen | Limetten-Kurkuma-Sauce | Curryblät-
ter-Kartoffeln | Joghurt Schnittlauch-Cream

DESSERT

KARDAMOM CRÈME BRÛLÉE 5 €

Vanillecreme | Karamellkruste +2 € Pfand

MANGO LASSI 4,50 €

Mango-Joghurt-Getränk +2 € Pfand

Stand 12



Willkommen bei uns im „SUVAI“, wir nehmen Sie mit auf unsere unvergessliche kulinarische Aromenreise. Wir verwöhnen Sie mit Gastfreundschaft, Köstlichkeiten und Traditionen aus der Heimatküche der Tamilen. Mit frischen, ausgewählten Zutaten und exotischen Gewürzen zaubern wir nach traditionellen Rezepten spannende Gerichte auf Ihren Teller, darunter auch viele glutenfreie und vegane Variationen. Wir freuen uns darauf Sie zu begrüßen, zu verzaubern und Sie mit allen Sinnen zu begeistern.

SUVAI

Juliusstraße 4
45128 Essen

Tel.: 0201 / 408 700 49
info@suvai-restaurant.de
www.suvai-restaurant.de

Mittagstisch:

Di. – So.: 12:00 – 14:00 Uhr

Di. bis Fr.: 17:00 – 22:30 Uhr

Sa & So: 12:00 – 22:30 Uhr
(Küche bis 22:00 Uhr)

Montags: Ruhetag

Interesse an einer Dachbegrünung?



www.herzogbegruenung.de



VORSPEISE

THUNFISCH

12,50 €

Gazpacho – Jalapeño – Röllchen

FOCCACCIA

7,50 €

Kräuter-Miso-Dip – Kräuteröl

HAUPTSPEISE

SPÄTZLE

14,00 €

Trüffel – Spinat – Crumble

HÜHNERKEULE

16,50 €

Petersilienwurzel – Piri Piri
Pak Choi – Mandel

GOURMETGERICHT

WAGYU SHABU SHABU

28,50 €

Rauchaalöl – Kaviar – Erbse – Hoisin

BERGMANNSGERICHT

CURRY WURST

9,50 €

Kartoffelespuma – Wollschweinwurst – Zwiebel

DESSERT

HIMBEERE – HAGEBUTTENBLÜTEN – 10,50 €

PFEFFER – GRANITÉ

Joghurt – weiße Schokolade

Stand 13



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

La Turka by Seda

MODERN ART OF TURKISH CUISINE

ENTDECKEN SIE NEUE GESCHMACKSWELTEN

Sorgfältig ausgewählte frische, internationale und regionale Zutaten von bester Qualität. Exquisites Ambiente, großzügige Sonnenterrasse - das ist das „La Turka“ in Düsseldorf.

Wir freuen uns auf Sie.
Freuen Sie sich, auf einen Besuch im „La Turka“.

Kasernenstr. 44 (GAP 15)
40213 Düsseldorf

Tel. 0211- 966 66 536
www.laturka.de

Mo. Ruhetag
Di. - Fr. 12⁰⁰ - 23⁰⁰ Uhr
Sa. - So. 16⁰⁰ - 23⁰⁰ Uhr
Parkplatz im Haus 24 std.



Firmen- und Familienfeiern für bis zu 50 Personen, gerne auch als Caterer in Ihren eigenen Räumlichkeiten.
FÜR JEDES EVENT DAS PASSENDE CATERING.

