

Vincent & Paul

Restaurant

Unsere Spezialitäten

In Orange und Curry gebeizter Ikarimi-Lachs
mit Sprossen, Baby-Leaf und Sauerrahm **6,00 €**

Heppner's legendäre Kokos-Fischsuppe
in der „Vincent & Paul“-Tasse **6,00 €**
Tassenpfand 5,00 €

Gelbes Thai-Curry von der Riesengarnele
mit Sprossengemüse und Pandam-Duftreis **9,50 €**

Tranchen vom Maishähnchen Suprême
auf exotischem Spargelgemüse **7,50 €**

Mousse von der Tahiti-Vanille
mit Vincent van Gogh's Absinth-Erdbeeren **5,00 €**
Glaspfand 3,00 €

Unser Gourmet-Gericht 2011

„Schlemmerschnitten“
Koreanisch mariniertes Rindertatar
mit Imperial-Kaviar auf Röstbrot **17,00 €**

Vincent & Paul
Museumsplatz 1 · 45128 Essen
Telefon 0201/88 45-888 · Fax 0201/88 45-889
www.vincentpaul-folkwang.de
info@vincentpaul-folkwang.de
Di.-So. 10.30-16.00 Uhr, 18.00-1.00 Uhr, Mo. Ruhetag



Stand 1

Frank Heppner

Im gläsernen Neubau des Museum Folkwang in Essen befindet sich das Restaurant „Vincent & Paul“, ein kulinarisches Highlight in der Kulturhauptstadt Europas. Herausragende Kunst soll seine kulinarische Entsprechung mit herausragender Küche finden.

Der Münchener Starkoch Frank Heppner verwöhnt mit seinen Meisterwerken aus der euro-asiatischen Küche. Die zwei kulinarischen Kontinente prägen seine Kreationen – ihm gelingt der Spagat zwischen europäischer Kochkunst und asiatischer Meisterschule.

Die Besucher dürfen sich neben einer ausgefallenen Menükarte über wechselnde Tagesempfehlungen freuen. Im Sommer wird auch gerne im wunderschönen Innenhof mit seinen bequemen Lounge-Plätzen serviert.

tablo

tablo: >>>türkisch >essen

Unsere Spezialitäten

Soguk meze

Gemischte orientalische Spezialitäten aus Tomaten, Artischocken, Auberginen, Joghurt mit Dillspitzen und Kichererbsen, dazu Fladenbrot **6,00 €**

Tavada deniz karidesi

Scampi-Schmetterlinge mit pikanter Schafskäsesauce, Dill und Zucchini **6,50 €**

Incirli Ördek gögsü

Tranche von der Barbarie-Ente auf Portweins-Balsamicsauce und getrocknete Feigen **8,00 €**

Cemenli dana file

Gegrillte Medaillons vom Kalb unter der Cemenpaste auf leicht pikantem Blattspinatbett und Kichererbsen **9,00 €**

Tavuk gögsü tatlisi

Hähnchenfilet in weißer Milch-Valrhona-Terrine mit Zimt **4,00 €**

Unser Gourmet-Gericht 2011

Soslu kuzu file

Neuseeländisches Lammfilet mit sautierten Cocktailtomaten und Yakut-Schalotten-Jus **12,00 €**

Restaurant tablo GmbH

Huyssenallee 5 · 45128 Essen

Fon + Fax: 0201/811 9584

info@tablo-restaurant.de · www.tablo-restaurant .de

Mo.-Do. 11.00-23.00 Uhr, Fr.-Sa. 11.00-24.00 Uhr,

So. + an Feiertagen 12.00-23.30 Uhr



Stand 2

Yilmaz Dogan

Freuen Sie sich auf eine schöne Zeit und angenehme Atmosphäre im tablo. Hier erwartet Sie moderne Urbanität mit dem Zauber und der Sinnlichkeit des Morgenlandes. Ob mittags, abends, zur Ausstellungseröffnung oder auf einen frischen Pfefferminztee.

Das multikulturelle Selbstverständnis der neuen türkischen Generation im Ruhrgebiet hat mit tablo vor neun Jahren eine neue Formensprache jenseits von Folklore-Klischees gefunden.

Was hat tablo bisher erreicht? Menschen und Kulturen kommen zusammen, lernen voneinander. Daraus entsteht Neues.

Tablo wurde im Jahre 2010 bei der Bewertung von Gault Millau mit 14 Punkten ausgezeichnet. Daher freut sich unser Team auch weiterhin auf Ihren Besuch und verwöhnt Sie mit persönlichem Service und einfallsreichen Speisen.

Unsere Weinkarte ist eine übersichtliche und geschmacklich ausgewogene Entdeckungstour durch interessante Weinanbaugebiete.

Unser tablo-Saal:
Auf Wunsch werden Events dort komplett durchgestaltet/ausgerichtet.

Partyservice: Wir liefern für jede Vorliebe und jeden Anlass die köstlichsten Speisen.



