



RESTAURANT **KARUSSELL** HERBSTMENÜS



Das Original im Herbst
04.09. – 18.10.2026



Tagesaktuelle Infos finden Sie auf essen-geniessen.de



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**

Restaurant-Karussell Herbst 2026

Liebe Freundinnen und Freunde von Essen Geniessen, liebe Liebhaber kulinarischer Entdeckungen, nach einer genussvollen Outdoor-Saison startet das Restaurant-Karussell in seine nächste Herbst-Ausgabe. Freuen Sie sich auf 28 ausgewählte Restaurants



Rainer Bierwirth
Initiator/Vorstand
ESSEN GENIESSEN e.V.

aus Bottrop, Dorsten, Essen, Mülheim an der Ruhr, Oberhausen und Ratingen, die Sie mit kreativen Menüs, herzlicher Gastfreundschaft und besonderem Ambiente verwöhnen.

Das Restaurant-Karussell ist weit mehr als eine kulinarische Aktion – es ist eine Einladung, neue Lieblingsrestaurants zu entdecken und gemeinsam besondere Genussmomente zu erleben. Ob zu zweit, mit Freunden oder der Familie – jeder Besuch verspricht ein außergewöhnliches kulinarisches Erlebnis.

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

Ob klassisch oder modern, vegetarisch, mit Fisch oder Fleisch – die Vielfalt der teilnehmenden Küchen lässt keine Wünsche offen. Wer noch mehr genießen möchte, kann sein Menü gegen einen kleinen Aufpreis um einen zusätzlichen Gang erweitern.

Auf den folgenden Seiten finden Sie alle Menüs im Überblick. Reservieren Sie Ihren Tisch rechtzeitig und geben Sie bei der Buchung an, dass Sie das Restaurant-Karussell besuchen möchten, damit auch individuelle Wünsche bestmöglich berücksichtigt werden können. Als Dankeschön erhalten teilnehmende Paare eine Flasche Wein der Edition Essen Geniessen. Ob Grauburgunder oder Merlot – Ihre Wunschflasche wählen Sie ganz einfach beim Bezahlen aus.

Im Namen aller teilnehmenden Restaurants wünschen wir Ihnen genussvolle Stunden und viele unvergessliche Momente beim Restaurant-Karussell. Schön, dass Sie dabei sind!

Mit kulinarischen Grüßen, Ihr

Rainer Bierwirth

WAZ in 3 Minuten

Newsletter
auch als
Audio!



HIER KOSTENLOS ANMELDEN
waz.de/3min



Das ESSEN GENIESSEN Pärchengeschenk

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

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



Restaurant-Karussell Herbstmenüs 2026

Bottrop

Rosa 6

Dorsten

Goldener Anker 7

Essen

Acquario 8

Baretto la locanda 9

Bistro in der Remise 10

Bliss 12

Casa Lodato 16

Da Vinci 18

Fleischerei 19

Gärtnerei 20

Gummersbach 21

Hannappel 22

Kettners Kamota 24

Kiepenkerl 25

La Grappa 26

Restaurant M 27

Mumm 28

Pazza 30

Schmachtenbergshof 32

Sengelmanshof 34

Sheraton 35

Stöckmann's 36

Tablo 37

Trüffel 38

Wundertüte 39

Mülheim an der Ruhr

Walkmühlen-Restaurant 40

Oberhausen

Hackbarth's 41

Ratingen

Liebevoll/Auermühle 42



Unsere vegetarischen Gerichte erkennen Sie an diesem Symbol.



Unsere veganen Gerichte erkennen Sie an diesem Symbol.

Impressum

Herausgeber:

Delica GmbH / Rainer Bierwirth in

Kooperation mit ESSEN GENIESSEN e.V.

Entwurf/Gestaltung/Realisation:

spreadYourMind Werbeagentur, Essen

www.spreadyourmind.de

Anschrift:

ESSEN GENIESSEN e.V.

Zur Schmiede 4, 45141 Essen

Telefon: 0201/86 20 90

info@essen-geniessen.de

www.essen-geniessen.de



Vier Gänge. Viele Wow-Momente.

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 & Biere

Für 89 € pro Person wird's richtig gut.

Nur auf Vorbestellung verfügbar.

Reservierungen direkt über unsere Website möglich.

Der nächste Geniestreich 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. Bei schönem Wetter lädt die Dachterrasse zum Genießen ein, während das Kochstudio Raum für private Kochkurse bietet. 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.

ROSA

Gleiwitzer Platz 7
46236 Bottrop

Tel. : 02041-3754841
hello@restaurant-rosa.de

Di.-Sa.	12.00 – 23.00 Uhr
Küche	12.00 – 15.00 Uhr
	18.00 – 21.00 Uhr
So. & Mo.	Ruhetag



Menü

EIN ABEND VOLLER GENUSS & RAFFINESSE – HERZLICH WILLKOMMEN!

