



# RESTAURANT **KARUSSELL** HERBSTMENÜS



*Das Original im Herbst*

08.09. – 22.10.2023

Tagesaktuelle Infos finden Sie auf [essen-genieessen.de](http://essen-genieessen.de)

FAMILIE IST



UNSER BIER SEIT 1867



*Axel Stauder*  
Axel Stauder

*Thomas Stauder*  
Thomas Stauder



**Stauder ist Familie**  
Ehrlich wie das Ruhrgebiet



## Restaurant-Karussell Herbst 2023

Liebe Freunde von Essen Geniessen, liebe Freunde des kulinarischen Genusses.

Nach der Outdoor-Saison ist vor dem Restaurant-Karussell. 24 Restaurants aus Essen, Mülheim an der Ruhr und Oberhausen stehen in den Startlöchern, um Sie mit Ihren köstlichen Kreationen zu verwöhnen und zwar in Form eines viergängigen Kennenlern-Menüs. Abgerundet wird das

Gourmet-Erlebnis durch die begleitenden Weine – oder auf Wunsch auch ein „frisch Gezapftes. Selbstverständlich gilt dabei auch weiterhin das Motto: Sie schlemmen zum besonders günstigen Kennenlern-Festpreis.

Wer die Wahl hat, hat die Qual und die Wahl liegt nun bei Ihnen. Wählen Sie aus einer Vielzahl an Stilrichtungen – egal ob klassisch-gutbürgerlich oder jung und modern, ob vegetarisch oder Fisch & Fleisch, ob opulent oder puristisch. In unseren teilnehmenden Restaurants wird jeder Gourmet fündig.

Aber damit noch nicht genug Auswahl. Es stellt sich noch die Frage, ob man im Hauptgang Fisch oder Fleisch wählt. Dabei ist die Frage relativ leicht beantwortet: nehmen Sie einfach beides und erweitern Sie Ihr Menü – gegen einen kleinen Aufpreis – auf fünf delikate Gänge.

Ich bin mir sicher, dass Sie auf den folgenden Seiten viele spannende, interessante und köstli-



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

che Kreationen finden werden. Das Einzige, was Sie jetzt noch tun müssen, ist, einen Tisch im Restaurant Ihrer Wahl mit dem Hinweis auf das Restaurant-Karussell zu reservieren. Hierbei besteht auch gleich die Möglichkeit, auf bestehende Allergien hinzuweisen oder vegetarische Varianten zu besprechen.

Als „Absacker“ halten wir noch eine besondere Überraschung für

Sie bereit. Jedes Pärchen, welches zusammen Menüs aus unserem Restaurant-Karussell genossen hat, erhält als Dankeschön eine kleine Flasche Wein der Edition Essen Geniessen. So können Sie den lukullischen Abend ganz entspannt Zuhause bei einem Gläschen Wein ausklingen lassen. Wenn Sie sich die Rechnung kommen lassen, dann teilen Sie am besten dem Servicepersonal mit, ob Sie „Rot“ oder „Weiß“ bevorzugen.

Im Namen unserer teilnehmenden Gastronomen und ihrer Küchen- und Serviceteams laden wir Sie nun herzlich ein, auf den folgenden Seiten die vielfältige Auswahl unseres diesjährigen Restaurant-Karussells zu erkunden.

Wir freuen uns, Sie persönlich demnächst bei Ihrer Fahrt auf dem Restaurant-Karussell begrüßen zu dürfen.

Mit kulinarischen Grüßen, Ihr  
*Rainer Bierwirth*

# WAZ 14 TAGE

## ENTWEDER...



Gedruckte WAZ  
+ E-Paper  
+ WAZplus

### Ihre Vorteile:

- **Gedruckte Zeitung** bequem jeden Morgen bis 6 Uhr in Ihrem Briefkasten
- **Digitale Zeitung** als E-Paper von Montag bis Sonntag bereits vor 20 Uhr
- **WAZplus** – Zugang zu allen Artikeln und Reportagen auf WAZ.de

# GRATIS:

Jetzt lesen: [waz.de/testen](http://waz.de/testen)

## ODER...



Inkl. aller  
**WAZ+**  
Artikel auf  
WAZ.de

E-Paper  
+ WAZplus

### Ihre Vorteile:

- Jederzeit und überall flexibel lesen
- **Digitale Zeitung** als E-Paper von Montag bis Sonntag bereits vor 20 Uhr
- **WAZplus** – Zugang zu allen Artikeln und Reportagen auf WAZ.de



## 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 Wein. Wenn Sie sich die Rechnung kommen lassen, dann teilen Sie am besten dem Servicepersonal mit, ob Sie „Rot“ oder „Weiß“ bevorzugen.



# Restaurant-Karussell Herbstmenüs 2023

## Essen

Acquario . . . . .	6
Alte Metzgerei . . . . .	7
Bliss . . . . .	8
Da Vinci . . . . .	9
Fischerei . . . . .	10
Gärtnerei . . . . .	13
Gummersbach . . . . .	14
Hannappel . . . . .	15
Kiepenkerl . . . . .	16
La Grappa . . . . .	17
Restaurant M . . . . .	18
MezzoMezzo . . . . .	19
Müllers auf der Rü . . . . .	20
Mumm . . . . .	21

Parkhaus Hügel . . . . .	22
Schick Essen . . . . .	25
Schmachtenbergshof . . . . .	26
Sengelmanshof . . . . .	28
Sheraton . . . . .	29
Stockmann's . . . . .	30
Tablo . . . . .	31
Trüffel da Diego . . . . .	32

## Mülheim an der Ruhr

Walkmühlen-Restaurant . . . . .	33
---------------------------------	----

## Oberhausen

Schmachtendorf . . . . .	34
--------------------------	----



Unsere vegetarischen Gerichte erkennen Sie an diesem Symbol.



Unsere veganen Gerichte erkennen Sie an diesem Symbol.