Unsere Spezialitäten

Suppe von Hummer und Spargel **6,00 €**
Pfand 5,00 €

UNSER KLASSIKER:

Kartoffelklöße mit Lachs gefüllt
und einer Lauch-Tomaten-Sauce **5,50 €**

Jakobsmuschel-Garnelenspieß
mit Wakame-Mayonnaise und Aioli **9,00 €**

Involtini – Roulade vom heimischen Kalb –
gefüllt mit Ricotta-Lardo-Creme,
Ratatouille-Kartoffel-Stampf,
Tomaten-Basilikum-Sauce **9,00 €**

Zweierlei Nougatcreme
mit Himbeerkompott, Minzpesto **5,00 €**

Unser Gourmet-Gericht 2011

Carabiniero – rote Tiefseegarnele –
Salat von Wiesenkräutern,
Mangovinaigrette **16,00 €**

Restaurant Gummersbach
Fürstenbergstraße 2 · 45355 Essen
Fon: 0201/67 6464

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

Mo., Mi.-So. + an Feiertagen 17.00-24.00 Uhr, Di. Ruhetag



Stand 3

Klaus u. Helene Gummersbach

Direkt am Schloßpark in Essen-Borbeck liegt das Restaurant Gummersbach. Es erwartet den Gast eine unkapriziös feine Frischeküche.

Jahreszeitliche Genüsse auf der Speisekarte, eine wunderbare Weinkarte mit dem Schwerpunkt auf Baden und Frankreich und nicht zuletzt der zuvorkommende Service machen den Besuch im „Gummersbach“ zu einem Erlebnis.

Und im Sommer auf unserer Terrasse!

Unsere Stuben bieten Platz für Feste von 2 – 120 Gäste.

Gastronomie in der 3-ten Generation.

Schote

R E S T A U R A N T

Unsere Spezialitäten

Dreierlei von der Blutwurst mit marinierten
Balsamicolinsen und Salbeijus **6,00 €**

Gegrillte Gambas mit Kokosrisotto
und Mango-Curryschaum **9,00 €**

Karamellisierter Schweinebauch mit jungem
Gartengemüse und Kerbelbutter **9,00 €**

Schokoladenmousse-Gâteaux
mit marinierten Beeren und Eis am Stiel **5,00 €**

Unser Gourmet-Gericht 2011

Sautierter Steinbutt mit Pfifferlingen
und Kartoffel-Schalottenpüree **17,00 €**



Stand 4

Nelson Müller

Ein ganz besonderes Raumkonzept gepaart mit einer Melange aus kulinarisch innovativen Speisen bietet das Restaurant Schote in Essen-Rüttenscheid. Küchenchef Nelson Müller, der bereits mit Kochgrößen wie Alfons Schuhbeck oder Johann Lafer im ZDF gekocht hat, kreuzt die Kochkünste seiner afrikanischen Vorfahren mit den qualitativ besten Zutaten aus der Region zu kreativen Gaumenfreuden der besonderen Art. Eine Mischung aus Klassik, Moderne und afrikanischen Elementen kommt auch in der Gestaltung des Restaurants zum Tragen.

Restaurant Schote
Emmastraße 25 · 45130 Essen
Fon: 0201/780107 · Fax: 0201/74749579

www.restaurant-schote.de
office@restaurant-schote.de

Di.-Sa. + an Feiertagen 18.00-23.00 Uhr, So.+Mo. Ruhetag



Unsere Spezialitäten

Rauchlachsroulade im Crêpemantel an Linsen-Rucolasalat	5,00 €
Gebratene Garnelen in Bärlauchpesto mit bunten Bandnudeln	8,50 €
Kalbsnüsschen mit warmem Tomaten- Mango-Chutney im Zucchinest	9,00 €
Schokoladenparfait an Passionsfruchtschaum	5,00 €



Stand 5

Angelina Badtke

Ob á la Carte, Tagung oder Familienfeier. Es gibt so viele Anlässe, zusammen mit guten Freunden, Verwandten oder Kollegen ein paar schöne Stunden zu verbringen.

Mit Gastfreundschaft und Liebe zum Detail bietet das „Restaurant Wintergarten“ den richtigen Rahmen.

Best Western Hotel Ypsilon
Müller-Breslau-Straße 18-20 · 45130 Essen
Fon: 0201/89690 · Fax: 0201/89691 00
www.restaurant-wintergarten.de
willkommen@ypsilon-hotel.de
Mo.-So. + an Feiertagen 18.00-22.00 Uhr



Schnitzlers

Unsere Spezialitäten

Matjes-Panzanella
Brotsalat mit neuen Matjes, Mango,
Rauke und gelben Linsen **5,50 €**

Warmer Ratatouillesalat
mit gegrilltem Wolfsbarschfilet,
Tapenade und französischem Landbrot **8,50 €**

Orientalisches Lammhüften-Curry
mit Couscous-Talern und Zitronenmöhren **9,00 €**

Mousse vom hellen Nougat
mit Erdbeergazpacho und Mandelbruch **5,00 €**

Unser Gourmet-Gericht 2011

Seeteufel an grünem Spargel
mit Flusskrebse in weißer Balsamicocreme,
dazu ein Kartoffel-Kohlrabipüree **12,00 €**



Stand 6

Jeannette Schnitzler

Jeannette Schnitzler führt das Schnitzlers in neue Sphären. Ihre Küche ist regional und bodenständig und doch innovativ. Leichte, frische Küche mit asiatisch-orientalisch und mediterranen Einflüssen.