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

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

- ★ Vorspeise
- ★ Zwischengang
- ★ Hauptgang (wahlweise mit Fisch oder Fleisch)
- ★ Dessert

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

*4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Veltins Pilsener
pro Person*

€ 139

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



Goldener Anker Björn Freitag Dorsten

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

Restaurant Goldener Anker Lippertor 4 · 46282 Dorsten

Tel.: 02362 / 2 25 53
info@bjoern-freitag.de
www.bjoern-freitag.de

Mi – Sa: 18:00 – 23:00 Uhr
So – Di: Ruhetage





Menü

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 KALBS-CARPACCIO

mit gebratenen Steinpilzen und frischem Herbst-Trüffel

oder LACHS TARTAR

mit Avocado und Kaviar



Vermentino Casa Reale, Sardinien

2. Gang KÜRBIS RAVIOLI

mit Salbeiblättern und Pecorino



Grillo Zabú, Sizilien

3. Gang STEINBUTTFILET

auf Zucchini-mantel



Lugana Roveglia, Gardasee

oder LAMMKARRÉE

mit frischem Thymian, Rosmarin und Knoblauch



Cannonau di Sardegna, Sardinien

4. Gang DESSERT ACQUARIO



Dessertwein

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 76,50



Menü

1. Gang TAPAS VARIATIONEN
Fisch, Fleisch & Gemüse
🍷 Grillo, Sizilien

2. Gang TORTELLONI TARTUFO
🍷 Lugana, Gardasee

3. Gang FISCHFILET IN CHAMPAGNERSAUCE
🍷 Vermentino, Sardinien

oder RINDERFILET
in Trüffelsauce
🍷 Primitivo, Apulien

4. Gang TARTUFO
🍷 Dessertwein

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Bier pro Person

€ 68,00



Eine kleine, gemütliche italienische Weinbar mit offener Küche, in der man den Köchen bei der Zubereitung der Speisen über die Schulter schauen kann. Das Restaurant serviert italienische Spezialitäten, die von einer sorgfältig zusammengestellten Auswahl an Weinen begleitet werden. Der freundliche, familiäre Service und die persönliche Atmosphäre sorgen dafür, dass man sich vom ersten Moment an willkommen fühlt.

Das Lokal eignet sich besonders gut für ein entspanntes Abendessen zu zweit. Mit seinen lediglich 20 Plätzen bietet es einen angenehm intimen Rahmen, ist für größere Gruppen jedoch nur bedingt geeignet. Aufgrund der begrenzten Kapazität empfiehlt sich eine frühzeitige Reservierung.

Barretto La Locanda

Barretto la Locanda
Ruettenscheider Platz 11
45130 Essen

Tel: 0201-5455355
barrettoolocanda@gmail.com
barretto-la-locanda.de

Mi – Fr	17:00–21:00 Uhr
Sa	10:00–14:30 Uhr
So – Di	17:00–21:00 Uhr
	Ruhetag

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





Menü

Das *bistro in der remise* mit einladender Sonnenterrasse im idyllischen Innenhof begrüßt seine Gäste in einem einzigartigen Ambiente. Ein besonderer Ort zum Ankommen, Abschieden und Genießen.