### Impressum

Herausgeber:  
ESSEN GENIESSEN e.V./Rainer Bierwirth

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

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



## 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 – 23.30 Uhr

Mo. Ruhetag

### 1. Gang TARTAR VOM SIMMENTALER RINDERFILET

oder CARPACCIO VOM SASHIMI THUNFISCH

mit Avocado, Krabben und Rucola

 *Grillo Zabú, Sizilien*

### 2. Gang PASTA-PANZEROTTI

mit Steinpilzen in einer leichten Sahne-Sauce

 *Pecorino Fontezoppa, Abruzien*

### 3. Gang GEBRATENES SEEWOLF-FILET

in einer Prosecco-Limetten Sauce und Kaviar

 *Lugana Roveglia, Venetien*

oder GEGRILLTES LAMMRÜCKENFILET

mit Provolone Käse überbacken

 *Primitivo Tratturi, Apulien*

### 4. Gang ZABAGLIONE

mit frischen Früchten

 *Marsala, Sizilien*

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 66,90



## Menü

### 1. Gang US BEEF CARPACCIO

Senfkaviar | 36 Monate alter Parmigiano stravecchio  
Dijonsenf-Creme | Staudensellerie

oder **GRATINIERTER ZIEGENKÄSE AUS DER BRETAGNE** ✨  
Rote Beete Wildkräutersalat

### 2. Gang PASTA ALBA ✨

Frische Pasta | Trüffelrahm | 36 Monate alter Parmigiano stravecchio | frischer Trüffel

### 3. Gang THUNFISCHSTEAK

Olivenrisotto | Fenchel | Teriyaki-Limetten-Sauce

oder **BLACK ANGUS RINDERFILET-MEDALLION**  
Steinpilze a la crème | Kartoffelpüree Robuchon |  
Portweinjus

oder **ASIASTYLE-TOFU** ✨

Olivenrisotto | Fenchel | Teriyaki-Limetten-Sauce

### 4. Gang SCHWARZWALDMÄDEL

Schokoküchlein | Schwarzwälder Kirschwasser-  
Kirschen | Vanillecreme

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 76,00



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

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

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

### Alte Metzgerei

Emmastraße 25

45130 Essen

Tel.: 0201 / 61533120

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

[facebook.com/altemetzgereiessen/](https://facebook.com/altemetzgereiessen/)

Di.-Sa. ab 17:00 Uhr

So. & Mo. Ruhetag

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

Bei begleitenden Getränken gilt ein Glas pro Gang





# 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 neun 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

Rüttensteider Str. 237

45131 Essen

Tel.: 0201-95985595

<https://www.bliss-essen.de>  
[reservierung@bliss-essen.de](mailto:reservierung@bliss-essen.de)

Mo.–Sa. 17:30 – 23:00 Uhr

So. Ruhetag

### GRUSS AUS DER KÜCHE

**1. Gang** EINGELEGTE FLUSSKREBSE  
Miso-Yuzu Marinade, Gurkencarpaccio, Nori Cracker

**2. Gang** BLUMENKOHL CRÈMESUPPE   
mit Blumenkohl Couscous

**3. Gang** THUNFISCH TRANCHEN UND WILDE GAMBAS  
Kräuter-Risotto

*oder* GESCHMORTER TERIYAKI BEEF BRATEN  
zweierlei vom Sellerie, Radieschen

**4. Gang** BLISS DESSERT MIX

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Bier pro Person

€ 80,-



# Ristorante Da Vinci

SEIT 1995 IN ESSEN-STEELE

## Menü

### GRUSS AUS DER KÜCHE

1. Gang **HOKKAIDO CRÈME SUPPE** ✨  
mit Basilikumcroustons

oder **SURF & TURF**  
Rinderfilet Carpaccio Rosa gebraten und Gambas  
Regaleali Bianco, trocken, Sizilien, Italien

2. Gang **GNOCCHI CON TARTUFO** ✨  
Chardonnay – trocken & fruchtig, Lazio, Italien

3. Gang **STEINBUTT FILET**  
Kartoffelpüree, Babygemüse, Kräuter-Veloute  
Lugana, Tenuta Roveglia, Toscana, Italien

oder **RINDERFILET**  
Kartoffelpüree, Babygemüse, Rotweinsauce  
Syrah, trocken, Lazio, Italien

4. Gang **PANNA COTTA**  
Waldbeeren, Banane, Zimt  
Moscato d'Asti, DOCG, Piemont

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 69,90

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



### 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.

Mittagstisch • Catering • Sommerterrasse • Büffets • Veranstaltungen

### Ristorante Da Vinci

Graffweg 1 · Ecke Kaiser-Otto-Platz  
45276 Essen

Tel.: 0201 / 8516211

[www.davinci-essen.de](http://www.davinci-essen.de)  
[info@davinci-essen.de](mailto:info@davinci-essen.de)

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





## Menü

### Eine Idee, ein bißchen Gastroverrücktheit und ganz viel Herzblut!

Herzlich Willkommen in Julia's Restaurant auf der Rütterscheider ...

Lassen Sie sich von der ungezwungenen und lockeren Atmosphäre treiben. Wir locken mit einer Auswahl von Gerichten in einem Stilmix vom Klassischen bis Modernen und vom kleinen bis zum großen Geldbeutel.

Neben einem beständigen Speisebrett mit Klassikern, bieten wir zusätzlich markt- & fangfrische Kreationen unseres Küchenteams an.

Auf jeden Fall steckt viel Frische, Liebe und Leidenschaft drin.

Im Innenhof wartet eine wunderschöne Terrasse auf Sie!

Gerne sind wir für Feierlichkeiten mit bis zu 30 Personen Ihr verlässlicher Partner und richten Ihr Fest nach Ihren Wünschen aus.

### Fischerei

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

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

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

#### 1. Gang JAKOBSMUSCHEL

in Limette gebeizt | Passe Pierre | gelbe Bete  
spicy Cashew

#### 2. Gang TOMATEN - DASHI

Garnelen Wan Tan

#### 3. Gang ZANDER

Fregula Sarda | Kürbis | weiße Portweinelouté

#### oder ENTENBRUST

wilder Brokkoli | Süßkartoffel | Raz el Hanout Jus  
Madeirakirschen

#### 4. Gang KAFFEE SABAYONE

Pflaume | Kardamom Eis

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Bier pro Person

€ 73,00





Menu



# FRISCHE PARADIES

IHR FEINKOSTMARKT MIT GENIEßERBISTRO



## WO DER Genuss ZU HAUSE IST.



### Cash & Carry-Tag

Jeden 1. Montag im Monat mit 15 % Rabatt auf den gesamten Einkauf\*

\*Ausgenommen sind Angebote, Sonderkonditionen und Gastronomiepreise. Gültig nur auf Markt-Regalpreise.