Die ungezwungene Atmosphäre im Restaurant und im Sommer auf der Terrasse lädt zum Verweilen ein.

Veranstaltungsräume für Tagungen, Familienfeste und vieles mehr.

Schnitzlers · Restaurant & Catering ·
Nöckersberg 65 · 45257 Essen · Fon: 0201/84 81 40
www.schnitzlers-restaurant.de
info@schnitzlers-restaurant.de
Mi.-Sa. 18.00-22.30 Uhr, So. 12.00-21.00 Uhr,
andere Öffnungszeiten nach Vereinbarung



casino-zollverein.de

Unsere Spezialitäten

Gebrannter Ziegenkäse vom Hof Sondermann
Caramel | Paprika | Koriander
Passionsfrucht **5,00 €**

Bio-Pasta
Strauchtomate | Spinat | Urid-Bohne
Parmesan | vegetarisch **7,00 €**

Wolfsbarsch
Calamari | Bio-Pasta | Strauchtomate
Spinat | Urid-Bohne | Parmesan **9,00 €**

Rind vom Neulandhof Ecke in Fröndenberg
Senfkrokant | Erbse | Rettich
Limone d'Amalfi **9,00 €**

Tobleroneriegel
Fleur de Sel | Mandel | Baileys | Heidelbeere **4,50 €**

Casino Zollverein
Gelsenkirchener Straße 181 · 45309 Essen
Fon: 0201/83 02 40 · Fax: 0201/8 30 24 11

www.casino-zollverein.de
info@casino-zollverein.de

Di.-So. + an Feiertagen 11.30-0.00 Uhr, Mo. Ruhetag



Stand 7

Holger Bartkowiak

„So etwas muss man in Paris, London und New York lange suchen!“ ELLE bistro:
„Das Casino Zollverein ist die spektakulärste Restaurant-Location im Ruhrgebiet.“
DER FEINSCHMECKER:
„Zwischen schweren Maschinen, alten Leitungen und gewaltigen Betonpfeilern findet man elegantes Ambiente mit außergewöhnlicher Ausstrahlung und hohem Anspruch an Gastlichkeit und gesellschaftlicher Kommunikation. Kunst und klassische Musik, Kerzenlicht und passend eingedeckte Tische, dazu ein junger, engagierter und kompetenter Service – man fühlt sich wohl.“

Und das schon 15 Jahre lang. Unsere New World Cuisine verbindet gekonnt weltweite Zutaten mit Frischeprodukten aus der Region. In 2011 wird der Casinogarten eröffnet. Wir bauen dann unsere Produkte selbst an zur Verarbeitung im Casino.



Unsere Spezialitäten

Feta Psiti – Schafskäse in Alufolie gebacken mit Peperoni, Tomaten und Knoblauch – scharf –	6,00 €
Hausgemachte Panzerotti mit Auberginen- füllung in mediterraner Tomatensauce	8,50 €
St. Pierre-Filet in Alufolie gedünstet auf Zucchini, Cherrytomaten und Fenchel	9,50 €
Lammrückenfilet vom Grill mit Getrocknete-Tomaten-Pesto, grünen Bohnen und Rosmarinkartoffeln	10,00 €
Panna Cotta mit frischen Erdbeeren auf Caramelsauce	5,00 €
Unser Gourmet-Gericht 2011 Taglierini aus dem Grana-Padano-Laib mit Gamberetti und frischen Kräutern	12,00 €



Stand 8

Janna Gouzioti

Mit Blick auf das Essener Münster am Burgplatz finden Sie eine mediterrane Gastronomie in neuem Ambiente. Mezzo Mezzo ist das ethno-mediterrane Gastronomieobjekt für moderne Stadtmenschen. Restaurant, Café und Bar auf rund 350 m², also mit jeder Menge Raum auf zwei Ebenen. Warme Farben, viel Licht und natürliche Materialien schaffen ein behagliches Ambiente, die südländische Gastfreundschaft bestimmt den Service und sorgt für eine herzliche Atmosphäre. Morgens, mittags, abends – zu jeder Zeit und für jeden Appetit ein leckeres Angebot.

Café Restaurant Mezzo Mezzo
Kettwiger Straße 36 · 45127 Essen
Fon: 0201/225265 · Fax: 0201/8924991

www.mezzomezzo.de
mezzomezzo@t-online.de

Mo.–Sa. 11.00–24.00 Uhr, So. + an Feiertagen 13.00–22.00 Uhr



Sheraton
Essen
HOTEL

Unsere Spezialitäten

Fines de Claires Austern mit Zitrone
und Pumpernickel-Chesterbrot pro Stück **2,50 €**
für 6 Stück **12,50 €**

In Pfeffer gebratene Tiefseegarnelen
aus dem Wok mit Salat von Rucola,
Büffelmozzarella und Pfirsichspalten **9,00 €**

Bergmannskröstchen vom Schweinefilet
mit Kräuterpfefferlingen
und hausgemachten Spätzle **9,00 €**

Frische Erdbeeren vom Blätterteigmeter
mit Schlagsahne **4,50 €**

Unser Gourmet-Gericht 2011

„Surf and Turf“

Tournedo vom argentinischen Weideochsen
mit gebratener Riesengarnele
auf Reibekuchen **15,00 €**



Stand 9

Rudolf Kleinjung

Essen im Grünen!

