ESSEN GENIESSEN

RESTAURANT**KARUSSELL**
FRÜHJAHRSMENÜS



15.01. – 14.03.2027

Tagesaktuelle Infos finden Sie auf essen-geniessen.de



FRISCHE PARADIES

UNSER BESTE FÜR GENUSS

Frischeparadies Essen
Lützowstraße 24 | 45141 Essen
– Auf dem Essener Großmarkt –
Öffnungszeiten:
Montag – Freitag: 09:00 – 18:00 Uhr
Samstag: 09:00 – 17:00 Uhr

Restaurant-Karussell Frühjahr 2027



Rainer Bierwirth
Initiator/Vorstand
ESSEN GENIESSEN e.V.

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

2027 beginnt genussvoll! Zum Auftakt des neuen Jahres lädt das Restaurant-Karussell wieder zu einer kulinarischen Entdeckungsreise durch unsere Region ein. Acht Wochen lang heißt es: Platz nehmen, genießen und Neues entdecken! 28 Restaurants aus Bottrop, Dorsten, Duisburg, Essen, Mülheim, und Oberhausen zeigen, wie vielfältig und kreativ unsere Gastronomie ist. Für das Karussell haben die Gastgeber besondere Vier-Gänge-Kennenlern-Menüs kreiert, die handwerkliches Können, ausgewählte Zutaten und frische Ideen vereinen. Dazu gibt es perfekt abgestimmte Weine oder alternativ frisch gezapftes Bier. Und das alles zum attraktiven Kennenlern-Festpreis.

Ob klassisch oder modern, mit Fleisch, Fisch oder vegetarisch – jedes Restaurant bringt seine eigene Handschrift auf den Teller. Mal raffiniert und überraschend, mal vertraut und neu interpretiert. Genau diese Vielfalt macht jeden Besuch zu einer neuen Entdeckung. Wer noch mehr probieren möchte, kann sein Menü gegen einen kleinen Aufpreis um einen fünften Gang erweitern.

Mitmachen ist ganz einfach: Reservieren Sie einen Tisch in Ihrem Wunschrestaurant und weisen Sie dabei auf das Restaurant-Karussell hin. Besondere Wünsche oder Unverträglichkeiten teilen Sie am besten direkt bei der Reservierung mit, damit sich Küche und Service auf Ihren Besuch vorbereiten können.

Als Dankeschön für zwei gemeinsam bestellte Karussell-Menüs schenken wir Ihnen zum Abschied eine kleine Flasche Wein aus der Edition Essen Geniessen. Sagen Sie dem Service direkt bei der Menübestellung, ob Sie lieber Grauburgunder oder Merlot Cabernet mit nach Hause nehmen möchten. Dort können Sie sich noch ein Glas einschenken und den Abend zu zweit in Ruhe ausklingen lassen.

Lassen Sie sich von den Menüs inspirieren, entdecken Sie neue Lieblingsrestaurants und genießen Sie die Gastfreundschaft unserer Region. Ob zu zweit oder mit Freunden: Das Restaurant-Karussell bietet viele Gelegenheiten für gemeinsame Genussmomente. Im Namen aller teilnehmenden Gastgeber, Köchinnen, Köche und Serviceteams wünsche ich Ihnen eine wunderbare Zeit beim Restaurant-Karussell 2027!

Mit kulinarischen Grüßen, Ihr
Rainer Bierwirth

WAZ in 3 Minuten



Newsletter auch als Audio!

HIER KOSTENLOS ANMELDEN

waz.de/3min

ESSEN GENIESSEN

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.
Für zwei gemeinsam bestellte Karussell-Menüs schenken wir Ihnen zum Abschluss eine Flasche Wein aus unserer Edition B. Wählen Sie zwischen Grauburgunder und Merlot Cabernet. Bitte nennen Sie dem Service Ihren Wunsch direkt bei der Menübestellung, so geht's nicht in den kullinarischen Genüssen des Abends unter.

Restaurant-Karussell Frühjahrsmenüs 2027

Bottrop
Rosa 06
Dorsten
Goldener Anker 07
Duisburg
Villa Patrizia 08
Essen
Acquario 10
Baretto la Locanda 11
bistro in der remise 12
Bliss 14
Capobianco Al Fiume 16
Casa Lodato 17
Da Vinci 18
Fleischerei 19
Gärtnerei 20
Gummersbach 21
Hannappel 22
Kiepenkerl 23
La Grappa 24
Restaurant M 25
Mumm 26
Pazza 27
Sengelmannshof 30
Sheraton Essen Hotel 31
Stöckmanns 1885 32
Tablo 33
Trüffel 35
Wundertüte 36
Mülheim an der Ruhr
Franky's Wasserbahnhof 37
Walkmühlen-Restaurant 38
Oberhausen
Hackbarth's 39

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



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

ROSA
RESTAURANT

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

Für 89 € pro Person wird's richtig gut.

Nur auf Vorbestellung verfügbar.

Reservierungen direkt über unsere Website möglich.

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

Menü

EIN ABEND VOLLER GENUSS & RAFFINESSE – HERZLICH WILLKOMMEN!