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

1. Gang GERÄUCHERTES KAROTTENTATAR

Ducca | Pistazie | Joghurt | Sauerteig

2. Gang LINSEN-ORANGEN-SUPPE

gebackene Kichererbsen | Korianderöl

3. Gang LOUP DE MER

Mangold | getrocknete Tomaten | Kräuterpolenta

oder GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN

Mangold | getrocknete Tomaten | Kräuterpolenta

4. Gang NOUGAT CRÈME BRÛLÉE

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 84,00

SCHLOSSHOTEL
HUGENPOET

bistro in der remise

August-Thyssen-Straße 51
45219 Essen-Kettwig

Fon: 02054/1204-0

info@hugenpoet.de · hugenpoet.de

Mo – Sa: 14:30-23 Uhr

Küche von 16-21 Uhr

So & an Feiertagen: 12-23 Uhr

Küche von 12-21 Uhr





GILDE

RHEIN-RUHR

FÜR PROFIS

Die Genuss- Handwerker

GILDE FRISCH-MARKT RHEIN-RUHR EG

Lützowstraße 10 | 45141 Essen

www.gilde-rhein-ruhr.de



Bliss

Restaurant & Bar

Menü

Casual Fine Dining mit mediterranean Flair

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

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

Bliss

Rüttenscheider Str. 237

45131 Essen

Tel.: 0201-95985595

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

Mo.–Sa. 17:30 – 23:00 Uhr
So. Ruhetag

1. Gang FUTOMAKI ROLL

Hamachi | Label Rouge Salmon | Shiso



Buntsandstein QBA, Bickel-Stumpf | Franken

oder



Grauburgunder 0,5%, Markus Pfaffmann, Pfalz

2. Gang WAN TAN

Maishuhn | Gamba | Spitzkohlsalat | Passionfrucht



Scheurebe, Hofmann, Rheinhessen

oder



Amaretto Sour Alkoholfrei 0,5%

SORBET

Schaumwein

3. Gang SEETEUFELMEDAILLON

Panko | Edamame | Tom-Kha Creme



Chardonnay, Robert Mondavi, Kalifornien, USA

oder



Haus fermentierter Wasserkefir mit Johannisbeere

oder GESCHMORTE RINDERSCHAUFEL

Süßkartoffelmousse | Pickles | Soja-Misojus



Feuer und Flame, Anette Closheim | Nahe

oder



Haus fermentierter Wasserkefir mit Johannisbeere

4. Gang HIMBEEREN VARIATION

Parfait | Coulis | Minze | Crumble



Hibiskus-Himbeeren Slush mit Vodka

oder



Hibiskus-Himbeeren Slush

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 89,00

Bliss

Restaurant & Bar

Menü vegetarisch

1. Gang FUTOMAKI ROLL

grüner Spargel / Shiso

 Buntsandstein QBA, Bickel-Stumpf / Franken

oder  Grauburgunder 0,5%, Markus Pfaffmann, Pfalz

2. Gang GRATINIERTER AUBERGINE

Tomaten-Miso Salsa / Parmigiano

 Scheurebe, Hofmann, Rheinhessen

oder  Amaretto Sour Alkoholfrei 0,5%

SORBET

Schaumwein

3. Gang ZIEGENKÄSE-BRICKTEIG TASCHE

Sproßensalat / Passionfrucht / Chili

 Chardonnay, Robert Mondavi, Kalifornien, USA

oder  Haus fermentierter Wasserkfir mit Johannisbeere

4. Gang HIMBEEREN VARIATION

Parfait | Coulis | Minze | Crumble

 Hibiskus-Himbeeren Slush mit Vodka

oder  Hibiskus-Himbeeren Slush

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 78,00



SANDRAS
BLUMEN

FROM EVERYDAY FLOWERS
TO ONCE-IN-A-LIFETIME MOMENTS.



FLORISTIK MIT CHARAKTER.

Hochzeit · Trauer · Event · Business · Geburtstag · Jubiläum · Einfach so

www.sandras-blumen.de
Kupferdreher Str. 142 · 45257 Essen



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!**





Casa Lodato

DA GIOVANNI

Menü

Italien vor der eigenen Haustür erleben

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

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

Casa Lodato di Giovanni

Hauptstraße 132 · 45219 Essen

Tel.: 02054 - 971097

www.casa-lodato.de

info@casa-lodato.de

Öffnungszeiten:

Mo - Sa 17:30 – 23:00 Uhr

So Ruhetag

Sa Mittags nach Vereinbarung

1. Gang CARPACCIO VON DER CARNE SALADA

Spezialität aus dem Trentino · Steinpilze · gepickelte Tropea-Zwiebel · Cipriani-Sauce · Belper Knolle



Rosé Velenosi, Marken

2. Gang ACQUERELLO-RISOTTO

Kürbis · Carpaccio von der Jakobsmuschel · Lakritz aus Kalabrien



Gewürztraminer Andrian, Südtirol

3. Gang TAGESFISCH



Sauvignon Blanc Villa Maria, Neuseeland

oder WAGYU-SEMMERROLLE

24 Stunden sous-vide bei 55°C gegart · Pfeffer-Estragon-Sauce · luftige Parmesan-Polenta · wilder Brokkoli



Merlot Sodale Cottarella, Latium

4. Gang SCHOKOLADEN-CREMEUX 70% VIRUNGA

Vanille-Orangen-Biskuit · Himbeerfüllung · Ananas-Rosmarin-Sorbet



I Capitelli - Anselmi, Veneto

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 89,00

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



Ristorante Da Vinci

SEIT 1995 IN ESSEN-STEELE

Menü

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

1. Gang SUPPE VOM HOKKAIDO KÜRBIS
mit Iberico Würstchen

oder **CARPACCIO VOM RINDERFILET**
Rosa gebraten, mit Vanillekirschtomaten und gebratenen Garnelen an Kaperndressing
 *Pinot Grigio, Venetien Trocken*

2. Gang RIESEN GNOCCHI CON TARTUFO
 *Pecorino, Velenosi Ascoli*

3. Gang ROTBARSCHFILET
mit Selleriekartoffelpüree, Gemüse, Safransauce
 *Lugana, Tenuta Rovaglia, Toscana*

oder **RINDERFILET**
mit Selleriekartoffelpüree und Gemüse an Trüffeljus
 *Primitivo Salento Tomaresco Apulien*

4. Gang KOKOS PANNA COTTA
mit Caramellsauce und Erdbbbersorbet Eis
 *Moscato d'Asti, Piemont*

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 74,90



Menü

1. Gang HIMMEL & ERDE

Blutwurstpraline | Kartoffelschaum | Apfelragoût
schwarzer Knoblauch

2. Gang HIRSCHCONSOMMÉE

Hirschnocken | Wurzelgemüse | Walnussscrumble

3. Gang SEETEUFEL

Chorizo-Mayonnaise | Fenchelsalat | Tomaten-Ravioli
Beurre Blanc

oder SAUERBRATEN VOM RIND

Vanillekarotten | Selleriepüree | Jus

4. Gang SCHWARZWÄLDER KIRSCH

Schokoladenmousse | Kirscheis | Beerengel
Mandel Tuile

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 85,00



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.