Mit regionalen und internationalen Speisen. Mit jahreszeitlichen Spezialitäten der neuen deutschen Küche und einem ausgesuchten Weinangebot.

Genießen Sie unter den Bäumen des Stadtparks mittags unseren Business Lunch, zum Kaffee ein Stück des legendären „Erdbeermeters“ und ab 18 Uhr Abendspezialitäten mit einer Theatermenükarte vor den Philharmoniekonzerten.

Gerne besuchen wir Sie auch bei Ihnen: Der Sheraton Catering Service verfügt über eine speziell ausgebildete Brigade an Köchen und Servicekräften.

Restaurant am Park
Huysenallee 55 · 45128 Essen
Fon: 0201/1007-165 · Fax: 0201/1007-776

www.sheratonessen.com
essen@sheraton.com

Mo.-So. 6.30-11.00 Uhr + 12.00-15.00 Uhr + 18.00-23.00 Uhr



Unsere Spezialitäten

Zartes Matjesfilet aus dem Rauch
– eine Spezialität –
Zwiebelapfelsauce und Schwarzbrot **5,00 €**

Straußenfilet im Rucolanest
in Calvadospfefferrahm und Baguette **8,50 €**

Zanderfilet „Müllerin“
auf bunten Rahmlinsen und Baguette **8,50 €**

Sauerbraten aus der Wildschweinkeule
mit Rahmwirsing und Kartoffelklößchen **8,50 €**

Hausgemachte Baumkuchentorte
im Schokoladenmantel auf Amaretto **4,00 €**

Beate Sommer

Nach einem ausgedehnten Spaziergang oder zu Ihren individuellen Festlichkeiten empfehlen wir uns als gemüthlicher Treffpunkt in reizvoller Umgebung des Grugaparks.

Was auch immer Sie planen, geschäftliche Einladungen oder ein Essen mit Freunden, gern stehen wir Ihnen mit Räumlichkeiten bis zu 180 Personen zur Verfügung. Unser Küchenchef empfiehlt herzhafte Gerichte für jeden Geschmack. Die Wildgerichte aus eigener Jagd sind unsere Spezialität. Und wer gern mal etwas Süßes nascht, sollte die Köstlichkeiten unserer Backstube versuchen.

Gasthaus - Zum Brenner -

Unsere Spezialitäten

Spinatbällchen mit würziger Kräuterbutter und Parmesankäse	4,50 €
Caesar-Salad mit marinierten Flusskrebse und gebackenen Tortillaecken	6,50 €
Gebratenes Filet vom Petersfisch mit Rucola-Kartoffelsalat und Paprika-Chorizo-Ragout	8,50 €
Piccata von Hähnchenbrust mit Tomaten-ZucchiniGemüse und Bandnudeln	7,50 €
Mousse von Mango und weißer Valrhona mit Himbeercoulis	5,00 €



Alexander Bischoff

Das gemütliche, familiengeführte „Gasthaus Zum Brenner“ im Herzen des Trendviertels Rüttenscheid, steht seit über 30 Jahren für nationale und saisonale Küche.

Der große Bierbrunnen lädt ein zum Verweilen und zum netten Gespräch an der Theke bei exklusiven Spitzenbieren.



PARKHAUS HÜGEL

Unsere Spezialitäten

Tarte von Gazpacho mit Mandelmilchschaum,
Kaninchenrücken und Limonenwürze **6,00 €**

Mais-Poularde im Bricketig gebacken
mit Korianderkarotten, Süßkartoffelpüree
und pikantem Erdnussbitterschaum **8,50 €**

„Unsere Reibekuchen“
mit frischen Pfifferlingen à la creme **7,00 €**

Caipirinh mousse mit Erdbeersorbet
und Pituschaum **5,00 €**

Unser Gourmet-Gericht 2011

Mousse vom geräucherten Stör
mit grünem Apfel, Hummercarpaccio
und Wildkräutern **16,00 €**

Restaurant Parkhaus Hügel
Freiherr-vom-Stein-Straße 209 · 45133 Essen
Fon: 0201/47 1091 · Fax: 0201/44 42 07

www.parkhaus-huegel.de
info@parkhaus-huegel.de

Mo.-So. + an Feiertagen 11.30-22.30 Uhr



Stand 12

Suvad Memovic

„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 des jungen Küchenchefs und seiner Brigade wider – regionale Klassiker werden zeitgemäß interpretiert.

Sowohl von der großen Sommerterrasse als auch vom Restaurant genießt man einen wunderschönen Blick auf den Baldeneysee.

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

Von Alfred Krupp 1870 als Casino erbaut, befindet sich das Haus nur wenige Schritte von der Villa Hügel, dem prunkvollen Wohnsitz der Familie Krupp, entfernt.