Björn Freitag, Mick Verheijen und Amin Emadi laden Sie zu einem genussvollen Abend ein, der Gaumen und Sinne gleichermaßen verwöhnt.
Zum Auftakt servieren wir Ihnen feine kulinarische Grüße aus der Küche, bevor Sie in den Genuss eines exklusiven 4-Gänge-Überraschungsmenüs kommen:

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

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

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Bier pro Person

€ 139

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



Goldener Anker
Björn Freitag Dorsten

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

Restaurant Goldener Anker
Lippetor 4 · 46282 Dorsten
Tel.: 02362 / 2 25 53
info@bjoern-freitag.de
www.bjoern-freitag.de
Mi – Sa: 18:00 – 23:00 Uhr
So – Di: Ruhetage



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



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

Mülheimer Straße 213
47058 Duisburg
Tel.: 0203 / 330480

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

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

VILLA PATRIZIA

Menü

AMUSE GUEULE UNO
von Patrizia

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

1. Gang TARTAR VOM SCHOTTISCHEN SASHIMI LACHS
Amalfi Limone | Mango-Chili

2. Gang MANUFAKTUR CANNELLONI
Blattspinat | Ricotta

SORBETTO AL CASIS
Gin

3. Gang WILDFANG VOM WOLFSBARSCH
Porto Fino Bucht | Endivien -Kartoffelpüree

oder DRY AGED TOSKANISCHES FASSONA RINDERFILET
Barbecue Sauce Spiegel

4. Gang NOUGAT SEMMIFREDO
Fruta Stagionale

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

€ 97,50

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

FAMILIE IST

UNSER BIER SEIT 1867



Stauder ist Familie

Ehrlich wie das Ruhrgebiet

Stauder

stauder.de |



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

Ristorante
ACQUARIO

Menü

1. Gang KURZ GEBRATENES LACHSFILET
auf getrüffeltem Kartoffelpüree mit Zitronenöl

oder BURRATINA (ITALIENISCHER FRISCHKÄSE)
auf lauwarmem Pfirsich, Parmaschinken und Cherrytomaten an Balsamico und Basilikum-Pesto
Pecorino, Abruzzen

2. Gang RAVIOLONI
auf Auberginen mit Ricotta al Forno
Sauvignon Dacastello, Friaul

3. Gang ADLERFISCHFILET
in Pernod Pfeffersauce
Lugana Roveglia, Gardasee

oder ARGENTINISCHES RINDERFILET
mit karamellisierten Tropea Zwiebeln
Brecciarolo Rosso Piceno, Marken

4. Gang ORIGINAL ITALIENISCHE ZABAGLIONE
mit Marsala Wein und frischem Obst
Dessertwein

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

€ 76,50

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

Winebar / Café
BARRETTO
La Locanda

Menü

1. Gang TAPAS VARIATIONEN
Fisch, Fleisch & Gemüse
Vermentino, Sardinien

2. Gang GNOCCHI AL TARTUFO
mit einer cremigen Trüffelsauce und frisch gehobeltem Trüffel
Lugana, Gardasee

3. Gang SCHWERTFISCH-FILET ALLE ERBE
nach sizilianischerFischerart
Grillo, Sizilien

oder KALBSFILET
mit Steinpilzen
Primitivo, Apulien

4. Gang GELATO AL TARTUFO
Zibibbo Dessertwein

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Bier pro Person

€ 72,00



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
Ruettenscheider Platz 11
45130 Essen

Tel: 0201-54553555
barrettolocanda@gmail.com
barretto-la-locanda.de

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

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



Foto: Alina Cürten

Das *bistro in der remise* mit einladender Sonnenterrasse im idyllischen Innenhof begrüßt seine Gäste in einem einzigartigen Ambiente. Ein besonderer Ort zum Ankommen, Abschalten und Genießen.
Ob entspanntes Daydrinking an einem Sonntagnachmittag, begleitet von herzhaften Kleinigkeiten oder frisch gebackenen Kuchen nach Tagesangebot, oder ein genussvolles Abendessen mit Blick auf das Haupthaus des Schlosses – hier ist jeder willkommen und soll sich rundum wohlfühlen. Die frische Marktplatzküche bringt das Beste direkt aus der Region auf den Teller: frisch, saisonal und von den umliegenden Höfen. Heimat im Topf und im Herzen.

SCHLOSSHOTEL
HUGENPOET

bistro in der remise
August-Thyssen-Straße 51
45219 Essen-Kettwig

Fon: 02054/1204-0
info@hugenpoet.de · hugenpoet.de

Mo – Sa: 14:30-23 Uhr
Küche von 16-21 Uhr
So & an Feiertagen: 12-23 Uhr
Küche von 12-20 Uhr

bistro remise

Menü

1. Gang SPITZKOHL CANNELLONI
Comté | Wasabi | Haselnuss

2. Gang PETERSILIENWURZELCRÈME
Topinambur | Birne

3. Gang KABELJAU
Rote Bete | Gnocchi | Sauerkraut Velouté

oder MAISPOULARDENBRUST
Rote Bete | Gnocchi | Sauerkraut Velouté

4. Gang TONKABOHNE
Zimt | Zitrusfrüchte

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 89,00

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



ENTDECKE DAS BESTE IM POTT & DÜSSELDORF!

ERLEBNISSE, GENUSS UND LIFESTYLE AUS POTT & DÜSSELDORF.
MAGAZIN. ONLINE. EVENTS. SHOP.

Online

Jetzt mit @ruhrpott.erleben und
@duesseldorf.erleben
www.ruhrpott-erleben.de
www.duesseldorf-erleben.com

Magazin

Zweimal im Jahr erscheinen wir mit einer Print- und Online-Ausgabe, vollgepackt mit den besten Tipps und Highlights aus der Region.

Events

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

Shop

In unserem Shop www.heimatlieblinge.de kannst du deinen Style selber personalisieren.