Fleischerei

Klarastrasse 70 | 45130 Essen

Tel.: 0201-51198744

www.fleischerei.restaurant

info@fleischerei.restaurant

Küche Di-Sa

17-22 Uhr

So & Mo

Ruhetag

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





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

Klarastraße 70 | 45130 Essen

Tel.: 0201-51198744

info@gaertnerei.restaurant

www.gaertnerei.restaurant

Küche Di-Sa

17-22 Uhr

So & Mo

Ruhetag

Menü

1. Gang GEBACKEN ROTE BEETE

Sellerie-Kürbis-Salat | Kumquat | Chili Mayonnaise
| Frisée

2. Gang TOMATEN-RAVIOLI

Tomaten-Essenz | Parmesanschaum | Passe Pierre

3. Gang KÖNIGSBERGER KLOPSE

Fondant Kartoffeln | Gurken-Öl | Kapernvelouté

4. Gang SCHWARZWÄLDER KIRSCH

Stracciatellamousse | Kirschsorbet | Schoko-Erde |
Atsina Kresse

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 69,00



Menü

KLEINER GRUSS AUS DER KÜCHE

normannische Salzbutter Brotauswahl

1. Gang TERRINE

Entenconfit Foie Gras Calvados Brioche

2. Gang GETAUCHTE JAKOBSMUSCHEL

Artischoke Fenchel Kapern

BIRNENSORBET

Höflin Secco Cuvée

3. Gang SEEZUNGENFILET

Beurre Blanc Spinat Yuzu Pinienkernpurée

oder KALBSSCHULTER

- Roti d'épaula de veau -

Cidre Schalotten Apfel Thymian

sehr buttriger Kartoffelstampf

4. Gang BABA AU RHUM

Crème Chantilly

oder KLEINE AUSWAHL

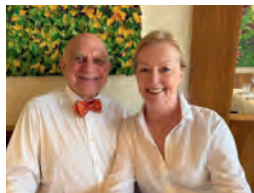
FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE

- Franck Roullé Essen -

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 95,-

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



Willkommen bei Gumpersbach

Das Restaurant Gumpersbach 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 Gumpersbach genau richtig.

Restaurant Gumpersbach

Fürstenbergstraße 2 · 45355 Essen

Tel.: 0201 / 676464

gumpersbach.essen@t-online.de

www.gumpersbachessen.de

Mo. 17:00 – 23:00 Uhr

Do. – So. 17:00 – 23:00 Uhr

Di. & Mi. Ruhetag





Wir nehmen Sie mit auf unsere exklusive kulinarische Reise

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, 9 Pfannen im Gusto und 4F im Feinschmecker sind Zeugnisse für die einzigartigen Genuss-erlebnisse, die Sie als Gast bei uns erwarten.

Zum Start servieren wir:

**KLEINE KÖSTLICHKEIT
ALS APERO**

Danach folgt:

4-GÄNGIGES ÜBERRASCHUNGS-GOURMETMENÜ
inklusive ausgesuchter begleitender Weine

zum Abschluss:

**FEINES AUS
UNSERER PATISSERIE**

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

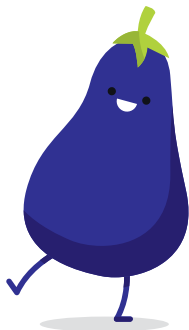
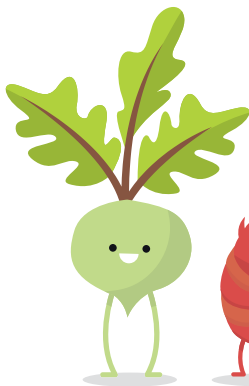
*außer für Sonderveranstaltungen,
Events, Anfragen

kulinarischer Reisepreis pro Person

€ 128,-



VOM GUTEN DAS BESTE
Frischezentrum
ESSEN



— FÜR PROFIS —

Über 15.000 Produkte
freuen sich auf Sie!

www.fze.de



KETTNER'S *Kamota*

Wir nehmen Sie mit auf eine ...

Feinspitzreise durch Österreich

mit Gaudi im Herz und Geschmack auf der Zunge.

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!

Vorweg servieren wir

EIN ÖSTERREICHISCHES SCHMANKERL

Kleiner Gruß aus der modernen Alpenküche
Vertraut im Herzen, neu im Geschmack.

Danach folgt:

4-GÄNGIGES STEIRISCHES GOURMETMENÜ

inklusive ausgesuchter begleitender Weine

zum Abschluss:

EIN „HASTA LA VISTA SPATZERL“

unser süßes Piffit di, bevor's heimgeht.

kulinarischer Reisepreis pro Person

Kettner's Kamota

Hufergasse 23 · 45239 Essen

info@kettnerskamota.de

www.kettnerskamota.de

Di.-Sa 18:00 - 23:00 Uhr

So & Mo Ruhetag

€ 128,00





Menü

- 1. Gang KNUSPRIGE AUBERGINENTASCHE**
Dodoni Feta-Tomaten Füllung auf Pflücksalaten
Honig-Senf Vinaigrette
- oder* **SALMON TATAKI**
Tataki vom Fjordlachs | Pflücksalate
Limettenvinaigrette
- 2. Gang SÜSS-KARTOFFELSUPPE**
Gebratene Jacobs Muscheln | Mediterrane Aromen
geröstete Kerne
- 3. Gang DIRTY FINGER AND HAPPY SOUL**
Filet vom Atlantik Red Snapper und Tigergarnelen
Beurre blanc | Grüner Spargel | Spitzkohl Kartoffel
Stampf
- oder* **MEDAILLONS VOM RINDERFILET**
Morcheljus | Grüner Spargel | Spitzkohl Kartoffel
Stampf
- 4. Gang HAUSGEMACHTES BASILIKUM EIS**
Peanutbutter Whiskey Schaum
Warme Schokokuchen Stifte, Erdnusskaramell
Beeren

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 74,50

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



Der Kiepenkerl ist die Traditionsgastronomie in der Essener Innenstadt. Seit nunmehr 38 Jahren ist das Restaurant die kulinarische Herzensangelegenheit von Inhaber Thomas Stolle. Die Gäste können sich auf eine moderne deutsche Küche freuen, die vom kreativen Küchenteam eine moderne Interpretation erfährt – aus Liebe zum Essen! Modern und elegant präsentierten sich die Räumlichkeiten des Kiepenkerls. Warme Farben, edle Materialien und ein individuelles Lichtdesign laden zum Verweilen ein. Und das Serviceteam freut sich darauf, den Gästen im Kiepenkerl – und seit kurzen auch auf einer Außenterrasse – unvergessliche Stunden zu bereiten.