Susanne Kötter

Unsere Spezialitäten

Frische Blaubeerpfannkuchen

I. mit Vanillezucker **4,60 €**

II. mit Vanilleeis und Schlagsahne **6,00 €**

III. mit Vanilleeis, Schlagsahne
und Eierlikör **6,50 €**

Blaubeerpfannkuchen mit Zitronen-Quark **5,80 €**

Eisbaiser – Baiserschalen gefüllt mit Vanilleeis,
marinierten Blaubeeren, Sahnetupfen
und süßem Schnee **5,80 €**

**Eine große Auswahl an Torten aus eigener
Konditorei erwartet Sie!**

**Wie in jedem Jahr unsere hauseigene Kreation:
Elisabeth-Torte**

Heiße Getränke im Angebot

Becher Kaffee, Cappuccino, Milchkaffee, Espresso,
Latte Macchiato, Café Creme, Heiße Schokolade,
Eiskaffee mit Vanilleeis und frischer Sahne

Kötters Süße Kugeln –
eine Komposition aus Nougat,
Keks und gerösteten Mandeln

pro Stück **1,20 €**
für 5 Stück **5,00 €**

Hausgemachte Marmeladen 230 ml Glas **3,40 €**

Qualität bedeutet für uns nur beste Zutaten, stets frische Ware, selbst zubereitet nach traditionellen Rezepten in hauseigener Konditorei.

Kaffeehauskultur ist uns wichtig, sie verbindet Tradition mit Qualität und Ambiente – gönnen Sie sich den Moment!

Genießen Sie hier bei uns auf der Meile oder parallel in unserem Betrieb, Café Kötter, Rüttenscheider Straße 73 in Essen (in Nähe des Folkwang Museums), die Vielfalt unserer Produkte.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Susanne Kötter
und das gesamte Team



RÉSIDENCE

Berthold Bühler

Unsere Spezialitäten

Sautierte Jakobsmuscheln
mit Zitrusfrüchten und Currycreme **6,00 €**

Geschmortes Bäckchen vom Weideochsen
mit cremiger Polenta, Paprika,
Zucchini und Aubergine **9,00 €**

Entenbrust in Tandoori-Honig
mit Chinakohl, Shiitake-Pilzen
und Selleriepüree **10,00 €**

Mousse von Passionsfrucht
mit Kokoseis und Ananaschutney **5,00 €**

Unser Gourmet-Gericht 2011

Délíce von Gänseleber und Rhabarber
mit Brioche **18,00 €**



Stand 14

Berthold Bühler und Henri Bach

Das Restaurant Résidence – die kulinarische Nummer 1 im Ruhrgebiet – begeistert seit über 20 Jahren mit seiner kreativen Gourmetküche, seinem charmant-aufmerksamen Service und einem Ambiente, in dem Genießen leicht fällt!

„Die Seele des Feinschmeckers berührt nur der, der die Einfachheit der Natur als Kunst begriffen hat.“

Berthold Bühler

Hotel und Restaurant Résidence
Auf der Forst 1 · 45219 Essen
Fon: 02054/9 55 90 · Fax: 02054/8 25 01
www.hotel-residence.de
info@hotel-residence.de
Di.-Sa. 18.30-01.00 Uhr, So.+Mo. Ruhetag

KIEPENKERL zu Essen

Restaurant · Casino · Catering

Unsere Spezialitäten

Knoblauch-Gambas à la Pil Pil
mit Olivenöl und Gemüsestreifen **7,00 €**
zzgl. 1 € Pfand für die Tonschale

Gelackte Ente vom Grill
mit Orangen-Mangochutney
und Sesam-Chili-Sprossen
1/4 Ente **5,50 €**
1/2 Ente **9,00 €**

Vegetarisch:
Violetter Kartoffel-Ziegenkäseburger,
gratinert mit Thymianhonig,
Feigen-Senf-Dressing und Salat **6,00 €**

Currywurst von der Ente
auf zwei Saucen mit Gesundem
aus dem Schrebergarten **5,00 €**

Lasagne von Basilikumreis und Früchten
mit Camparigelee im Glas **4,00 €**

Kiepenkerl zu Essen
Teichstraße 1 · 45127 Essen
Fon: 0201/23 66 77 · Fax: 0201/22 30 62

www.kiepenkerl-zu-essen.de
kiepenkerl@t-online.de

Mo.-Sa. 11.30-22.00 Uhr, So. + an Feiertagen geschlossen



Stand 15

Thomas Stolle

Seit November 2009 nach
Umbau in neuem Design.

Im Traditions-Restaurant
„Kiepenkerl zu Essen“ im
Herzen der Essener City wird
die gehobene deutsche Küche
gepflegt.

Die Speisekarte orientiert
sich an den Produkten der
Jahreszeit. Bei der Zuberei-
tung legt das Küchenteam
besonderen Wert auf frische
Raffinesse und innovative
Kreationen.

Unsere Spezialitäten

Gratinierter Ziegenkäse, kleiner Salat von Stangenbohnen und Blattsalat, Bohnen-Vinaigrette	5,00 €
Jakobsmuscheln und Flusskrebse auf Orangen-Linguini mit Zuckerschoten	8,00 €
Lammgulasch mit Frühlingslauch und Pinienkernen, Rosmarinkartoffeln	8,00 €
„Kettwiger Senfrostbraten“ mit gerösteten Zwiebeln und Rosmarinkartoffeln	8,50 €
Blutwurst auf Kartoffel-Endivienstampf mit Röstzwiebeln	6,50 €
Nougatparfait mit marinierten Früchten und Vanilleschaum	5,00 €



Stand 16

Oliver Kozlik

Unsere Küche serviert Ihnen Köstlichkeiten aus der Region Rhein und Ruhr genauso wie deutsche und internationale Gerichte. Frische Zutaten, auch von den umliegenden Höfen, geben den Speisen den typischen hausgemachten Charakter.