### Hier finden Sie uns:

FrischeParadies GmbH & Co. KG  
Lützowstraße 24  
45141 Essen (auf dem Großmarkt)

[frischeparadies.de](http://frischeparadies.de)



⇒ FÜR PRIVAT- & GASTRONOMIE-KUNDEN  
*Wir sind für Sie da!*

#### FEINKOSTMARKT

Mo.-Fr. 08.00 - 19.00 Uhr  
Sa. 08.00 - 16.00 Uhr

#### GENIEßERBISTRO

Mo.-Mi. 11.00 - 15.30 Uhr  
Do.-Fr. 11.00 - 18.00 Uhr  
Sa. 11.00 - 15.30 Uhr

ESSEN Restaurant-Karusell\* erforderlich.

ang



IHR LIEFERANT FÜR NRW

**Gilde**  
RHEIN-RUHR

FÜR PROFIS



**Über 13.000 Produkte  
warten auf Sie!**

◀ 1 2 3 4 5 6 7 8 9 ... ▶

45141 Essen | | Lützowstraße 10 | Fon 0201 32000-50

[bestellung@gilde-rhein-ruhr.de](mailto:bestellung@gilde-rhein-ruhr.de) | [www.gilde-rhein-ruhr.de](http://www.gilde-rhein-ruhr.de)



## Menü

- 1. Gang KÜRBIS & GURKE** ✨  
Kapern | Frisée | Ahornvinaigrette
- 2. Gang WALDPILZESSENZ** ✨  
Ravioli | Porree | Kerbelöl
- 3. Gang WIRSINGROULADE** ✨  
Steinpilz | Pastinake | Blaubeere | Jus
- 4. Gang CHEESECAKE**  
Hafer | Matcha-Eis

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Bier pro Person

€ 59,00



Gerne auch als veganes Menü möglich.



Als Pendant zur **Fischerei** gibt es nun auch die vegetarisch/vegane Variante, dabei bleiben wir unserer Namensgebung treu. Wir zeigen uns mit unserer Gärtnererei im modernen Ambiente. Diesmal steht alles rund um das Gemüse im Vordergrund. Es muss nicht immer Fisch & Fleisch sein, es geht auch ohne - kreativ & lecker.

Hierbei legen wir natürlich viel Wert auf saisonales Gemüse. Bei uns können Sie 3 Gänge problemlos ohne Fisch oder Fleisch genießen. Damit wir auch die klassischen Esser nicht ganz vernachlässigen, kann man sich auf unsere vegetarischen Kompositionen auch ein Topping mit Fisch oder Fleisch bestellen unter dem Motto „für Feiglinge“.

Kommen Sie vorbei & genießen Sie unsere entspannte Atmosphäre oder fangen Sie ein paar Sonnenstrahlen auf unserer schönen Terrasse ein.

Gerne sind unsere Räumlichkeiten auch für Veranstaltungen buchbar..

### Gärtnererei

Klarastr. 70 | 45130 Essen

Telefon: 0201 - 511 98 744

Email: [info@gaertnererei.restaurant](mailto:info@gaertnererei.restaurant)

Web: [www.gaertnererei.restaurant](http://www.gaertnererei.restaurant)

Di. – Sa.: ab 17.00 Uhr

So. & Mo.: Ruhetag

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





## Menü

### 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 aufs Neue mit modernen, deutschen 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](mailto:gumpersbach.essen@t-online.de)  
[www.gumpersbachessen.de](http://www.gumpersbachessen.de)

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

### KLEINER GRUSS AUS DER KÜCHE

**1. Gang MAULTASCHE**  
Kürbis SchalottenSchmelze Bergkäse

**2. Gang SUPPE VON DER ROSEVAL KARTOFFEL**  
Trüffel Peterli

**SORBET VON DER PFLAUME**  
kleiner Sekt

**3. Gang ZANDERFILET**  
Trauben crémiges Kraut  
Kartoffelmousseline

*oder* **FILET VOM ANGUS BEEF**  
Sauce Café de Paris  
Erbsen Karotten Pommes Dauphine

**4. Gang BIRNE HÉLÈNE 2.0**

*oder* **KLEINE AUSWAHL  
FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE**  
- Affineur Waltmann Erlangen -

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

€ 79,-

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



# Hannappel

Wir nehmen Sie mit auf unsere ...  
exklusive kulinarische Reise

Zum Start servieren wir:  
**DREIERLEI KLEINE KÖSTLICHKEITEN  
ALS EINSTIMMUNG**

danach folgt:  
**4-GÄNGIGES ÜBERRASCHUNGS-GOURMETMENÜ**  
inklusive ausgesuchter begleitender Weine

zum Abschluss:  
**DREIERLEI FEINES AUS  
UNSERER PATISSERIE**

*kulinarischer Reisepreis: € 99,- pro Person*

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



## **Knut Hannappel & Tobias Weyers**

Das Gourmetrestaurant im Herzen des Ruhrgebiets – jung, kreativ, bodenständig.

Eine Symbiose aus Tradition und Moderne ist die Basis unseres Konzeptes. Sie lässt unser Küchenteam immer wieder außergewöhnliche Genuß-Kompositionen kreieren und unser aufmerksames Serviceteam sorgt dabei für eine entspannte, ungezwungene Atmosphäre.

Dieses Konzept begeistert Gäste wie Kritiker gleichermaßen: 1 Stern im Guide Michelin, 8 Pfannen im Gusto und 3F im Feinschmecker sind Zeugnisse für die einzigartigen Genuss-erlebnisse, 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

Mo & Di.	Ruhetag
Mi. – Sa.	17:30 – 23:00 Uhr
So. & Feiertags	11:30 – 15:00 Uhr 17:30 – 22:00 Uhr





## Menü

Der Kiepenkerl ist die Traditionsgastronomie in der Essener Innenstadt. Seit nunmehr 30 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 präsentiert 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 17:30 Uhr

**1. Gang** TOPINAMBUR - CHILI VOM HIRSCH  
Sesam-Joghurt Dip

**2. Gang** MAIS-CHOWDER MIT SEELACHS

**3. Gang** CATFISCHFILET IM KNUSPERMANTEL  
Koriander-Mayonnaise | Jerk-Blumenkohl  
Linsenbällchen

*oder* **SCHASCHLIK VOM RINDERFILET**  
Feigen | Walnuss Hummus | Portwein-Granatapfel-Jus  
Jerk-Blumenkohl