DÜSSELDORF erleben

RUHRPOTT erleben



Casual Fine Dining mit mediterrasian Flair

Seit 2005 ist das kulinarische Konzept des Bliss Restaurant & Bar die internationale Vielfalt. Nach mehreren Jahren im Girardethaus und über 12 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

Bliss
Restaurant & Bar

Menü

1. Gang DREIERLEI SASHIMI NOBU-STYLE
Lachs-Tuna- Hamachi
Grüner Veltliner, Glatzer, Österreich
oder *White Peach Jasimine Cooler*

2. Gang JAKOBSMUSCHEL
Apfel-Sellerie Chutney |Buttermilch |Vermouth
Riesling Charta, Spreitzer, Rheingau, Deutschland
oder *Kolonne Null Riesling 0,0%*

SORBET MIT SEKT *oder* VANNAMEN JUICE TEA

3. Gang SKREI-LOIN
geschmortes Spitzkohl-Speck Ragout
Weißer Burgunder „Königsschild“, Anette Closheim, Nahe, Deutschland
oder *Grüner Apfel-Sellerie Wasserkefir*

oder CONFIERTE ENTE IM KNUSPERMANTEL
Kürbis-Süßkartoffel Mousse | Pflaume
Finca San Martin Crianza, La, Rioja Alta, Rioja, Spanien
oder *Sauerkirsche-Hibiskus-Wacholder-Wasserkefir*

4. Gang LAUWARMER CHEESECAKE
Kürbiskernöl
Birnen-Ingwer-Fizz mit und ohne Alkohol

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

€ 89,00

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

Bliss
Restaurant & Bar

Menü vegetarisch

1. Gang KNUSPRIGE FUTOMAKI TEMPURA
Miso
Grüner Veltliner, Glatzer, Österreich
oder *White Peach Jasimine Cooler*

2. Gang FETAKÄSE-PAPILLOTE
Kürbissalat | Granatapfel
Riesling Charta, Spreitzer, Rheingau, Deutschland
oder *Kolonne Null Riesling 0,0%*

SORBET MIT SEKT *oder* VANNAMEN JUICE TEA

3. Gang PASTINAKEN-LAUCH-STRUDEL
Trüffelschaum
Weißer Burgunder „Königsschild", Anette Closheim, Nahe, Deutschland
oder *Grüner Apfel-Sellerie Wasserkefir*

4. Gang LAUWARMER CHEESECAKE
Kürbiskernöl
Birnen-Ingwer-Fizz mit und ohne Alkohol

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

€ 79,00









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



Seit sieben Jahren bringen wir im Capobianco al Fiume ein Stück echte italienische Lebensart nach Essen-Steele. Angelo Capobianco blickt dabei auf beeindruckende 40 Jahre Gastronomie-Erfahrung und Leidenschaft für die gehobene Küche zurück. Seine Wurzeln prägen unsere Speisekarte: Wir verwöhnen unsere Gäste mit authentischer, neapolitanischer Küche, in der traditionelle Rezepte und frische, ausgewählte Zutaten zu aromatischen Spezialitäten verschmelzen.
Wir freuen uns Sie bei uns im *Capobianco al Fiume* herzlich willkommen zu heißen.

Eurer Angelo Capobianco

LA BUONA CUCINA ITALIANA
CAPOBIANCO
AL
FIUME
PIZZA | PASTA | GRILL | BAR

Menü

1. Gang CARPACCIO DI ORATA
Lauwarmes Doraden-Carpaccio mit Salsa verde
Passerina

oder TARTARE DI MANZO „AL CAPONE“
Rindertatar nach Art des Hauses
Pecorino

2. Gang GNOCCHI RIPIENI
Gefüllt mit Mozzarella und Steinpilzen,
in Gorgonzola-Walnuss-Sauce
Sangiovese aus der Toskana

oder RISOTTO AI FUNGHI PORCINI
Steinpilzrisotto mit Pecorino
Morellino di Scansano

3. Gang SALMONE AL NOILLY PRAT
Lachs in cremiger Mascarpone-Noilly-Prat-Sauce
Lugana

oder FILETTO DI MANZO
Rinderfilet mit Balsamico-Waldfrüchte-Sauce,
Kartoffeln und Gemüse
Primitivo

4. Gang CRÈME BRÛLÉE ODER TIRAMISÙ
Passito di Pantelleria

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 75,00

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

Capobianco Al Fiume
Grendtor 40 · 45276 Essen
Tel.: 0201 - 46 91 778
www.alfiume-capobianco.de
info@alfiume-capobianco.de
Öffnungszeiten:
Montag - Sonntag: 12:00 - 00:00 Uhr
Küche bis 22:00 Uhr
Mittwoch: Ruhetag

Casa Lodato
DA GIOVANNI

Menü

1. Gang ANTIPASTI
Kalbstatar auf knusprigen Parmesanecken
Kürbis-Panna-cotta mit Haselnüssen und Trüffel
Iaia Chardonnay DOC Collio · Marco Felluga · Friaul

2. Gang SPAGHETTONI ALLA NERANO CON GAMBERI
Zucchincreme, Basilikum und Provolone del Monaco
Gavi di Gavi DOCG · Villa Sparina · Piemont

3. Gang TAGESFISCH
Ribolla Gialla · Alturis · Friaul

oder GESCHMORTE KALBSSCHULTER
Selleriepüree, glasierte Karotten und
frittierter Grünkohl
Ninfa Marche IGT · Velenosi · Marken

4. Gang KARAMELLPARFAIT
Blutorangen-Espuma, Haselnusskrokant und
Birnenkompott
Moscato · Barbero's · Piemont

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Bier pro Person

€ 89,00

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



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



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

Ristorante Da Vinci

SEIT 1995 IN ESSEN-STEELE

Menü

AMUSE GUELE

1. Gang DREIERLEI
Jakobsmuschel auf Belugalinsen,
Wachtelbrust auf Belugalinsen,
Arancini mit Rote-Bete-Püree

oder HUMMER-CRÈME-SUPPE MIT BLACK TIGER GAMBAS
Gavi di Gavi, Bersano

2. Gang GNOCCHI AL TARTUFO
Pinot Grigio, Veneto

3. Gang SKREI LOINS (WINTERKABELJAU)
mit getrüffeltem Kohlrabi-Blumenkohl-Püree,
Wintergemüse an Meerrttichsauce
Lugana Roveglia, Lombardei

oder CHIANINA RINDERROULADE
mit getrüffeltem Kohlrabi-Blumenkohl-Püree,
Wintergemüse an Barolo-Jus
Villa Antinori Rosso 4 Trauben Cuvee, Toskana