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

Kiepenkerl

Aus Liebe zum Essen

Teichstraße 1 · 45127 Essen

Tel.: 0201 / 236677

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

Di. – Fr. 12:00 – 14:30 Uhr

16:30 – 22:00 Uhr

Sa. 16:30 – 22:00 Uhr

Mo, So. & Feiertags Ruhetag

Restaurant Karussell ab 16:30 Uhr





Rino Frattesi
Seit 01. Juli 1978

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

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

PS:
**ICH WERDE MEIN PARADIES
FREIWILLIG NICHT VERLASSEN!**

La Grappa

Rellinghauser Straße 4/6 · 45128 Essen

Tel.: 0201 / 231766

Fax: 0201 / 229146

info@la-grappa.de

www.la-grappa.de

Mo. – Fr. 11:45 – 14:15 Uhr

17:30 – 22:30 Uhr

Sa. 17:30 – 23:00 Uhr

So. Ruhetag

Feiertage nach Vorbestellung

La Grappa

... The Italian Culinary Institut
by Rino Frattesi®

Menü

1. Gang Steinbutt

in einem Sud von Vermouth

 *Sauvignon aus dem Friaul*

2. Gang GNOCCHI GIULIANO

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

 *Rose Brut von Conti di Buscareto*

3. Gang WILDE GAMBAS AUF GORGONZOLA

mit grünem Pfeffer

 *Verdicchio Mezzanotte*

oder TORNEDOS VOM RINDERFILET

aus den Marken, auf Frisee-Salat

 *Primitivo & Negroamaro aus Salento*

4. Gang GAUMENSCHMAUSS LA GRAPPA

 *Pistazienlikör*

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 95,-

5 Gänge inkl. Aperitivo, Wasser, Espresso und Grappa (und natürlich die begleitenden Weine). Prezzo speciale la famiglia tutto completo:

€ 140,- p.P.



Menü

1. Gang CONFERTER SAIBLING AUS SARLHUSEN
Mirabelle | Dill | Piemonteser Haselnuss

2. Gang STEINPILZSÜLZE
fermentierte Trauben | Bio- Kürbis | Lardo

KLEINE ERFRISCHUNG FÜR ZWISCHENDURCH

3. Gang WEISSER HEILBUTT AUS ISLAND
Kastanie | Miso | Pastinake

oder **REHKEULE AUS DER EIFEL**
Pflaume | Sellerie | Kaffee

4. Gang „LILA PAUSE“
Feige | Lavendel | Edelweiß 37% | Honig

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

Restaurant M

Mintrops Stadt Hotel
Margarethenhöhe

Steile Straße 46 · 45149 Essen

Tel.: 0201 / 43 86-0

Fax: 0201 / 43 86-100

www.mintrops-stadthotel.de

info@stadt.mm-hotels.de

Mo.–So. 12.00 – 22.00 Uhr

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





Menü

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

1. Gang **WARMER ROTE-BETE-PUFFER**
mit Staudensellerie-Apfel-Salat
2. Gang **HAUSGEMACHTE RAVIOLI**
gefüllt mit Pflaumen, in einem feinen Feigenfond
3. Gang **WINTERKABELJAU UNTER DER ERBSENKRUSTE**
auf cremigem Graupenrisotto
oder **GESCHMORTE OCHSENBACKE**
mit getrüffelter Kartoffelcreme und Portweinjus
4. Gang **SPICED PUMPKIN PIE**
vom Kürbis aus eigenem Anbau, serviert mit hausgemachtem Gewürzeis

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 79,00

Restaurant MUMM

Mintrops Land Hotel Burgaltendorf
Schwarzensteinweg 81 · 45289 Essen

Tel.: 0201 / 57171-0

Fax: 0201 / 57171-47

www.mintrops-landhotel.de

info@land.mm-hotels.de

Mo.-Sa. 17.30 – 21.30 Uhr

So. & Feiertags 12.00 – 21.30 Uhr



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

Bei begleitenden Getränken gilt ein Glas pro Gang, soweit nichts anderes ausgewiesen ist.

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



STAATL.
FACHINGEN

Das Wasser. Seit 1742.