**4. Gang** SCHWARZER REISPUDDING  
Mango Sorbet | Kokossschaum | Limette

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

€ 69,50



# La Grappa

& Il Grappino

... The Italian Culinary Institut  
by Rino Frattesi®

## Menü

- 1. Gang TARTAR VOM ROTEN THUNA**  
aus Andalusien auf Belugalinsen  
🍷 *Er Verdicchio Special Edition La Grappa*
- 2. Gang GNOCCHI GIULIANO**  
Hausgemachte Gnocchi, gefüllt mit Steinpilzen und  
Mozzarella auf einem Spiegel von Trüffelcrème  
🍷 *Conti di Buscareto Rose Brut*
- 3. Gang WOLFSBARSCH FILET**  
mit Ratatouille  
🍷 *Fior D'Acasia, Marche IGT, Silvano Strologo*
- oder **LAMMFILET**  
mit grünem Pfeffer und Gorgonzola  
🍷 *Er Piceno Special Edition La Grappa*
- 4. Gang PANACOTTA ZAFFERANO**  
🍷 *Brachetto*
- 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



**Rino Frattesi**  
Seit 01. Juli 1978

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

Vor 45 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 italieni-  
sche Kochkunst perfekt zelebriert  
wird.

Ciao a presto  
*Rino*

## La Grappa

Rellinghauser Straße 4/6 · 45128 Essen

Tel.: 0201 / 231766

Fax: 0201 / 229146

info@la-grappa.de

www.la-grappa.de

Mo. – Fr. 11:30 – 14:30 Uhr  
17:30 – 23:00 Uhr  
Sa. 17:30 – 23:30 Uhr  
So. Ruhetag





## Menü

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

### Restaurant M

Mintrops Stadt Hotel  
Margarethenhöhe

Steile Straße 46 · 45149 Essen

Tel.: 0201 / 43 86-0

Fax: 0201 / 43 86-100

[www.mintrops-stadthotel.de](http://www.mintrops-stadthotel.de)

[info@stadt.mm-hotels.de](mailto:info@stadt.mm-hotels.de)

Mo.–So. 12.00 – 22.00 Uhr

- 1. Gang WALDORFSALAT 2.0**   
geschmorter Sellerie | schwarze Walnuss  
Granny Smith | Eigelbcreme | Zitronensud
- 2. Gang ZWIEBELSÜPPCHEN SÜSS & SAUER**  
Peking Pork Belly | chinesischer Pflaumenwein
- 3. Gang GEGRILLTER SEETEUFEL**  
BIO-Ofenkürbis | Kürbiskern- Miso  
Orangen- Dashi | Karottenpüree  
  
*oder* **REHRÜCKEN MIT STUDENTENFUTTER**  
Topinambur | Aprikose  
fermentierte Schwarzwurzel | Fichtenjus
- 4. Gang BIRNEN TARTE TATIN**  
Portweineis | Rote Bete Kompott | Karamell

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 74,00



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



## Menü

1. *Gang* **GEBACKENER SCHAFSKÄSE**  
Mit Tomatenconfit | Pflücksalat
  
2. *Gang* **RUSTICO ZUCCA**  
Gefüllte Pasta mit Kürbis  
Gamberetti in Chardonnay Sauce
  
3. *Gang* **HEILBUTT MIT SAFRANSUD**  
Spinat und Kartoffelpüree  
  
oder **LAMMFILET MIT ROTWEIN-CASSIS-SAUCE**  
Tagesbeilage
  
4. *Gang* **Dessertvariation Mezzo Mezzo**

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 50,00

Das neue Mezzo Mezzo unmittelbar an Zollverein besticht durch sein urbanes Ambiente, welches exzellent zum direkten Blick auf die Zeche Zollverein passt.

Die köstliche mediterrane Küche lässt sich in einer modernen Atmosphäre mit innovativen Barangeboten hervorragend genießen. Nach einem kulinarischen Verwöhnprogramm, kann man in der Lounge den Abend gemütlich ausklingen lassen. Das Mezzo Mezzo bietet zudem neben den 90 Plätzen einen großräumig angelegten Saal, der für diverse Veranstaltungen genutzt werden kann. Das Team freut sich in einer gut erreichbaren Adresse auf Ihren Besuch, um Sie nach südländisch-gastfreundschaftlicher Manier zu bewirten.

### Café Restaurant

#### Mezzo Mezzo Zollverein

Gelsenkirchener Straße 187  
45309 Essen

Tel.: 0201/87 65 83 64  
zollverein@mezzomezzo.de

Mo. – Fr. 12:00 – 15:00 Uhr  
17:00 – 23:00 Uhr  
Sa. – So. 12:00 – 23:00 Uhr  
Di. Ruhetag



# MÜLLERS

auf der RÜ

## Menü

### Nelson Müller

In der Brasserie mit Markthallenflair „MÜLLERS auf der RÜ“ im Essener Szeneviertel Rüttenscheid lautet die Philosophie: „Essen sollte vor allen Dingen eines: glücklich machen“.

Inspiriert von seiner Kindheit in Schwaben, hat Nelson Müller in seinem „MÜLLERS auf der RÜ“ dafür ein Angebot für alle Gemütszustände zusammengestellt ...

von Kleinigkeiten auf die Hand zum Mitnehmen, über feine, kreative Bistrotküche bis hin zu frischem Fisch und Austern aus der Fischtheke. Die offene Küche ist das Herzstück und lädt ein, über die Schulter zu schauen und hautnah am Kochgeschehen teil zu haben.

Nelson Müller und sein Team freuen sich auf Sie.