VORSPEISE

FALAFEL MIT PISTAZIEN PESTO 7 €

Dukkah | Harissa-Minz-Joghurt

ORIENTALISCHE DATTEL-CURRYWURST 10,- €

Geröstete Mandeln | getrüffelte Stampfkartoffeln

HAUPTSPEISE

PREMIUM DRY AGE BURGER 12 €

Dry Age Wagyu Beef | Cheddar | Tomate
Trüffelmayo | Wildkräuter

LAMMFILET 14 €

kräftiger Primitivo-Granatapfeljus
getrüffelter Kartoffelstampf

BERGMANNSGERICHT

LINGUINI MIT GAMBAS 13 €

á la Pil Pil | Knoblauchöl | Ruccola,
Trüffel-Parmesancreme

GOURMETGERICHT

REEF & BEEF 19 €

US Black Angus Rinderfilet Carpaccio | Tiger Garnelen
getrüffelte Parmesan-Nudeln

DESSERT

KÄSEKUCHEN 5 €

Karamell- und Waldfruchtsauce

LAVA CAKE 7 €

Bourbon-Vanilleeis, Waldfruchtspiegel

Stand 14



ENTDECKEN SIE NEUE GESCHMACKSWELTEN

Sorgfältig ausgewählte frische, internationale und regionale Zutaten von bester Qualität, Rezepte aus Familienüberlieferung, equisites Ambiente, großzügige Sonnenterrasse – das ist das „La Turka“ in Düsseldorf. Ganz in der Nähe der Königsallee gelegen und mit öffentlichen Parkplätzen direkt unter dem Haus. Wir freuen uns auf Sie. Freuen Sie sich, auf einen Besuch im „La Turka“. Firmen und Familienfeiern für bis zu 50 Personen im Haus, gerne auch als Catering in Ihren eigenen Räumlichkeiten.

FÜR JEDES EVENT DAS PASSENDE CATERING

La Turka

GAP 15

Kassernenstr.44 · 40213 Düsseldorf

Tel.: 0211 / 966 665 36

www.laturka.de

info@laturka.de

Di.-Fr.

12:00 – 23:00 Uhr

Sa. – So.

16:00 – 23:00 Uhr

ENTDECKE DAS BESTE IM RUHRGEBIET!

**WIR ZEIGEN DIR DIE BESTEN GASTRONOMIEN, EVENTS,
AUSFLUGSTIPPS UND ERLEBNISSE IM RUHRGEBIET!**



Online

Besuche uns auf unseren Social Media
Kanälen @ruhrpott.erleben oder auf
www.ruhrpott-erleben.de



Magazin

Viermal im Jahr erscheinen wir mit einer Print-
und Online-Ausgabe, vollgepackt mit den besten
Tipps und Highlights aus dem Ruhrgebiet!



Events

Nimm an unseren Networking-Events teil, knüpfe
wertvolle Kontakte, teile Ideen mit Gleichgesinnten und
lasse dich inspirieren!



Shop

Entdecke stylische Shirts, Hoodies und Accessoires rund
um das Ruhrgebiet – perfekt für alle, die den Pott
lieben!



**SCAN
ME!**



WAZ in 3 Minuten

Newsletter
auch als
Audio!



HIER KOSTENLOS ANMELDEN
waz.de/3min



WIR SIND DA, WO SIE SIND!