4. Gang CREME BRULEE | BEEREN | PISTAZIENEIS
Moscato d'Asti, DOCG, Piemont

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 76,50

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

SHOP · WINE Dine
FLEISCHEREI

Menü

1. Gang KOHLRABI-CARPACCIO
Granny Smith | Dillcreme | Zitronenvinaigrette
Lachs-Sashimi

2. Gang URKAROTTE 2.0
Espuma & Tatar von der Urkarotte | Gurkenrelish
Gemüsechips | Pastrami

3. Gang SKREI À LA HAMBURGER PANNFISCH
Champagner-Senfschaum | knusprige Kartoffelplätzchen | winterliches Gemüse

ODER IBÉRICO-RÜCKEN UNTER DER HASELNUSS-GRUYÈRE-KRUSTE
knusprige Kartoffelplätzchen | sautierter Rosenkohl
Portweinjus | geschmorter Spitzkohl

4. Gang WINTERLICHER WALDBODEN
Weißes Schokoladeneis | Fichtenmousse
Waldbeercoulis | Schokoladenerde

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 89,00



ZWEI KONZEPTE.
EINE LEIDENSCHAFT.

Aus Gärtnerei und Fleischerei ist ein gemeinsamer Ort für Genuss und Begegnung entstanden.
Die Gärtnerei begeistert mit kreativer vegetarischer und veganer Küche, die Fleischerei mit raffinierten Fisch- und Fleischgerichten.
Zwei Küchen, die sich gegenseitig inspirieren, neue Ideen entstehen lassen und mit gemeinsamer Energie für besondere Genussmomente sorgen.
Zwei kulinarische Welten. Ein Team. Ein Tisch für alle.
Wir freuen uns, Sie bei uns willkommen zu heißen!

Gärtnerei & Fleischerei
unter einem Dach
Klarastrasse 70 | 45130 Essen
Tel.: 0201-51198744
www.gaertnerei.restaurant
www.fleischerei.restaurant
info@gaertnerei.restaurant
info@fleischerei.restaurant

Di-Sa	ab 17.00 Uhr
So & Mo	Ruhetag

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



MEHR ALS NUR EIN RESTAURANT
Ob ein gemütlicher Abend auf unserer Terrasse unter Weinreben, ein Geburtstag, eine Hochzeit oder ein Firmenevent – wir schaffen den passenden Rahmen für besondere Momente.
Mit unserem Catering bringen wir die Vielfalt von Gärtnerei und Fleischerei auch zu Ihnen. Ob Foodsharing, Flying Dinner, Buffet oder exklusives Menü – individuell, kreativ und mit viel Liebe zum Detail.
Sie feiern. Wir kümmern uns um den Rest.

GÄRTNEREI

Menü

1. Gang KOHLRABI-CARPACCIO
Granny Smith | Dillcreme | Zitronenvinaigrette

2. Gang URKAROTTE 2.0
Espuma & Tatar von der Urkarotte | Gurkenrelish
Gemüsechips

3. Gang GESCHMORTER SPITZKOHL
Knusprige Kartoffelplätzchen | sautierter Rosenkohl
kräftige Pilzjus

4. Gang WINTERLICHER WALDBODEN
Weißes Schokoladeneis | Fichtenmousse
Waldbeercoulis | Schokoladenerde

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 69,00

Gärtnerei & Fleischerei unter einem Dach
Klarastrasse 70 | 45130 Essen
Tel.: 0201-51198744
www.gaertnerei.restaurant
www.fleischerei.restaurant
info@gaertnerei.restaurant
info@fleischerei.restaurant
Di-Sa ab 17.00 Uhr
So & Mo Ruhetag

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

Gummersbach

KLEINER GRUSS AUS DER KÜCHE
normannische Salzbutter Brotauswahl

1. Gang SUPPE VON DER GRÜNEN ERBSE
Guanciale

2. Gang HACHIS PARMENTIER
Ragù vom Kalb RoscoffZwiebel Boursin

APFEL CALVADOS SORBET
Schlückchen Sekt

3. Gang ROCHENFLÜGEL
KapernZitronenbutter
Marktgemüse Kartöffelchen

oder RUMPSTEAK - ARGENTINIEN -
Sauce Café de Paris Marktgemüse
„Fritten“

4. Gang LAVENDEL CRÈME BRÛLÉE
ZitronenEis Madeleines

oder KLEINE AUSWAHL FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE
Franck Roullé Essen

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 83,00

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



Willkommen bei Gummersbach
Das Restaurant Gummersbach lockt mit saisonalen Köstlichkeiten und ideenreicher Küche Genießer an den Rand des Schlossparks in Essen Borbeck. Die Speisekarte ändert sich wöchentlich und überrascht immer wieder auf‘s Neue mit modernen Kreationen, in denen man einen Hauch Frankreich mitschmecken kann. Die umfangreiche Weinkarte kann gleich doppelt überzeugen: Neben den ausgesuchten Tropfen aus Deutschland und Frankreich, findet man auch erlesene Spezialitäten für besondere Anlässe.
Ob im Garten unter der rot-weiß gestreiften Markise oder im Restaurant mit seinen Stuben, der aufmerksame und zuvorkommende Service verwöhnt die bis zu 120 Gäste immer wieder gerne.
Wer sich gerne stilvoll verwöhnen lässt, der ist im Restaurant Gummersbach genau richtig.

Restaurant Gummersbach
Fürstenbergstraße 2 · 45355 Essen
Tel.: 0201 / 676464

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

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



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 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

RESTAURANT Hannappel

Wir nehmen Sie mit auf unsere Menü exklusive kulinarische Reise

Zum Start servieren wir:
KLEINE KÖSTLICHKEITEN
ALS APERO

Danach folgt:
4-GÄNGIGES ÜBERRASCHUNGS-GOURMETMENÜ
inklusive ausgesuchter begleitender Weine

zum Abschluss:
FEINES AUS
UNSERER PATISSERIE

kulinarischer Reisepreis pro Person

€ 128,–

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

Kiepenkerl
Aus Liebe zum Essen.