### Müllers auf der RÜ

Rüttenscheider Straße 62

45130 Essen

Tel.: 0201 / 79 93 77 01

muellers@nelson-mueller.de

www.das-muellers.de

Mo. – Sa. 12:00 – 15:00 Uhr

18:00 – 22:00 Uhr

Auswahlkarte 15:00 – 18:00 Uhr

So. & feiertags geschlossen

*Restaurant-Karussell nur abends  
und mit Reservierung.*

**1. Gang** TATAR VOM BALIK LACHS  
Reibekuchen | Limonenschmand | Feldsalat

**2. Gang** TOM KHA GAI  
Shii Take Gyoza

**3. Gang** ZANDER IN DER SPECKHAUT GEBRATEN  
Rahmsauerkraut | körnige Senfsoße

*oder* RUMPSTEAK VOM HEREFORD RIND  
Gemüseglasch | Kürbispüree | Café de Paris Butter

**4. Gang** VARIATION VON DER ORIGINAL  
BEANS GRAND CRU VIRUNGA 70% SCHOKOLADE  
Portweineis | Pflaumenkompott

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

€ 85,00



## Menü

**1. Gang** CARPACCIO VON DER ROTEN RÜBE  
Trüffel-Pesto | karamellierter Ziegenkäse-Crumble  
Walnüsse | Kresse

**2. Gang** ESSENZ VON WALDPILZEN  
Schaum | geräucherte Entenbrust | eigene Einlage

**3. Gang** KABELJAU  
cremiges Kürbis-Perlgrauen-Sotto  
Pecorino Romana | Kräuter

*oder* FILET VOM DUROC SCHWEIN  
glasierte Birnen | marinierter Baby Mangold  
Erdapfelstampf

**4. Gang** DREIERLEI VON DER QUITTE  
Sorbet | Kompott | Kuchen

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

**€ 72,00**

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



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

### Restaurant MUMM

Mintrops Land Hotel Burgaltendorf  
Schwarzensteinweg 81 · 45289 Essen

Tel.: 0201 / 57171-0

Fax: 0201 / 57171-47

[www.mintrops-landhotel.de](http://www.mintrops-landhotel.de)

[info@land.mm-hotels.de](mailto:info@land.mm-hotels.de)

Mo.–Sa. 17.30 – 21.30 Uhr

So. & Feiertags 12.00 – 21.30 Uhr





## Michael Hau

„Lebensart am See“

An einem der schönsten Orte des Ruhrgebietes verbindet das Parkhaus Hügel gekonnt den Charme eines historischen Gebäudes mit innovativer Gastlichkeit. Die frisch zubereiteten Gerichte spiegeln die Kreativität und Kochkunst unseres Küchenchefs und seiner Brigade wider – regionale Klassiker werden zeitgemäß interpretiert. Sowohl von der großen Sommerterrasse als auch vom Restaurant aus genießt man einen wunderschönen Blick auf den Baldeneysee.

Banketträume in unterschiedlicher Größe und ein kleines Hotel mit liebevoll eingerichteten Zimmern bieten die perfekte Kulisse für kleine und große Feste.

## Restaurant Parkhaus Hügel

Freiherr-vom-Stein-Straße 209  
45133 Essen

Tel.: 0201 / 471091

Fax: 0201 / 444207

[www.parkhaus-huegel.de](http://www.parkhaus-huegel.de)

[info@parkhaus-huegel.de](mailto:info@parkhaus-huegel.de)

Die aktuellen Öffnungszeiten entnehmen Sie bitte unserer Website.



# PARKHAUS HÜGEL

## Menü

- 1. Gang** SOUS VIDE GEGARTER KALBSTAFELSPITZ  
Erdnuss-Krokant | Mais-Tempura  
schwarze Knoblauchmajonaise
- 2. Gang** BLUMENKOHLSUPPE ✱  
Garnelen-Wan Tan
- 3. Gang** KROSS GEBRATENES ZANDERFILET  
Mimolette-Graupen | Schwarzwurzel | Petersilienöl
- oder ROULADE VON DER PERLUHNBRUST  
Zwetschge | Süßkartoffelpudding | Samthauben
- oder WARMER SÜSSKARTOFFELPUDDING ✱  
Artischocke | Tomate | Walnüsse

- 4. Gang** BIRNEN-RAVIOLI  
Tonkabohnensud | gebackenes Sesameis

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 72,00

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





***einfach frisch***

**Elele GmbH**

Lützwowstrasse 22 · 45141 Essen

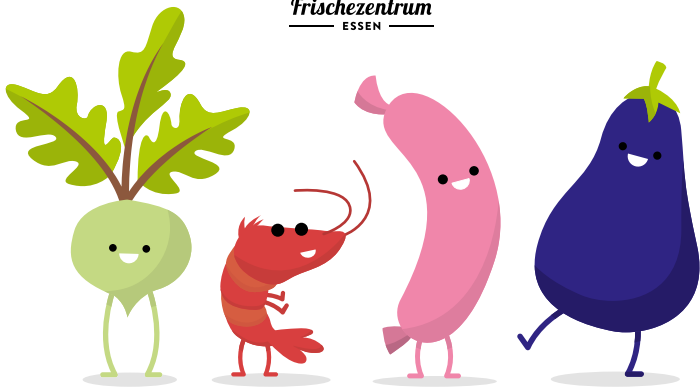
T. 0201 34 32 28 · F. 0201 33 36 54

[Info@elele-gastro.de](mailto:Info@elele-gastro.de)

[www.elele-gastro.de](http://www.elele-gastro.de)



VOM GUTEN DAS BESTE  
**Frischezentrum**  
ESSEN



— FÜR PROFIS —

Über 15.000 Produkte  
freuen sich auf Sie!

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




# SCHICK ESSEN

RESTAURANT & BAR

## Menü

### 1. Gang MARONENSUPPE

Karamellierter Apfel | Zimtcroûtons

 Tom Benz - Riesling Passion, Mosel 2022

### 2. Gang WARENKI

Hausgemachte Teigtaschen mit Kartoffelfüllung  
in Trüffelrahm

 St. Antony - Wunderschön Rosé, Rheinhessen 2022

### 3. Gang SCHULTER VOM SIMMENTALER RIND

Kartoffelstampf | Pfifferlinge | Jus

 Domaine de Rochebin - Pinot Noir, Burgund 2016


### oder OKTOPUS

Blitva [Kartoffel, Mangold, Zwiebel] | Kräuteröl  
Paprikacoulis

 ColleMassari - Vermentino, Toscana 2022


### oder HIRTENKÄSE-BONBON

Ratatouille | Stampf | Thymianhonig

 Seckinger - Grauburgunder, Pfalz 2022

### 4. Gang SCHOKOLADENTARTE

mit hausgemachtem Eis von gebrannten Mandeln

 Ramazzotti Crema

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 69,00

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



Bei uns im Schick Essen erwartet Euch eine feine Cross-Over Küche mit besten Zutaten. Unser Küchenchef Thomas Steffes bietet eine saisonal wechselnde Karte; Altbekanntes neu interpretiert, Neues ausgedacht - immer frisch, spannend und überraschend!