WAZ

Gilde
ESSEN

 **Sparkasse Essen**



— VOM GUTEN DAS BESTE —
Frischezentrum
— ESSEN —


FRISCHE PARADIES



Menü

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

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

Pazzo italien kitchen

Rüttenscheider Str. 182
45131 Essen

Tel.: 0201 83095371

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

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

1. Gang VELLUTATA DI SEDANO CON GAMBERO

Selleriecremesuppe mit Kräuteröl und einer gebratenen Garnele oder mit knusprigem Parmesan-Chip



Weißburgunder, Mosel 2024

2. Gang RAVIOLI AL LIMONE E RICOTTA

Ravioli mit Ricotta-Zitronen-Füllung in Salbeibutter



Vermentino di Sardegna 2024

3. Gang BRANZINO ALL'ARANCIA

Gebratenes Wolfsbarschfilet in feiner Orangen-Hummersauce



Lugana del Garda 2024

oder TAGLIATA DI MANZO AL ROSMARINO

Rosa gebratene Rinderhüfte mit Rosmarinjus, Rucola und Spaghetti aus dem Parmesanlaib



Nero d'Avola, Sicilia 2023

oder CANNELLONI SPINACI E GORGONZOLA

Cannelloni, gefüllt mit Blattspinat und Ricotta, Chardonnay, Umbrien 2024

4. Gang COMPOSIZIONE DOLCE DELLA CASA

Eine feine Dessertvariation aus Tiramisu, Panna Cotta und Schokoladenmousse



Marsala Fine, 5 cl

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 79,00

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

WO DER Genuss ZU HAUSE IST.



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





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	17:00 – 22:00 Uhr
So. & Feiertage	10:30 – 23:00 Uhr
Küche	12:00 – 14.30 Uhr
	17:00 – 22:00 Uhr

1. Gang FEINE TAFELSPITZSÜLZE

mit herbstlichen Blattsalaten in Meerrettich-vinaigrette



2025 Ruppertsberger Linsenbusch Grauburgunder trocken, Ruppertsberger Weinkeller, Pfalz

2. Gang CREMESUPPE VOM HOKKAIDOKÜRBIS

mit karamellisierten Apfelwürfeln

3. Gang GEBRATENES STEINBEISSERFILET

mit einer Kräuter – Senfkruste an gerahmten feinen Bandnudeln mit Broccoli



2024 Riesling Schiefer trocken, Weingut Van Volxem, Mosel

oder GESCHMORTE LAMMHAXE

mit Rosmarinsauce, grünen Speckbohnen und Drillingen



2023 Primitivo Manduria DOC Notte Rossa, Apulien

4. Gang ZARTBITTERES SCHOKOLADENMOUSSE

mit einem Kakaobohnencremekern auf einem knusprigen Schokoladenboden und Himbeersorbet



2024 Scheurebe halbtrocken, Weingut Becker, Rheinhessen

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 74,00

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





Menü vegan

- 1. Gang HAUSGEMACHTE MEZZELUNE**
mit einer Steinpilzfüllung in Trüffelrahm
 2024 Cuvée blanc, Weingut Lamm Jung, Rheingau
- 2. Gang ARTISCHOCKENCREMESUPPE**
mit Basilikumcrêtons
- 3. Gang SCHEIBEN VOM KRÄUTERSEITLING**
mit einer Kürbiskernpanade, Pommerysenfsauce,
Kürbisgemüse und Drillingen
 2022 Mandelpfad Merlot und Cabernet trocken,
Bioland Weingut Neuspergerhof, Pfalz
- 4. Gang SCHOKOLADEN - TONKABOHNENMOUSSE**
mit einem Birnenkern, pochierten Birnen und
Birnensorbet
 2024 Gewürztraminer feinfruchtig, Ruppertsberger
Weinkeller, Pfalz
- 4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 62,50

Schnitzeltage

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

€ 16,50

Fischtage

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

€ 23,90



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

www.schmachtenbergshof.de

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



Menü

Für uns hat das Wort „Gastfreundschaft“ eine ganz besondere Bedeutung. Viele Gäste sind über die Jahre zu Freunden geworden. Im Sengelmannshof bieten wir Ihnen daher nicht nur Gastlichkeit, sondern auch die Tradition von einem Jahrhundert alten 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 ...

Ochsenbackenpraline im Kataifmantel |
Brombeer-Pfefferdipp
Kürbissalat | Senf-Meerrettich-Sorbet
Wildkräutersalat

2. Gang ZWEIERLEI SÜPPCHEN

Essenz von Waldpilzen | Kräuterklößchen
Petersilienwurzel-Suppe | geräucherte Ente |
Preiselbeer-Öl

3. Gang SEETEUFEL

Schalotten-Portweinmarmelade
wilder Broccoli | Risoleekartoffeln

oder MEDAILLONS VOM KALBRÜCKEN

Trüffelfus
wilder Broccoli | Risoleekartoffeln

4. Gang SÜSSES FINALE

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 75,00

Menü

EIN GRUSS AUS UNSERER KÜCHE

1. Gang ROTKOHL - GEPÖKELTE LACHSFORELLE

Selleriecrème | Dill-Sauce

2. Gang STEINPILZ-RAVIOLO

Pilzconsommé | Trüffelschaum | Parmesan

3. Gang GEBRATENES MOSAIK VOM KABELJAU

Olivens-Kapern | weiße Tomaten-Sauce | Zucchini
Baby-Kartoffeln

oder GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN

Wilder Brokkoli | Kartoffelgratin | Kalbsjus

4. Gang GEBACKENE FEIGE

Honigparfait | Pistazie | Portweinreduktion

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 79,00



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



Menü

Stöckmanns 1885 ist das Restaurant der Familie Stöckmann, die in mittlerweile 5. Generation das Familienunternehmen im Herzen von Essen-Frintrop - mitten im Ruhrgebiet führt. Der Traditionsbetrieb steht seit mittlerweile 141 Jahren für Gastronomie pur, gehört mit zu den ältesten Restaurants in der Region. Küchenchef Fabian Stöckmann kocht eine deutsch-asiatisch inspirierte Küche. Auch jahreszeitliche Einflüsse und Klassiker bereichern die immer wieder wechselnde Speisekarte. Neben dem Restaurant gibt es einen Private-Dining Raum sowie einen Veranstaltungssaal. Insgesamt Platz für bis zu 130 Pers. und einen schönen kleinen Biergarten. Abwechselnd veranstaltet Stöckmann die beliebten Sonnabende – eine Tasting-Reise mit 5 Gängen & Live-musik.