Menü

1. GANG TARTAR VOM ATLANTIKLACHS
geflämmter Lauch | Kapern | geröstetes Brot und des Steigers Sushi mit Hering, | roter Bete | Rettich Soja

2. Gang VEGANE SÜSSKARTOFFEL-KÜRBIS SUPPE MIT INGWER
steierisches Kürbis-Öl und Kerne | Oliven Crostini mit Meersalz

oder GEGRILLTER MINI-OKTOPUS
Kräuter Öl | Fenchel -Orangensalat

3. GANG RINDERFILET
Kartoffelgratin | Ofengemüse | Morchel Rahm

oder SCHNITZELCHEN VOM RED SNAPPER
in Parmesan – Sesam Kruste | Süßkartoffelpürree Ofengemüse | Limetten-Olivenöl

4. GANG SCHOKOLADENTÖRTCHEN
Salted-Caramel-Eis | Lauwarme Williams-Birne Portwein-Reduktion | Walnuss-Krokant

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 69,50

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



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 Frattesis La Grappa, ein Begriff in Nordrhein-Westfalen.
Vor 48 Jahren eröffnete Rino Frattesi sein Restaurant. Und er hatte einen Plan, den er heute noch 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 LINSENEINTOPF MIT WILDEN GAMBAS

oder CARPACCIO VOM LUFTGETROCKNETEN RUMPSTEAK
aus den Marken
Mezzanotte Verdicchio dei Castelli di Jesi

2.Gang GNOCCHI GIULIANO
Hausgemachte Gnocchi, gefüllt mit Steinpilzen und Mozzarella auf einem Spiegel von Trüffelcreme
Rose Brut von Conti di Buscareto

3.Gang WEISSER HEILBUTT
auf einer Crème von luftgetrockneten Tomaten
Pagliatura aus dem Maremma

oder KALBSFILET ROSA
auf einer Mascarpone-Gorgonzola-Crème
Montepulciano D'Abruzzo

4.Gang GAUMENSCHMAUSS LA GRAPPA
Fior di Latte

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 98,00

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

155,00 € p.P.

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

RESTAURANT

Menü

EINSTIMMUNG AUF DEN ABEND

1. Gang GEFLÄMMTER KRÄUTERSEITLING
Yuzu Ponzu | Nashi | Shiso | Wasabi

2. Gang KAISERGRANAT
Topinambur | Nussbutter | grüner Apfel
Chawanmushi

KLEINE ERFRISCHUNG FÜR ZWISCHENDURCH

3. Gang WOLFSBARSCH IKE JIME
Artischocke | Safran | Fenchel | Risotto

oder MILCHKALBSRÜCKEN VON DER PETERSFARM
Petersilienwurzel | Morchel | Estragon
Pommes Pavé

4. Gang VALRHONA ANDOA NOIR 70%
Blutorange | Olivenöl | Buchweizen | Meersalz

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 92,00

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



Anspruchsvolle Küche mit Geschmack in Mintrops Restaurant „M" wie Margarethenhöhe. Frische Zutaten der Saison werden hier raffiniert und fantasievoll zu überraschenden Menüs komponiert: So erkochte sich das Restaurant „M" einen Spitzenplatz unter den gehobenen Essener Restaurants. Natürlich stimmt hier auch die Atmosphäre: Die idyllische Gartenstadt Margarethenhöhe und der Kleine Markt verzaubern alle Gäste, ebenso wie das historische Flair des Hotels, gepaart mit moderner Architektur, warmen Farben und künstlerischen Akzenten. Der Küchenchef Stephan Kneucker und sein Team umschmeicheln den Gaumen eines jeden Gastes mit kulinarischen Ideen zwischen Bodenständigkeit und pfiffiger Moderne. Hier wird mit viel Hingabe und Fantasie gekocht.

Restaurant M
Mintrops Stadt Hotel
Margarethenhöhe

Steile Straße 46 · 45149 Essen

Tel.: 0201 / 43 86-0
Fax: 0201 / 43 86-100

www.mintrops-stadthotel.de
info@stadt.mm-hotels.de

Mo.–So. 12.00 – 22.00 Uhr



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

Restaurant MUMM
Mintrops Land Hotel Burgaltendorf
Schwarzensteinweg 81 · 45289 Essen
Tel.: 0201 / 57171-0
Fax: 0201 / 57171-47
www.mintrops-landhotel.de
info@land.mm-hotels.de

Mo.–Sa. 17.30 – 21.30 Uhr
So. & Feiertags 12.00 – 21.30 Uhr

RESTAURANT mumm

Menü

1. Gang KNUSPRIGER GRÜNKOHLPUFFER
mit feinem Schwarzwurzelsalat

2. Gang WALDPILZ-DUMPLINGS
auf zarter Stracciatella-Crème

3. Gang GEBRATENES FILET VOM WAHOO
Edler Meeresfisch aus tropischen Gewässern mit cremigem Salzzitronen-Risotto und zartem Lauch

oder GESCHMORTER OCHSENBACKENSTRUDEL
mit aromatischem Schmorgemüse

4. Gang ZITRONEN-LIMETTEN-TARTE

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 79,00

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

PAZZA
ITALIAN KITCHEN

Menü

1. Gang ZUCCHINISUPPE
mit Lachsstreifen, alternativ ohne Lachsstreifen
Kallfelz Weißburgunder trocken, Mosel

2. Gang RISOTTO
mit karamellisierten Birnen und Gorgonzola, beträufelt mit einer Rote-Bete-Crème
Villa Solais – Vermentino di Sardegna DOC, Cantina Santadi

3. Gang POCHIERTES PROSECCO-DORADENFILET
auf Spinatbett mit Rosmarin-Kartoffel
Lugana DOC, Tenuta La Presa

oder RINDERHÜFTSTEAK
mit Barolo-Rotweinsauce, Brokkoli-Röschen und Kartoffel-Gratin
Corte Giara Merlot del Veneto

oder MELANZANE MIT BURRATA
Vegetarisches Auberginengericht mit Burrata
Scaia Garganega / Chardonnay, Trevenezie IGT

4. Gang MILLEFOGLIE AL MIELE
Feine Honigböden, geschichtet mit einer Crème aus Sauerrahm und Sahne
Marsala Fine

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.