Unser kleines, feines Restaurant bietet Platz für 40 Gäste.

Ob Business Dinner, Hochzeiten oder Familienfeiern – Veranstaltungsanfragen nehmen wir gerne telefonisch oder per Email entgegen.

Wir freuen uns auf Euren Besuch,  
Chris & Thomas

### Schick Essen - Restaurant & Bar

Friederikenstraße 49-51 · 45130 Essen

Tel.: 0201 439 884 06

essen@schick-essen.net

www.schick-essen.net

Di. - Sa. ab 17:00 Uhr

Küche bis 22:00 Uhr

So. & Mo. Ruhetag





## Menü

### Restaurant

Unsere Speisekarte sowie die Aktionswochen und die saisonalen Angebote bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Vielfalt.

### Catering

Gerne beliefern wir Sie für Ihr Event zu Hause oder in der Firma. Ob Fingerfood, kalte und warme Büffets oder lieber ein Grillbuffet? Lassen Sie Ihren Wünschen freien Lauf und nutzen unseren individuell für Sie zusammengestellten Catering Service.

### Feiern im Schmachtenbergshof

Oder Sie möchten bei uns im Restaurant feiern? Dann schauen Sie doch einfach bei uns rein. Unser Kaminzimmer und unser Saal werden gerne für Familienfeste und betriebliche Anlässe aller Art gebucht und bieten Platz für bis zu 80 Personen.

### Hotel-Restaurant Schmachtenbergshof

Schmachtenbergstr. 157 · 45219 Essen  
Tel.: 02054 / 1213-0  
info@schmachtenbergshof.de  
www.schmachtenbergshof.de

Di. – Sa.	15:00 – 24:00 Uhr
Küche	17:30 – 22:00 Uhr
So. & Feiertage	10:30 – 23:00 Uhr
Küche	12:00 – 14:30 Uhr 17:30 – 22:00 Uhr

#### 1. Gang TATAR VOM GERÄUCHERTEN LACHS UND MARINIRTER AVOCADO

an Baby Leaf Salat mit Meerrettichvinaigrette  
2022 Ruppertsberger Linsenbusch Grauer Burgunder trocken, Ruppertsberger Weinkeller, Pfalz

#### 2. Gang STEINPILZCREMESUPPE mit gefülltem Knusperröllchen

#### 3. Gang GEBRATENES ZANDERFILET

auf Kürbisgemüse mit Vanille-Chilisauce und Bandnudeln  
2021 Weisser Burgunder, Weingut Bernhard, Rheinhessen

#### oder ARGENTINISCHES RINDERFILET

auf Zuckerschoten-Karottengemüse mit Trüffeljus und Kartoffelkroketten  
2021 Auftakt Monarch trocken, Weingut Abthof, Rheinhessen

#### 4. Gang MOUSSE VON DER VALRHONA DULCEYSCHOKOLADE

mit einem Apfel-Karamellkern, Granny Smith - Kaffirlimettenblättersorbet  
2021 Scheurebe Juliusspital halbtrocken, Weingut Juliusspital, Franken

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 68,50

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





## Menü vegetarisch

- 1. Gang** AVOCADO – BRUSCHETTA MIT TOMATEN  
an Baby Leaf Salat mit Meerrettichvinaigrette  
 2020 Riesling Schiefer trocken, Weingut van Volxem, Mosel
- 2. Gang** STEINPILZCREMESUPPE  
mit gefülltem Knusperröllchen
- 3. Gang** PICATTA MILANESE VOM BLUMENKOHL  
im Käse – Eimantel gebraten auf Tomatensauce  
mit Bandnudeln  
 2020 71/95 Portugieser & Dornfelder Rosé feinherb, Weingut Bernhard, Rheinhessen
- 4. Gang** MOUSSE VON DER VALRHONA  
DULCEYSCHOKOLADE  
mit einem Apfel – Karamellkern, Granny Smith -  
Kaffirlimettenblättersorbet  
 2021 Scheurebe Juliusspital halbtrocken, Weingut Juliusspital, Franken

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 53,50

## Schnitzeltage

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

€ 14,00

## Fischtage

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

€ 20,50



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

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



## Menü

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

### Sengelmannshof

Sengelmannsweg 35 · 45219 Essen

Tel.: 02054 / 95970

Fax: 02054 / 83200

info@sengelmannshof.de

www.sengelmannshof.de

Mi. – Sa. 17.00 – 22.00 Uhr

So. 12.00 – 14.30 Uhr

17.30 – 22.00 Uhr

Mo. & Di. Ruhetag

Änderungen finden Sie auf unserer Homepage.

### 1. Gang VORNEWEG ...

Ziegenfrischkäse-Pannacotta  
Himbeeren, Rosmarin & Honig  
Rapunzelsalat / Nußcrunch

### 2. Gang DREIERLEI SÜPPCHEN WARM & KALT:

Parmesansuppe / Aprikose & Chorizo  
Essenz von der geräucherten Forelle / Meerrettichklößchen  
Vichyssoise / Lauchstroh (kalt)

### 3. Gang ZART & KNUSPRIG

Kalbsfiletmedaillon / Baconjam  
Barberie Entenbrust / Erbsencreme  
Kartoffelsoufflé & Broccoliröschen

### 4. Gang DUETT VOM LANDAPFEL:

Apfelcrumble / Tonkabohnen-Parfait  
Apfelsauce

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 68,50



# SHERATON

Essen Hotel

## Menü

### AMUSE BOUCHE

 *Rheingau Riesling Brut Rose, Allendorf*

**1. Gang FORELLEN – MEERRETTICH – MOUSSE**  
Rote Beete Rösti, Keta Kaviar, Honig Senf Dip

 *Grauburgunder Weinreich, Rheinhessen*

**2. Gang LAUCHCRÈME SÜPPCHEN**  
Geflämmter Ziegenkäse, karamalisierte Birne


 *Grauburgunder Weinreich, Rheinhessen*

**3. Gang GEDÄMPFTE TRANCHE VOM LACHS**  
Mangold, Fenchel, Koriander, Curry Aromen  
Asiatische Udon Ramen


 *Ulumbaza Pink Rose, Springfountain Südafrika*

oder **OGHSENBÄCKCHEN AUS DEM OFEN**

Duo von Pastinake und Landkartoffeln  
Petersilien Paste, Sandkarotten

 *Salento Susumaniello, Puglia Italien*

**4. Gang KÜRBISKERN – NUSS – PARFAIT**  
Apfelchutney, Limetten Krokant, Schoko Syrup

 *Crema Cappuccino Likör geeist*

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

**€ 72,00**

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



### Unsere Gastronomie

#### ...direkt am grünen Stadtgarten

Unsere langjährige Erfahrung und unser aufmerksamer Service ermöglichen es uns, Ihr Wohlbefinden in den Fokus zu stellen und Ihnen eine unvergessliche Zeit in unserem Hause zu bereiten.