Unseren erstklassigen Service und unsere exquisiten Speisen können Sie auch daheim genießen – oder wo immer Sie wollen. Gerne richten wir für Sie Ihr Fest aus, vom reichhaltigen Buffet über das Servicepersonal bis hin zur gesamten Ausstattung mit Full-Service.



Unsere Spezialitäten

Bruschetta, geröstetes Brot mit frischen Tomaten, roten Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl, Oregano und Basilikum **2,50 €**

Arancini, Spezialität aus Sizilien, Reiskugel, gefüllt mit Fleischsauce, Käse „gebacken“, auf Salat **3,50 €**

Frisceu di pesce portofino, im Teig gebackene Fischhäppchen, eine Spezialität aus Portofino **7,00 €**

Tortelloni al tartufo, hausgemachte Nudeln, Trüffelsauce, frischer schwarzer Trüffel und Parmiggiano **7,50 €**

Pescespada alla erbe con insalata, Schwertfischsteak mit frischen Kräutern, Salat und Brot **8,00 €**

1/2 Hummer auf Salatbett, ergänzt durch eine Saucenkomposition, frischen Kräutern und Brot **10,00 €**

Tiramisu originale **4,00 €**

Trattoria Trüffel da Diego
Rüttenscheider Straße 114 · 45131 Essen
Fon: 0201/72 11 10 · Fax: 0201/3 16 60 88

www.trueffel-da-diego.de
info@trueffel-da-diego.de

Mo.-Sa. 12.00-15.00 Uhr + 18.00-23.00 Uhr, So. Ruhetag



Stand 17

Diego Palermo

The taste of italian eating and drinking!

Der Gedanke allein genügt nicht! Man braucht alle Sinne, den Geschmack, das Aroma, um die harmonische Farbe der echten italienischen Küche zu genießen!

Das Trüffel-Restaurant im Herzen von Rüttenscheid, ein paar Minuten von der Messe entfernt, bietet ausschließlich frische italienische Küche und saisonbedingt Trüffelspezialitäten an.

Die Vinoteca ist bestückt mit besten italienischen Weinetiketten und bietet Platz für ca. 30 Personen, auch als geschlossene Gesellschaft.



Ninos Hermes

Unsere Spezialitäten

Garnelen Thai,
mit Sojasprossen und Gemüsestreifen
in Thai-Sauce **6,00 €**

Caesar's Chicken Salad,
knackiger Latunga-Salat, Croutons,
Caesar's Dressing und Hähnchenbrustfilet **6,50 €**

US BBQ Burger,
vom Omaha Natural Angus aus Nebraska
mit Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln,
Relish-Mayonnaise und BBQ-Sauce **6,50 €**

US Flank Steak,
vom Omaha Natural Angus aus Nebraska
mit Chili-Bärlauchbutter
und Stampfkartoffeln **8,00 €**

Panna Cotta
mit frischen Erdbeeren **4,00 €**

Unser Gourmet-Gericht 2011

US Filetsteak,
vom Omaha Natural Angus aus Nebraska
mit Sauce Bearnaise, Gemüsestreifen
und Stampfkartoffeln **18,00 €**

GENUSSVOLLE VIELFALT
Das neue Interieur kombiniert
den heutigen Zeitgeist der
Weltmetropolen und sorgt
mit authentisch amerika-
nischer Küche und leckeren
Drinks für ein angenehmes
Flair.

Egal, ob Sie nur für einen
Burger, ein Steak oder einen
Cocktail bei uns eintauchen
– wir freuen uns auf Ihren
Besuch!

Best served – you are
welcome! Direkt am
CINEMAXX & COLOSSEUM.

NU ROOM
Berliner Platz 5 · 45127 Essen
Fon: 0201/22 12 21 · Fax: 0201/22 31 49

www.nuroom.de
info@nuroom.de

Mo.–Fr. 17.00–01.00 Uhr, Sa., So + an Feiertagen 12.00–01.00 Uhr

Unsere Spezialitäten

Variation von Kalb & Thunfisch mit sommerlichem Salat und Baguette	6,00 €
Rumpsteak vom Angus-Rind auf Stielmus-Kartoffelstampf mit Senf-Basilikumsauce	9,00 €
Lammnüsschen auf Thymianjus mit Kenia-Bohnen und Kartoffel-Tomatenpüree	9,00 €
Ziegenfrischkäse mit Trüffelhonig auf Rucola-Melonensalat	5,00 €
Zweierlei Mousse von Valrhona-Schokolade auf Baumkuchen mit Beeren und Maracuja-Parfait	6,00 €

Restaurant Kölner Hof
Duisburger Straße 20 · 45145 Essen
Fon: 0201/76 34 30 · Fax: 0201/876 14 95
www.restaurant-koelner-hof.de
Koelner-Hof@t-online.de

Mi.-So. + an Feiertagen 12.00-15.00 Uhr + 18.00-24.00 Uhr,
Mo. + Di. Ruhetag



Heinz Furtmann

Wir kochen gut und gern
für Sie, immer unserem Leit-
spruch verpflichtet:

**– sich wohlfühlen
und genießen –**

Wir hoffen, Sie haben genau
so viel Spaß beim Essen wie
wir beim Kochen!