Stöckmanns 1885

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

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

Öffnungszeiten

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

1. Gang „STÖCKMANNS TEUFELSRIND“

würzig-pikantes Ragout vom Rinder-Onglet
Blätterteighaube | Mayo | Tomate | Schwarzer Pfeffer
Gewürzgurken

2. Gang KNACKIGER 1885 SALAT✱

Haus-Dressing | Gemüse-Mix | geröstete Mandeln |
Birnenchutney

3. Gang ROTBARSCH

schaumige Yuzu-Meerrettichsauce | Belugalinsen

oder KÖNIGSBERGER KLOPSE

Rote Bete in Variationen | getrüffelt Kartoffelpüree

oder KRÄUTERSEITLINGS & CHAMPIGNONS✱

Blauschimmelkäse | Blattspinat

4. Gang MANGO-SORBET

Früchte | aufgegossen mit Scavi & Ray Prosecco
Spumante

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 85,00

Das Karussell startet bei uns ab dem 17. September
und verlängert sich wegen unserer Betriebsferien
bis zum 25. Oktober.

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



Menü

1. Gang KÖZ PATLICANLI MANTI

Maultaschen gefüllt mit Röstauberginen | Walnuss
Joghurt-Butter | Paprikasauce

 Weiß Smyrna Sauvignon Blanc & Trebbiano

2. Gang FÜME SOMON

Geräucherter Lachs | Gemüsereibekuchen | Wildsalat

 Weiß Vindemia Defne Emir 100 % Emir- Trauben

3. Gang SAFRAN SOSLU YABAN LEVREK

Wildfang Loup de Mer | Safran
Sahne-Weißeinsauce | Babymais | Zucchini

 Weiß Killion Sauvignon Blanc

oder SIĞIR FILEMINYON

Argentinisches Rinderfilet | Rotwein-Balsamicosauce
Grüner Spargel | Spitzmorchel | Scheibenkartoffeln

 Rot Mon Rêve Öküzgözü 2023

4. Gang ZERDE TATLISI

Safran-Reis-Dessert mit Rosenwasser | Sultaninen
Mandeln | Pistazien | Granatapfelkernen

 Weiß Château Gravas Sauternes AOC Sauvignon

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 89,00



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

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

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

Restaurant tablo

Huyssenallee 5 · 45128 Essen

Tel.: 0201 / 811 95 85

info@tablo-restaurant.de

www.tablo-restaurant.de

Öffnungszeiten der Küche:

Di. - Do.	12:00 - 23:30 Uhr
Fr.	12.00 - 24.00 Uhr
Sa.	16.30 - 24.00 Uhr
So.	16.30 - 22.30 Uhr

Tuval Eventspace

info@tuval-eventspace.de

www.tuval-eventspace.de



TRATTORIA TRÜFFEL

Menü

Per mangiare bene bisogna capire cosa si mangia la cucina italiana é genuina, naturale semplicemente unica. I protagonisti in cucina sono i prodotti dopo viene il cuoco che come un direttore di orchestra amalgama il tutto lasciando che i prodotti esprimono tutta la lore sinfonia di sapori.

Die italienische Küche ist echt, natürlich und einzigartig. In der Küche sind die Produkte die Protagonisten, die der Koch wie ein Musikdirigent zu einer Symphonie von Aromen zusammenfügt.

Trattoria Trüffel

Rüttenscheider Str. 114
45131 Essen

Tel.: 0201 / 72 11 10
ciao@trattoria-trueffel.de
www.trattoria-trueffel.de

täglich 12:00 – 14:30 Uhr
17:30 – 22:00 Uhr

Restaurant-Karussell ab 2 Personen.

- 1. Gang KAREMELLISIERTER ZIEGENKÄSE**
serviert mit Wildkräutersalat und einem Honig-Trüffel-Dressing, verfeinert mit frischem Trüffel aus dem Piemont.

 *Grille aus Sizilien*

- 2. Gang HAUSGEMACHTE RIESEN-GNOCCHI**
gefüllt mit Käse, in einer feinen Trüffelsauce, verfeinert mit frischem Trüffel aus dem Piemont.

 *Rosato aus Sizilien*

- 3. Gang GEGRILLTER GELBFLOSSEN-THUNFISCH**
mit saisonalem Gemüse und Drilling-Kartoffeln.

 *Lugana vom Gardasee*

oder RINDERFILET IN TRÜFFELSAUCE
verfeinert mit frischem Trüffel aus dem Piemont, serviert mit saisonalem Gemüse und Drilling-Kartoffeln.

 *Nero d'Avola aus Sizilien*

- 4. Gang HAUSGEMACHTES ZITRONENSORBET**
serviert in einer Amalfi-Zitrone.