Gelegen am wunderschönen Stadtgarten, bieten Ihnen unser Restaurant und Bistro am Park die Möglichkeit, ein köstliches Menü in gemütlicher Atmosphäre zu genießen und die Tradition des Ruhrgebiets auf moderne Weise neu kennenzulernen.

Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich verwöhnen! Alle aktuellen Angebote und Informationen, sowie unsere Öffnungszeiten, finden Sie auf unserer Website.

#### Restaurant & Bistro am Park

Huyssenallee 55 · 45128 Essen

Tel.: 0201 / 1007-165

Fax: 0201 / 1007-777

[www.restaurant-am-park.com](http://www.restaurant-am-park.com)

[www.sheratonessen.com](http://www.sheratonessen.com)

[essen@sheraton.com](mailto:essen@sheraton.com)





Stöckmann's  
seit 1885

## Menü

---

### APEROS

1. Gang SCHWARZER HEILBUTT-TATAR  
Apfel | Limettenmayo | Gurke | Estragon

2. Gang CRÈMESÜPPCHEN VON PILZEN ✨  
Kräuter-Öl

3. Gang KABELJAU LOIN | MASSAMAN-CURRY  
Kohlrabi | Birne | Frühlingsrolle

oder PREMIUM RIBEYE-STEAK  
SZECHUANPEFFER-SAUCE  
~ in Scheiben aufgeschnitten serviert ~  
Gegrillter Babymais | Ingwer | Pommes frites

4. Gang MANGO & BOURBON VANILLE  
Mango Panna Cotta | Bourbon Vanilleeis | Melonen-Riegel | Caramel Beurre Salé

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

€ 79,00

Wir haben nach unseren Betriebsferien wieder ab dem 14.09.23 geöffnet. Bitte entnehmen Sie der Website aktuelle Termine & Öffnungszeiten.

Stöckmann's 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 138 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. Neuerdings veranstaltet Stöckmann die beliebten Sonnabende – eine Tasting-Reise mit 5 Gängen & Livemusik.

### Stöckmann's Restaurant

Oberhauser Str. 29 · 45359 Essen

Tel.: 0201 / 316 55 200

info@stoeckmanns-restaurant.de

www.stoeckmanns-restaurant.de

Öffnungszeiten

Mi.-So 17:30 – 22:00 Uhr

Mo. & Di. Ruhetag





## Menü

### 1. Gang SOĞUK MEZE ❄️

Weißkohl mit Reis | pikanter Tomatensalat | Joghurt-Minze | Kichererbsenpüree-Sesampaste  
Gemüsefrikadelle

🍷 *Çankaya: Emir - Narince - Sultaniye, Türkei, weiß*

### 2. Gang BEĞENDILI KARIDES

Scampi | Auberginenpüree mit Kaşarkäse

#### SOĞAN DOLMASI

Zwiebel gefüllt mit Hackfleisch und Reis | Yakutsauce  
I Süßkartoffel

🍷 *Smyrna: Sauvignon Blanc - Trebbiano, Türkei, weiß*

### 3. Gang KALKAN BALIĞI

Steinbuttfilet | Würfelgemüse mit orientalischem  
Reis | Basilikumpaste

🍷 *Kav: Narince, Türkei, weiß*

#### oder KUZU INCIK

Irische Lammhinterhaxe | Maronen | Pinienkerne |  
Sultaninen | orientalischer Reis

🍷 *Selection: Öküzgözü - Bogazkere, Türkei, rot*

### 4. Gang ANTEP FISTIKLI KÜNEFE

Feine Kadayıfnudeln mit Käse und Antep-Pistazien in  
Zuckersirup, dazu Vanille-Eis

🍷 *Late Harvest: Bornova Muscat, lieblich, Türkei, weiß*

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils pro Person

€ 79,00

Bei uns lernen Sie die feine türkische Küche lieben, erleben die berühmte Gastfreundschaft und ausgezeichneten Service.

Genießen Sie das besondere Flair: authentisch, gemütlich und modern. Da wir größten Wert auf Qualität der Waren legen, ist uns das Beste gerade gut genug. Die Vielfalt unseres täglich wechselnden frangfrischen Fischangebots können Sie sogar direkt an der Kühlvitrine in Augenschein nehmen und Ihre Auswahl treffen.

Sie suchen einen besonderen Caterer für eine Feier? Wir versorgen jede Gesellschaft mit den köstlichsten Speisen, sei es exotisch, traditionell oder edel.

Unsere Weinkarte ist eine geschmacklich ausgewogene Entdeckungstour durch interessante Weinanbaugebiete.

### 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 - 23:00 Uhr

Fr. 12.00 - 23.30 Uhr

Sa. 16.30 - 23.30 Uhr

So. - Mo. 16.30 - 23.00 Uhr

und Feiertage



## Menü

### Diego Palermo

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 da Diego

Rüttenscheider Str. 114 · 45131 Essen

Tel.: 0201 / 721110

Fax: 0201 / 316 60 88

info@trueffel-da-diego.de

www.trueffel-da-diego.de

täglich 12:00 – 14:30 Uhr

17:30 – 22:00 Uhr

Restaurant-Karussell ab 2 Personen.