Bei uns in Frohnhausen oder
hier in Essen's Innenstadt
stehen Sie als Gäste immer
im Mittelpunkt.

Wir freuen uns auf Sie!

Rosmarie Furtmann
und Heinz Furtmann
mit Team



Unsere Spezialitäten

Streuselkuchen von der Entenleber mit confiertem Rhabarber	6,00 €
Angebratenes Filet vom roten Thunfisch mit gegrillter Wassermelone und gebrannter Kokosmilch	8,00 €
Sautierte Jakobsmuscheln „Bouillabaisse“, Kartoffel-Olivenölstampf, Paprika und Safranmayonnaise	9,00 €
Knuspriger Spanferkelrücken in süßem Senf auf Kartoffel-Spitzkohlgemüse	8,00 €
Panna-Cotta von Limone und Thymian mit Erdbeeren und Verveineis	5,00 €

Restaurant Hannappel
Dahlhauser Straße 173 · 45279 Essen
Fon: 0201/53 45 06 · Fax: 0201/8 60 78 35

www.restaurant-hannappel.de
info@restaurant-hannappel.de

Mo., Mi.-Sa. 17.30-23.00 Uhr,
So. + an Feiertagen 11.30-15.00 Uhr + 17.30-22.00 Uhr,
Di. Ruhetag



Stand 20

Knut Hannappel

Das Gourmetrestaurant
im Herzen des Ruhrgebiets

Seit Jahren zählt das Restaurant Hannappel zu den besten Restaurants im Ruhrgebiet und darüber hinaus. Alle Restaurantführer zeichnen es aus, unter anderem mit 16 Punkten im Gault-Millau. Unbestritten ist das beste Preis-Leistungsverhältnis der Region.

Das Team vom Restaurant Hannappel freut sich auf Ihren Besuch.

La Grappa

Ristorante
und
Il Grappino

Unsere Spezialitäten

Pulpo auf mariniertem Seegrass-Salat 5,00 €

Gefüllte Gnocchi mit Steinpilzen
und Mozzarella in Trüffelcreme 7,00 €

Seeteufelmedaillon auf Safran-Risotto
mit einer Creme von Datteltomaten
und Oliven 9,50 €

Paillard vom Tenderloin-Beef
auf Wildkräutersalat
und Parmigiano-Käse 10,00 €

Crèma Catalana mit Grappacreme
mit weißer Schokolade 3,50 €

Unser Gourmet-Gericht 2011

für 2 Personen – Antipasto alla Berlusconi –
Imperiale Malossol Caviar 20-g-Originaldose,
4/2 Windbeutel mit Crème fraîche gefüllt,
0,375-l-Fl. Champ. Gosset Grande Reserve 59,00 €

La Grappa Ristorante und Il Grappino
Rellinghauser Straße 4 · 45128 Essen
Fon: 0201/23 17 66 · Fax: 0201/22 91 46

www.la-grappa.de
info@la-grappa.de

Mo.-Fr. 11.30-14.30 Uhr + 17.30-23.30 Uhr
Sa. 17.30-23.30 Uhr, So. Ruhetag



Stand 21

Hatem Salim Srouer

Liebe Gäste,

lassen Sie sich für einige
Stunden in die kulinarische
Welt des La Grappa entführen
und genießen Sie erlesene
Speisen und ausgesuchte
Weine in einer wohlthuenden
Atmosphäre.

Meine Mitarbeiter und ich
freuen uns, Sie als Gast
im La Grappa begrüßen zu
dürfen.

Ihr Rino Frattesi e il Team.

Happy Birthday
150 Jahre viva Italia!





SCHLOSSHOTEL HUGENPOET

Restaurant Nesselrode & Hugenpöttchen in der Remise

Unsere Spezialitäten

Leicht geräucherte Entenbrust
mit Parmesanmousse im Raukemantel **6,00 €**

Hugenpoeter Fisch- und Krustentiereintopf
mit geröstetem Landbrot
und Paprikacreme **8,00 €**

Tournedo vom Rinderfilet
mit geschmolzener Gänseleber
und Kartoffel-Trüffel-Gratin **9,00 €**

Tarte tatin von der Aprikose
mit Estragoneis **5,00 €**

Unser Gourmet-Gericht 2011

Rehrücken mit Macadamianüssen,
Kardamomkirschen, jungem Blattmangold
und Dauphinekartoffeln **18,00 €**

Schlosshotel Hugenpoet GmbH
August-Thyssen-Straße 51 · 45219 Essen
Fon: 02054/12 04-0 · Fax: 02054/12 04-50

www.hugenpoet.de
info@hugenpoet.de

Di.-Sa. ab 18.30 Uhr. So., Mo. Ruhetag



Erika Bergheim

Das Restaurant Hugenpöttchen in der Remise ist die legere Alternative zum Gourmetrestaurant NERO auf Schloss Hugenpoet. Auch in diesem Jahr konnte das Hugenpöttchen seinen BibGourmand und das NERO seinen Michelin-Stern verteilen.