essen-geniessen.de



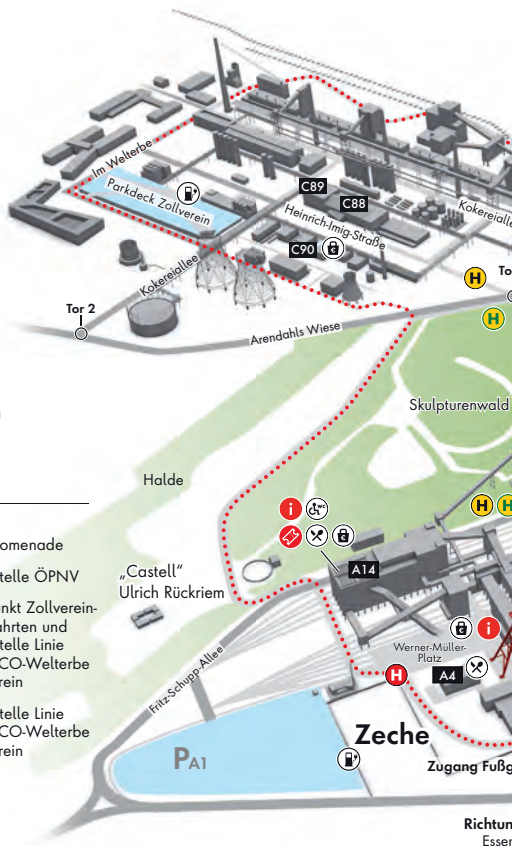
fb.com/essengeniessen



essen_geniessen

Kokerei

- Denkmalpfad Zollverein (C70)
- deinkult Kokerei / Café (C70)
- Golem-Kunst und Baukeramik/Shop (C90)
- Kammgebäude (C90)
- Mischanlage (C70)
- Möbelloft/Shop (C90)
- Paul Walter Fotografie/Shop und Galerie (C90)
- Salzlager (C88)
- Sapor Seife/Shop (C90)
- Schaudetop Ruhr Museum (C89)
- The Palace of Projects (C88)
- Werksschwimmbad (C75)

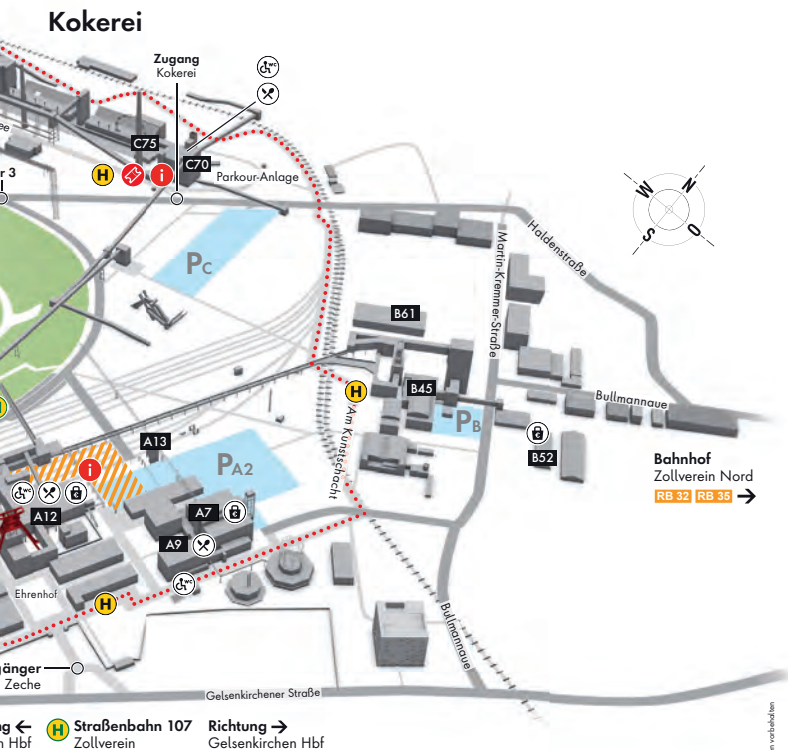


- | | |
|---|--|
|  Parkflächen |  Ringpromenade |
|  Ladestation für E-Autos |  Haltestelle ÖPNV |
|  Info-Punkt |  Treffpunkt Zollverein-Rundfahrten und Haltestelle Linie UNESCO-Welterbe Zollverein |
|  Tickets |  Haltestelle Linie UNESCO-Welterbe Zollverein |
|  Öffentliches WC barrierefrei | |
|  Gastronomie | |
|  Shop | |
|  Gourmetmeile Metropole Ruhr | |