Die Philosophie des Pazza ist die Lehre vom Erkennen und Wissen und genau das möchten wir bei unseren Gästen, beziehungsweise gemeinsam mit ihnen erreichen. Dass die italienische Küche zu schätzen gewusst wird. Dass die Menschen erkennen, dass sie nicht nur aus Spaghetti und Pizza besteht, sondern viel mehr Mühe und Liebe in die Gerichte gesteckt werden und das ganz besonders in unserer kleinen Wohlfühloase.
Im Pazza wird sich niemals ein langweiliger Alltag entwickeln. Es ist jeden Tag für neue Überraschungen gesorgt. Seien es neue Gäste, neue Speisen, neue Herausforderungen. Es ist einfach großartig, wie vielseitig das Pazza ist und wie viele neue Dinge man jeden Tag entdeckt.

Pazza italien kitchen
Rüttenscheider Str. 182
45131 Essen

Tel.: 0201 83095371
www.pazzaitaliankitchen.de
management.pazza@gmail.com

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

ESSEN GENIESSEN

Immer ein Genuss – unsere Edition B Weine

Ihr Weingeschenk zum Karussell!

Zwei Karussell-Menüs bestellen und eine Flasche Edition B für einen schönen Ausklang Zuhause geschenkt bekommen.

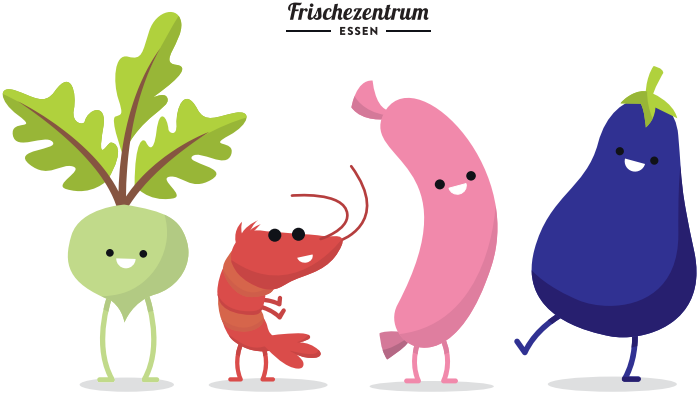
Bitte direkt bei der Menübestellung auswählen.



Weinhaus Lergenmüller
Grauburgunder trocken
„Edition Bierwirth“
DQ Pfalz

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

VOM GUTEN DAS BESTE
Frischezentrum
ESSEN



FÜR PROFIS

Über 15.000 Produkte freuen sich auf Sie!

www.fze.de



Für uns hat das Wort „Gastfreundschaft“ eine ganz besondere Bedeutung. Viele Gäste sind über die Jahre zu Freunden geworden. Im Sengelmannshof bieten wir Ihnen daher nicht nur Gastlichkeit, sondern auch die Tradition von einem Jahrhunderte alten Fachwerkhaus, das sich dem Wandel wohltuend angepasst hat. Seit 1985 führt Familie Schriever Regie in dem Hotel-Restaurant, das zum „Kettwiger Kleinod“ geworden ist. Wir legen besonderen Wert auf den ursprünglichen Charakter des historischen Gebäudes und setzen dabei immer wieder aktuelle und moderne Akzente. Maximilian Schriever steht im Sengelmannshof für die zweite Generation, die den elterlichen Betrieb mit frischem Wind und neuen Ideen weiter in die Zukunft führt.

Sengelmannshof
Sengelmannsweg 35 · 45219 Essen
Tel.: 02054 / 95970
Fax: 02054 / 83200

info@sengelmannshof.de
www.sengelmannshof.de

Mi. – Sa.	17.00 – 22.00 Uhr
So.	12.00 – 14.30 Uhr
	17.30 – 22.00 Uhr
Mo. & Di.	Ruhetag

Änderungen finden Sie auf unserer Homepage.

SENGELMANNSHOF
DAS LAND. GAST. HAUS.

Menü

1. Gang VORNEWEG ...
Terrine von der Wachtel | Geflügelleber
Rapunzelsalat | Sauerkirsch-Cassis-Chutney

2. Gang ZWEIERLEI SÜPPCHEN
Pastinakenschaumsuppe | Birnen Chutney
Essenz von der Ente | Orangenklößchen

3. Gang KABELJAUFILET AUF DER HAUT GEBRATEN
Kaffee-Velouté | glasierte Zuckerschoten
Topinambur-Püree

oder SAUERBRATEN VON DER OCHSENBACKE
Schwarzwurzeln | Kartoffelgnocchi

4. Gang DESSERTVARIATIONEN

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 76,00

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

SHERATON
Essen Hotel

Menü



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.