Und sollte es einmal ein anderer Ort als das Schloss sein, so kann unser neuer Ableger Lork & Lecker Catering mit vielen interessanten „Eventlocations“ aufwarten. Vom Konzept bis zur kulinarischen Umsetzung kommt alles aus einer Hand.





Unsere Spezialitäten

Gebratene Jakobsmuschel
in einem Nest von Hummer,
Vanille-Spinat-Espuma
an einem Segel aus Sesamkrokant **6,00 €**

Rindergeschnetzeltes vom Weidebullen
an Kartoffel-Pflaumen-Gratin
und Sauerrahm-Espuma **8,50 €**

Salat „1000 und eine Nacht“,
kross gebratenes Hähnchenfilet,
Walnussdressing, exotisches Obst **8,00 €**

GOP's Riesengarnelen,
1/2 Dutzend Riesengarnelen
in Kräuterknoblauch gebraten
auf einem Salatnest in Walnussvinaigrette **9,00 €**

Omas Schokokuchen
mit einem Ragout von Erdbeer
und Rhabarber **5,00 €**

GOP Varieté Essen GmbH & Co. KG
Rottstraße 30 · 45127 Essen
Fon: 0201/2 47 93 93 · Fax: 0201/2 47 93 94
www.variete.de · info-essen@variete.de
Restaurant Öffnungszeiten: Di.-Do, 18.00-20.00 Uhr,
Fr.+Sa. 16.00-21.00 Uhr, So. + an Feiertagen 17.00-19.00 Uhr.
Speisen im Theatersaal eine Stunde vor Showbeginn möglich –
ausgenommen 21 Uhr-Show: Essen in der Pause.



Stand 23

Tim Hülsewiesche

Das GOP Variété-Theater Essen im Zentrum der City ist ein außergewöhnlicher Veranstaltungsort. Seit über 13 Jahren begeistert es Besucher mit Weltklasse-Artisten und individueller Gastronomie.

In hauseigenen, stilvoll eingerichteten Restaurants kann sich mit kulinarischen Genüssen auf den Kunstgenuss im stimmungsvollen Theatersaal eingestimmt werden. In aufwändig inszenierten zweimonatlich wechselnden Konzept-Shows zeigt das GOP Artistik auf höchstem Niveau. Akrobatik, Zauberei, Jonglage und Comedy werden durch eine witzige Conférence zu einer Ganzheit verbunden.

Im Baliha Ü 30 Dance Club unterhalb des GOP Variété-Theaters kann am Wochenende der Ausgehabend erweitert werden.



Unsere Spezialitäten

Thaicurrysuppe mit Wildgambas	4,50 €
Hausgemachte Crespelle mit Spinat-Ricottafüllung in Trüffelsauce und frischen schwarzen Trüffeln	7,50 €
Spaghetti Aglio-Olio-Peperoncino mit Wildgambas	7,50 €
Tatar vom Rinderfilet à la Harris Bar auf Rucola	9,00 €
Argentinisches Rinderfilet in Trüffelsauce auf Kartoffelschnee	10,00 €
Lucente's Tiramisu im Glas	4,00 €

Cefani Ibraimi

Das Lucente steht seit Jahren für beste italienische Küche und italienische Spitzenweine. Es ist eine beliebte Adresse für Gourmets und Weinliebhaber. In den neuen Räumlichkeiten, nur wenige hundert Meter von der alten Wirkungsstätte entfernt, bietet es Platz für 50 Personen. Ob man zum Geschäftsessen, zur Mittagspause oder abends mit Familie und Freunden ausgiebig dinieren möchte, das freundliche und junge Serviceteam erfüllt alle Ihre kulinarischen Wünsche.



Unsere Spezialitäten

Wakamesalat mit Asia-marinierten Gambas
und Friséesalat **5,00 €**

Slice of Nebraska Rib Eye
mit Trüffeljus und Selleriepüree **9,00 €**

Thunfischfilet auf Tagliatelle
und Chili-Linsen **9,00 €**

Dessertvariation

- Praline von Brownies und Cashewcanache
mit Himbeerschnee
- Grenadinesorbet mit Kornblumenblüten,
Limonenmousse im Schokogitter **5,00 €**



Stand 25

Sven Heinroth

Appetit auf das Besondere
im MUMM.

Wer einmal gekostet hat,
möchte wieder kommen:
Mit Passion und viel Fan-
tasie kreiert unser Maître
Sven Heinroth seine feine,
unverwechselbare Küche.
Mediterrane, asiatische oder
regionale Akzente variieren
im Angebot der Jahreszeiten
– und nur die allerbesten,
frischesten Zutaten sind gut
genug. Erleben Sie ein Fest
für alle Sinne, bei dem auch
das Ambiente zum Appetit
auf das Besondere passt.

Restaurant MUMM in Mintrops Land Hotel Burgaltendorf
Schwarzensteinweg 81 · 45289 Essen
Fon: 0201/571 71 88 · Fax: 0201/571 71 47
www.mintrops.mm-hotels.de
info@land.mm-hotels.de
Mo.-So. 12.00-14.00 Uhr + 18.00-23.00 Uhr