Zeche

- | | | |
|------------------------------|--------------------------------------|------------------------|
| · ARKA Kulturwerkstatt (A12) | · Buchhandlung Walther König (A14) | · Halle 12 (A12) |
| · Atelier Thomas Mack (A12) | · Café Kohlenwäsche (A14) | · hotel friends Essen |
| · Besucherzentrum Ruhr (A14) | · Casino Zollverein, Restaurant (A9) | · Keramische Werkstatt |
| · Bistro Schacht XII (A12) | · Denkmalpfad Zollverein (A14) | · Margaretenhöhe |
| | · Grubenhelden/Shop (A12) | · Kohlenwäsche (A12) |

UNESCO-Welterbe Zollverein



n (B61)
kstatt
e/Shop (B52)
A14)

- La Primavera (A13)
- PACT Zollverein (B45)
- Portal der Industriekultur (A14)
- Red Dot Design Museum (A7)
- Ruhr Museum (A14)

- SchmuckProdukt/Shop (A12)
- The Mine, Restaurant (A4)
- Welterbe Forum (A12)

25 Jahre
UNESCO-Welterbe



Zollverein



Feuerwerk
Samstag
21 Uhr

35. Zechenfest
Feiern mit Herz
26. - 27.09.2026

UNESCO-WELTERBE
ZOLLVEREIN



zollverein.de/zechenfest

UNESCO-Welterbe Zollverein

Hunderte von Bergwerken im Ruhrgebiet förderten Kohle – doch nur eines erklärte die UNESCO vor 25 Jahren zum Welterbe: die Zeche Zollverein in Essen. Der Doppelbock steht symbolisch für den Wandel einer ganzen Region. Heute verbindet Zollverein Tourismus und Wirtschaft, Kunst und Natur, Bildung und Kultur, Geschichte und Innovation.

Das Welterbe kennenlernen

Über Kohle und Kumpel

Der Weg der Kohle auf der Zeche
Lernen Sie die einst größte und leistungstärkste Steinkohlenzeche der Welt kennen und erhalten Sie einen faszinierenden Einblick in die Geschichte des UNESCO-Welterbes Zollverein.



Von Kohle, Koks und harter Arbeit

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

zollverein.de/fuehrungen

Teller leer? Teller her!

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

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

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

Sie würden uns allen riesig helfen, wenn Sie nach dem Genuss Ihres Gerichts das **Geschirr** und die **Gläser** zurück bringen würden.

So würden Sie die Crews entlasten und Wartezeiten auf Ihr nächstes Ge-

nuss-Highlight verkürzen. Dabei können Sie das Geschirr und die Gläser an jedem Gastro-Stand abgeben, egal von welchem Sie es bekommen haben (ausgenommen ist Geschirr, für welche ein



Pfand erhoben wurde). Der nächste Stand ist garantiert nur wenige Meter entfernt. Ein kleiner Weg, der für uns eine große Unterstützung ist.

Und sind wir mal ehrlich: bei Muttern haben wir den Tisch doch auch immer blitzblank hinterlassen, oder?

Die Teams unserer Gastronomen wären Ihnen für diese kleine Geste sehr dankbar.

Helfen Sie aktiv beim Umweltschutz mit!

- umweltfreundlich
- Benutzbar für alle Gerichte, an allen Ständen
- das Besteck bleibt Ihr Eigentum
- Sie können Ihr Besteck auch in den Besteck-Containern zugunsten karitativer Institutionen spenden*.

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

Preis
1,- €



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





Mittendrin.

Sparkasse – nah am Menschen.

Wir sind da, wo Sie sind. Deshalb engagieren wir uns in der Region für die Region. Wir unterstützen soziale Projekte, Sportvereine und Veranstaltungen. In unseren Filialen sind wir persönlich für Sie da. Wir hören zu und verstehen Sie. Wir sind mehr als ein Finanzinstitut. Wir sind Ihre Sparkasse.

www.sparkasse-essen.de



Sparkasse
Essen

Weil's um mehr als Geld geht.



Restaurant-Karussell

Das Original im Herbst

04.09. – 18.10.2026



Exklusive 4-Gänge-Menüs

Inklusive Wein oder Pils

Zum Kennenlern-Preis

essen-geniessen.de