#### 1. Gang ANTIPASTO

Rinder-Carpaccio mit Rucola, Parmesanblättern, Vitello Tonnato

 *Bianco Sicilia Grillo*

#### 2. Gang GNOCCHI

mit einer Käsepaste gefüllt, in einer cremigen Sauce und mit gehobeltem frischen Trüffel

 *Lugana Gardasee*

#### 3. Gang VARIATION VOM FISCH

natur gegrillt mit Kräutern, dazu Rosmarin, Kartoffeln und Tagesgemüse

 *Bianco Vermentino Aus Sardinien*

oder **KALBSFILET MIT STEINPILZEN UND KRÄUTERN**

dazu Rosmarin-Kartoffeln und Tagesgemüse

 *Rosso Primitivo Apulien*

#### 4. Gang NEAPOLITANICHES DESSERT

Baba al rum con crema pasticcera

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

**€ 66,50**

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








## Walkmühlen-Restaurant

### Menü

#### Amuse-Bouche


#### 1. Gang PFIFFERLINGCRÈMESUPPE ✱

mit geräuchertem Paprikapuder

 *Grauburgunder, Pfalz*

#### 2. Gang ZUCCHINICARPACCIO ✱

mit 4-Käse-Sorten und Feigensenf

 *Rosé Scaia*

#### 3. Gang AUSTERN TREFFEN JAKOBSMUSCHELN

in Pernodbad mit Safran Risotto & Salat

 *Lugana Venezia*

#### oder RINDERROULADE IN MARSALA

mit Stampfkartoffeln & Gemüse

 *Nero d'Avola Trementi Rot*

#### oder LINGUINE ✱

Mit Pfifferlingen & Trüffeln

 *Lugana Venezia*

#### 4. Gang COMPOSIZIONE DELLA CASA

Vielart der hausgemachten saisonalen Nachspeisen

 *Riesling Blauschiefer*

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

€ 65,00



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

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

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

Walkmühlenstraße 52  
45470 Mülheim an der Ruhr

Tel.: 02 08 /37 05 21

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

täglich 11:00 – 22.00 Uhr

Mittwochs Ruhetag

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





# Schmachtendorf

HOTEL & RESTAURANT

## Menü

Herzlich willkommen, wir begrüßen Sie in unserem charakter- und stilvollem Haus. Ausgestattet ist unser Hotel mit 30 modernen Businesszimmern, einem gemütlichen Weinkeller sowie mit unserem Herzstück: die mediterran gestaltete Gartenterrasse für gesellige Sommerstunden.

Unser Restaurantbereich bietet mit 90 Sitzplätzen, einer modern gestalteten Bar und Lounge sowie offener Showküche ausreichend Platz für besondere kulinarische Momente. Zusätzlich präsentiert sich unser großer multifunktionaler Festsaal als besonderes Highlight für Veranstaltungen aller Art in unserem Haus. Die Küche unter der Leitung von Philip Leo ist von aromareichen, saisonalen und regionalen Eindrücken inspiriert.

### Hotel & Restaurant Schmachtendorf

Buchenweg 14 · 46147 Oberhausen

Tel.: 0208 – 621788-0

Fax.: 0208 – 621788-62

info@hotel-schmachtendorf.de

www.hotel-schmachtendorf.de

Di.-Sa. 17:30-23.00 Uhr  
Küche bis 22.00 Uhr

### GRUSS AUS DER KÜCHE

- 1. Gang** ROULADE VOM HAUSGERÄUCHERTEN HEILBUTT mit Frischkäse-Lauchcreme, Pumpernickelcrumble und Fenchelluft
- 2. Gang** ARGENTINISCHE WILDFANG ROTGARNELE auf Kürbis-Ricotta Cannelloni mit Spinatschaum
- 3. Gang** GEGRILLTES FILET VOM ADLERFISCH mit Weißweinschaum, glasiertem Wurzelgemüse und Petersilienpüree  
  
*oder* ROSA SCHEIBE VOM KALBSFILET mit Ochsenschwanzpraline, Trüffeljus, glasiertem Wurzelgemüse und Petersilienpüree

- 4. Gang** OPERA-SCHNITTE mit Kardamon Macaron und Tonkabohneneis

*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





# In der Region für die Region.

## Ein Geldkreislauf, der gut für alle ist.

Jeder uns anvertraute Euro fließt wieder zurück in den Geldkreislauf der Region. So fördern wir nachhaltig die Wertschöpfung und Entwicklung vor Ort. Mehr zu uns als Sparkasse und zum Thema Nachhaltigkeit erfahren Sie unter [sparkasse-essen.de](https://www.sparkasse-essen.de)

**Weil's um mehr als Geld geht.**



Sparkasse  
Essen



## KULINARISCHE HIGHLIGHTS 2024

Die Gourmet-Meilen und Restaurant-Karussells von ESSEN GENIESSEN e.V.

Februar

### Restaurant-Karussell – Die Frühjahrsmenüs

Das fängt ja gut an: zum neuen Jahr überraschen Sie die Gastronomen von ESSEN GENIESSEN mit ihren Vier-Gänge-Frühjahrsmenüs zum Kennenlern-Preis, natürlich inklusive der begleitenden Weine.

Juni

### Gourmet-Meile Essen ... verwöhnt.

Die ESSEN GENIESSEN Gastronomen verwandeln die Essener Innenstadt 5 Tage lang in ein Schlemmerparadies und verwöhnen mit klassischen und modernen Kreationen. Mi. & Do. 12–22 Uhr | Fr. & Sa. 12–23 Uhr | So. 12–20 Uhr

Juli

### Weinfest im Stadtpark „Food, Wine & Music“

Die Winzer-Elite präsentiert ihre herausragenden Produkte und die ESSEN GENIESSEN Gastronomen servieren passend dazu kulinarische Spezialitäten, musikalisch untermalt von internationalen Künstlern. Fr. 16–23 Uhr | Sa. 12–23 Uhr | So. 12–19 Uhr

August

### Gourmet-Meile Metropole Ruhr

Vor der außergewöhnlichen Kulisse des UNESCO-Welterbe Zollverein präsentieren die Köche von ESSEN GENIESSEN ihre Köstlichkeiten, darunter traditionelle Ruhrpottgerichte, auf extravagante Weise zubereitet. Do. & Fr. 16–23 Uhr | Sa. 12–23 Uhr | So. 12–20 Uhr

September

### Restaurant-Karussell – Das Original

Für alle Gourmets läuten die ESSEN GENIESSEN Gastronomen den Herbst ein. Zum Kennenlern-Preis werden außergewöhnliche Vier-Gänge-Menüs inklusive begleitender Weine serviert. Lassen Sie sich dieses Original nicht entgehen.

Die aktuellen Termine finden Sie auf [essen-geniessen.de](https://essen-geniessen.de)