 *Grappa Berta Monpra*

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

€ 79,00

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



WUNDERTÜTE

Restaurant & Bistro

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



Menü

1. Gang WUNDERTÜTE VORSPEISEN-ÜBERRASCHUNG ✨
2 Weine zum Vergleich gegeneinander

2. Gang GEGRILLTE PFLAUME ✨
Burgundischer Herbsttrüffel | Burrata | Pistazien-Öl
2 Weine zum Vergleich gegeneinander

3. Gang GEBRATENES FILET VOM BLACK COD
„SCHWARZER KABELJAU“
Sepia-Risotto | Nussbutter-Espuma | Gelbe Bete
Dill-Öl

oder **KALBSFILET**
gebeizt in Wacholder, Orange und Basilikum
Portwein-Liebstöckel-Jus
Morcheln | Wilder Blumenkohl
in Blätterteig gebackenes Kartoffelgratin

oder **SELBST GEMACHTE RAVIOLI** ✨
gefüllt mit Maronen, Kürbis, Datteln
Salbei-Schaum
2 Weine zum Vergleich gegeneinander

4. Gang KLEINES FRANZÖSISCHES TÖRTCHEN ✨
Biskuit, Pistazie, Himbeere und feine Schokolade
Blaubeer-Sorbet und Creme Fraiche
Dazu einen ausgewählten Wein

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

€ 89,00

✨ € 79,00

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

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

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

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

Restaurant & Bistro Wundertüte

Haus-Berge-Str. 129 · 45356 Essen

Tel.: 0201/ 890 600 50

reservierung@wundertuete.ruhr

Mi – So

17:00 – 22:00 Uhr

Mo & Di

Ruhetag

Online-Reservierungen unter
www.wundertuete.ruhr





Menü

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

1. Gang STEINPILZ-CREMESUPPE

verfeinert mit Kräuteröl und knusprigen Croûtons



Grauburgunder, Rheinhessen 2024

2. Gang CARPACCIO DI MANZO O BARBABIETOLA

Rindercarpaccio belegt mit Pfifferlingen, jungem Rucola und gehobeltem Parmesan

(Vegetarisch: Carpaccio von Roter Bete )



Rosé Primitivo, Apulien 2024

3. Gang SKREI AUF RIESLING-SENFSAUCE

mit Rahmwirsing und Petersilienkartoffeln



Riesling vom Blauen Schiefer, Mosel 2024

oder

RINDERFILET AN BAROLOJUS

Kartoffel-Trüffel-Gratin und saisonales Marktgemüse



Barista Pinotage, Südafrika 2023

oder

GEFÜLLTE PORTOBELLO-PILZE

gefüllt mit Blattspinat und Ricotta, mit Bergkäse überbacken, auf Kartoffel-Trüffel-Gratin



Lugana del Garda 2024

4. Gang UKRAINISCHE MLYNZI ZARTE

Crêpes nach ukrainischer Art, gefüllt mit Mohn und saftigen Kirschen, dazu Sauerrahm



Marsala Fine, 5 cl

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 73,00

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

Menü

1. Gang ZIEGENKÄSE-CRUMBLE

Dreierlei mom Kürbis | gepickelt | gebacken | Eis
Birne | Feldsalat | Geröstete Haselnüsse

2. Gang APFEL-SELLERIE-ESPUMA

Bacon-Crunch | Granny Smith | Sellerieöl

3. Gang WOLFSBARSCH

Kartoffel-Mousseline | geflämmt Lauch
Waldpilze | Champagner-Senf-Schaum

oder RINDERSCHMORBRATEN

Wirsing à la Crème | glasierte Honigmöhren
Kartoffelstrudel | Burgunder-Jus

4. Gang ZWETSCHGEN

Mandelcrème | Portweinbutter-Eis
Zwetschgengel | Mandel-Crumble

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 89,50



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

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

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

Hackbarth's Restaurant

Im Lipperfeld 44 · 46047 Oberhausen

Tel.: 0208 / 22188

www.hackbarths.de

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

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

Bei begleitenden Getränken gilt ein Glas pro Gang, soweit nichts anderes ausgewiesen ist.





Menü

“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”.

1. Gang KARTOFFELCREMESUPPE

Apfel | Speck

 Weißburgunder Gutswein – Salwey

2. Gang KÜRBISRAVIOLI

Salbei | Haselnuss | Amaretto

 Grauburgunder Gutswein – Salwey

3. Gang DORADENFILET

Trüffel | Topinambur

oder POELIERTE PERLUHNUBRUST

Trüffel | Topinambur

 Spätburgunder RS Oberrotweil – Salwey

4. Gang MOHN

Passionsfrucht | Valrhona-Schokolade

 Muskateller – Salwey

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 80,00

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





Beratung auf Augenhöhe.

Im Mittelpunkt: Sie.

Wenn es um Beratung geht, zählt nicht das Wo, sondern das Wie: persönlich, menschlich, nah. Bei der Sparkasse begegnen wir Ihnen auf Augenhöhe und stellen Ihre Wünsche und Bedürfnisse in den Mittelpunkt. Vereinbaren Sie gleich einen persönlichen Termin. Mehr Informationen finden Sie unter www.sparkasse-essen.de

Weil's um mehr als Geld geht.



Sparkasse
Essen

FAMILIE IST



UNSER BIER SEIT 1867



Axel Stauder
Axel Stauder

Thomas Stauder
Thomas Stauder



Stauder ist Familie
Ehrlich wie das Ruhrgebiet