AMUSE BOUCHE

1. Gang GERÄUCHERTE ENTENBRUST
Wan Tan Blätter I Limettencrème I Mangosalsa

2. Gang GEFLÄMMTE JAKOBSMUSCHEL
IN SERRANOSCHINKEN
Erbsenpüree I Ahornsirup

3. Gang GEBRATENES SAIBLINGFILET
Rote und gelbe Bete I Hollandaise
Wasabi-Fliegenfischrogen

oder GEBRATENES KALBSFILET
Sesamkruste I Karotten-Senf-Püree
ofengebackener Blumenkohl

4. Gang SANDDORNMOUSSE
Quittenragout I Granola-Crunch
Schoko-Vanille-Crème I Pistazien

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 75,00

Restaurant am Park
Huyssenallee 55 · 45128 Essen
Tel.: 0201 / 1007-165
Fax: 0201 / 1007-777

www.restaurant-am-park.com
www.sheratonessen.com
essen@sheraton.com

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



Gerade mal 15 Autominuten vom Essener Stadtzentrum entfernt im beschaulichen Frintrop am Drei-Städte-Eck hat seit nunmehr 142 Jahren Stöckmanns 1885 seine Heimat. Das traditionsreiche Restaurant befindet sich mittlerweile schon in der 5. Generation.

Küche: Deutsch modern interpretierte Küche mit fernöstlichen Einflüssen. Kreativ, handwerklich präzise. Jahreszeitlich angelehnte, wechselnde Speisenkarte. Beliebt bei Stammgästen und kulinarisch Interessierten.

Angebot: Ein modern renoviertes Restaurant mit Lounge-Bereich. Helle Böden, minimalistische Holztische und viele kleine Spuren gelebter & gewachsener Tradition erwarten den Gast im 1885.

Platz für bis zu 130 Pers. | Veranstaltungen jeglicher Art | Kleiner Biergarten | Wiener Mittwoch | Muscheln | Gans | Ein Sonnabend bei Stöckmanns

Stöckmanns 1885
Oberhauser Str. 29 · 45359 Essen
Tel.: 0201 / 316 55 200

reservierung@stoeckmanns-restaurant.de
www.stoeckmanns-restaurant.de

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

Stockmanns
1885
restaurant
veranstaltungen
biergarten
private dining

Menü

APEROS

1. Gang SCHWARZER HEILBUTT-TATAR
Limetten-Mayo | Apfel | Gurke | Estragon

2. Gang GLASIERTER DUROC-SCHWEINERÜCKEN
Teriyaki-Sauce | Sesam | Romanasalat

3. Gang ZANDER
Massaman-Curry | Kohlrabi | Birne | Süßkartoffel

oder 1885 REHBRATEN
Austernpilze | Preiselbeeren | Fondant-Kartoffeln

oder FONDANT-KARTOFFELN
Selleriepüree | Trüffel | Parmesan | Pankobrösel

4. Gang CAPPUCCINO MOUSSE
Espressosauce | Streusel

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

€ 87,00

Jetzt scannen & reservieren ⇨

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

tablo

tablo · restaurant

Menü

1. Gang FAVA DILIMI

Bohnenpüree | Karamellisierte Zwiebel | Dillspitzen

Weiß: 7 Bilgeler – Vindemia Defne Emir

2. Gang AHTAPOT

Oktopus | Geröstete Paprikasauce | Kartoffeln

Weiß: Sevilen Isabey – Sauvignon Blanc

oder PORÇINI MANTARLI ARPA ŞEHRIYE PILAVI

Arpa-Şehriye-Pilav | Steinpilze | Trüffel | Kaşar-Käse

Weiß: Sevilen Isabey – Sauvignon Blanc

3. Gang FENER BALIĞI

Seeteufelmedaillon | Tomatencrème | Baby-Möhren | Grünlinsen-Bulgur-Pilav

Weiß: Villa Doluca Kav – Narince

oder KEKIKLI DANA BONFILE

Kalbsfiletmedaillon | Thymian-Rotweinjus | Erbsen | Kartoffelpüree | Zucchini

Rot: Villa Doluca Kav – Öküzgözü-Boğazkere

4. Gang HURMA İNCIR BAHÇESI

Karamellisierte Datteln | Feigen | Pistazien | Vanilleeis

Weiß: Urla Symposium – Bornova Misketi

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 95,00

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



Seit 2002 steht das Tablo – ausgezeichnet für seine feine Küche – für herzliche Gastfreundschaft und besondere Genussmomente.
Neu seit Oktober 2025 ergänzt der Tuval Eventspace dieses Erlebnis: ein stilvoller, moderner Rahmen für Feste, Präsentationen und außergewöhnliche Veranstaltungen, direkt neben dem Tablo.
Zwei Orte, ein gemeinsames Versprechen: Höchster Genuss, stilvolles Ambiente und ein unverwechselbares Erlebnis.

Restaurant tablo
Huyssenallee 5 · 45128 Essen
Tel.: 0201 / 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



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

TRATTORIA TRÜFFEL

Menü

1. GANG KÜRBISSUPPE
Grillo aus Sizilien

2. GANG TRÜFFEL-TORTELLONI
Gefüllt mit Trüffel,
serviert in einer feinen Trüffelcrème und verfeinert mit frischem Trüffel aus den Abruzzen.
Brezza Rosé aus Umbrien

3. GANG STEINBUTTFILET
Mit Gemüse und Kartoffeln
Lugana vom Gardasee

oder ARGENTINISCHES RINDERFILET
In Trüffelsauce, mit frischem Trüffel aus dem Piemont, dazu Gemüse und Kartoffeln
Primitivo aus Apulien

4. GANG SCHOKOLADENMOUSSE
Limoncello oder Grappa Berta Monprà

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

€ 79,00



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

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

Trattoria Trüffel
Rüttenscheider Str. 114
45131 Essen
Tel.: 0201 / 721110
ciao@trattoria-trueffel.de
www.trattoria-trueffel.de

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

Restaurant-Karussell ab 2 Personen.

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



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

WUNDERTÜTE

Restaurant & Bistro

Bekannt aus dem ZDF-Film 37°

Menü

1. Gang GEGRILLTER ROTKOHL
Ziegenkäse | alter Balsamico |
Haselnuss Mayonnaise | Laugengebäck
2 Weine zum Vergleich gegeneinander

2. Gang GESCHMORTE WILLIAMSBIRNE
Lauwarmer Grünkohlsalat | Kandierte Walnüsse
Rote Bete-Schaum
2 Weine zum Vergleich gegeneinander

3. Gang KANADISCHER HUMMER
In Nussbutter pochiert | Bouillabaisse-Espuma
Topinambur-Püree | wilder Brokkoli | Kartoffelchips

oder ZARTER HIRSCHRÜCKEN
Pistazien-Kruste | Sauerkirsch-Jus
Rosenkohl-Apfel Tarte

oder PILZ-BOURGUIGNON
Gebratene Pilze und Wurzelgemüse
in kräftiger Rotwein-Reduktion
Röst-Kartoffelstampf
2 Weine zum Vergleich gegeneinander

4. Gang BRATAPFEL PARFAIT
Armer Ritter von Laugengebäck
Nougat-Eis
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.

Franky`s Wasserbahnhof MINTARD

Menü

1. Gang RINDER-CARPACCIO MIT RUCOLA UND PARMESAN
Spaghettini in Trüffelrahm mit grünem Pfeffer
Lergenmüller „Edition B" Grauburgunder Pfalz, QbA, trocken

2. Gang SAMTIGE GRÜNKOHLSUPPE MIT FLUSSKREBSEN
CastelBarry Les Reflets Gris de Gris Rosé, Frankreich, Languedoc, trocken

3. Gang GEBRATENES KABELJAUFILET
auf Safran-Risotto mit grünem Spargel
Kellerei Bozen Chardonnay Alto Adige, DOC, trocken

oder GESCHMORTE SCHWEINEBÄCKCHEN
mit Portweinjus, Vanille-Möhren
und Kartoffelstampf
Kellerei Bozen Lagrein Alto Adige, DOC, trocken

4. Gang HAUSGEMACHTER SCHOKO-BROWNIE
mit Zwetschgenröster und Zimteis
Abthof Auftakt Muscaris, Rheinhessen, QbA, feinfruchtig

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.



„Man kann dem Leben nicht mehr Tage geben, aber jedem Tag mehr Leben!"
Eingebettet in die idyllische Kulisse des Ruhrtals lädt das Franky's Wasserbahnhof Mintard dazu ein, den Alltag hinter sich zu lassen und besondere Momente zu erleben. Direkt am Wasser, umgeben von Natur, erwartet Sie eine Küche, die Regionalität, Nachhaltigkeit und moderne Kulinarik auf genussvolle Weise vereint. Freuen Sie sich auf ein sorgfältig komponiertes Menü, ausgesuchte Weine und herzliche Gastfreundschaft in einer der schönsten Lagen der Region.
Lehnen Sie sich zurück, genießen Sie den Augenblick und schenken Sie Ihren Tagen ein wenig mehr Leben. Wir freuen uns darauf, Sie im Franky's Wasserbahnhof Mintard willkommen zu heißen.

Franky's Wasserbahnhof Mintard
August-Thyssen-Str. 129
45481 Mülheim an der Ruhr
Tel: 02054 – 7272
info@frankys-wasserbahnhof.de
www.frankys-wasserbahnhof.de

Mi.–So.: ab 12:00 Uhr
Mo. & Di.: Ruhetag



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

Walkmühlen-Restaurant
große & kleine Gesellschaftsräume / mit Kinderspielzimmer
Walkmühlenstraße 52
45470 Mülheim an der Ruhr

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

täglich 11:00 – 22.00 Uhr
Mittwochs Ruhetag

Walkmühlen-Restaurant

Menü

1. Gang KLARE OCHSENSCHWANZ-CONSOMMÉ
mit Kräuterflädle
alternativ klare Gemüseessenz
Grauburgunder "B"

2. Gang KARAMELLISIERTE BIRNE
mit mildem Ziegenkäse, Rote-Bete-Crème,
gerösteten Walnüsse und Feldsalat.
Rosé Primitivo, Apulien

3. Gang SEEZUNGENFILET
Estragonrahmsauce, Broccoliröschen, Kartoffelstampf
Riesling vom Blauen Schiefer, Mosel

oder GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN
in Rotweinjus, Kartoffelstampf und glasierte Möhren
Cabernet Sauvignon "B"

oder UKRAINISCHE WARENIKI MIT WALDPILZEN
gefüllt mit Kartoffeln & Waldpilzen, in brauner Butter
Lugana del Garda

4. Gang CREMA CATALANA
mit frischen Beeren
Marsala Cremovo, 5 cl

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

€ 75,00

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

HACKBARTH'S
RESTAURANT

Menü

1. Gang HALVE HAHN
Espuma vom Gouda | Radisschen | Pummernickel
Roggen | Süßer Senf

2. Gang SÜPPCHEN VON HUMMER & KRUSTENTIEREN
Bio Garnele | Wan Tan | Schnittlauch

3. Gang WINTER KABELJAU
Beluga Linsen | Kartoffelstroh
Meerrettich Beurre Blanc

oder ZWEIERLEI VOM IBERICO
Rücken & Filet | Süßkartoffel | Serrano | Salbei
Kartoffel-Parmesan-Krapfen | Rosmarin Jus

4. Gang NOUGATMOUSSE
Waldbeeren | Vanilleeis

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

€ 84,00



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.



KULINARISCHE HIGHLIGHTS 2027

15.01. – 14.03.
Restaurant-Karussell Frühjahr

23.06. – 27.06.
Essen ... verwöhnt City

30.07. – 01.08.
Stadtgartenfest food, wine & music

26.08. – 29.08.
Essen ... verwöhnt Zollverein

03.09. – 17.10.
Restaurant-Karussell Herbst

ESSEN GENIESSEN

essen-geniessen.de