

# MENÜKARTE RUSSE FEHLT M

**BOGHUM & HERNE**  
2024

VON HERZEN UND VON HIER.



Die schönste Zeit ist  
miteinander.

  
**MORITZ  
FIEGE**  
*Familienbrennerei  
seit 1878*

BOCHUM & HERNE

... HIER GENIESSEN

BECKMANNSHOF  
BORGBÖHMER'S WALDESRUH  
CAFÉ & RESTAURANT IM EICKELER PARK  
ELSÄSSER STUBE  
FORSTHAUS BOCHUM  
FORSTHAUS GYSENBERG  
FRANZ FERDINAND  
GUT MAUSBECK  
GUTE STUBE  
HARTMANN'S WIRTSCHAUS  
HAUS LINDEN  
HOPFENGARTEN  
LA MESA  
LIVINGROOM  
MEISTERTRUNK  
OLLI'S RESTAURANT  
PAREA  
POST'S LOTTENTAL  
ROSMARINO  
STRÄTLINGSHOF  
STÜBCHEN  
TRATTORIA & VINOTECA SAN MARCO  
TWINT. RESTAURANT  
YAMAS  
ZUM GRÜNEN GAUL  
ZUM NEULING

01. FEBRUAR - 31. MÄRZ 2024

# INTERVIEW



## WIE SIND MORITZ FIEGE UND DAS MENÜKARUSSELL MITEINANDER VERBUNDEN?

„Mein Onkel Hugo Fiege und Herwig Niggemann haben die Idee des Menükarussells im Jahr 2006 gemeinsam entwickelt, um mit den Gastronomen ein Angebot zu schaffen, dass die Kreativität und die Stärken der gastronomischen Betriebe in den Fokus stellt. Als Familienbrauerei ist es uns wichtig, einen Beitrag zur Lebens- und Genusskultur im Ruhrgebiet zu leisten. Wir sind mit Begeisterung dabei, wenn Gutes passiert.“

## WAS BEDEUTET BIERKULTUR HEUTE?

„Mit beiden Beinen im Leben zu stehen und Freude an der Veränderung zu haben – beides prägt auch das Schaffen bei MORITZ FIEGE und lässt sich aus den nach traditioneller Brauweise gebrauten Bierspezialitäten heraus-schmecken. Unsere charaktervollen Bierspezialitäten werden mit handverlesenen Zutaten, einer liebevollen Brauweise und viel Zeit zum Reifen gebraut. Für diesen gelebten Qualitätsanspruch trägt unsere Brauerei das Gütesiegel von SLOW BREWING. Das Siegel kennzeichnet die international konsequenteste Qualitätsprüfung für Bier und Brauereien.“



MENÜKARUSSELL



## WIE SCHAFFT FOOD-PAIRING MIT BIER SPANNENDE GENUSSMOMENTE?

„Bier kann hervorragend als Apéritif eingesetzt werden. Dafür eignet sich insbesondere ein frischgezapftes Pils, da durch die Hopfenbittere der Appetit angeregt wird und die ausgeprägte Kohlensäure dieser Sorte die Geschmacks-knospen reinigt. Um die perfekte Kombination von Bier und Speise zu schaffen, sollten sich Aromen gegenseitig unterstützen und intensivieren, aber auch bewusste Kontraste bieten einen interessanten Ausgleich.“

- Carla Fiege



# AUS LEIDENSCHAFT FÜR DAS GUTE



*Seit sechs Generationen leben wir in unserer Familienbrauerei die Leidenschaft, gutes Bier zu brauen. Genuss bedeutet für uns stets die beste Qualität anzustreben. Unsere Zutaten sind handverlesen und kommen aus den besten Anbaugebieten Europas. Dazu geben wir mit unserer traditionellen und liebevollen Brauweise unseren Bierspezialitäten viel Zeit zum Reifen, damit sie bei der langen Lagerung, von 28 Tagen bei 0°C, ihren ausgewogenen Charakter entfalten.*

*Über die letzten 145 Jahre ist durch diesen Fokus auf Qualität und Genuss unsere Sortenvielfalt entstanden. MORITZ FIEGE steht für Bierspezialitäten mit charakteristischer Hopfennote - alle nach eigener Rezeptur gebraut. So auch unser MORITZ FIEGE Bernstein, das sich durch seine edle Farbe und mildes Aroma auszeichnet. Bereits beim Riechen lässt sich ein dezent fruchtiger Geruch mit feiner Karamellnote wahrnehmen, die sich im Geschmack wiederfindet. Unsere perfekte Mischung aus hochwertigen Karamellmalzen und leichter Hopfennote. Die Aromen von Bier lassen sich mit dem richtigen Essen entweder harmonisch kombinieren oder auch bewusst als Kontrast einsetzen. Unser MORITZ FIEGE Bernstein kann durch die leicht süßliche Note gut mit hellem, gebratenem Fleisch kombiniert werden und ist ein prima Gegenspieler bei Nachspeisen mit dunkler Schokolade.*



*Seit 2013 wurden wir jährlich mit dem Slow Brewing-Gütesiegel ausgezeichnet. Das Prädikat „Slow Brewing“ kennzeichnet die konsequenteste Qualitätsprüfung für Bier und Brauereien weltweit. Der umfassende Anspruch sowie die Tiefe und Frequenz der Überprüfungen, sind einzigartig am internationalen Biermarkt.*

**„GUTES BIER ERMÖGLICHT  
GEMEINSAME GLÜCKSMOMENTE  
- DAZU BEIZUTRAGEN,  
ERFÜLLT UNS TAG FÜR TAG.“**

Carla Fiege & Hubertus Fiege  
6. Generation der Familienbrauerei MORITZ FIEGE



MAX RUTH.

# SCHOKOLADE NEU GEDACHT.



CONFISERIE  
RUTH  
SEIT 1968



Ein Bochumer (Wattenscheider!) Familienleben für die Schokolade! Für niemanden gilt dieser Satz so sehr, wie für Max Ruth. Er ist bereits die dritte Generation an Ruths, die sich kreativ mit den Möglichkeiten, die sich aus Kakaobohnen gewinnen lassen, beschäftigt. Sein Großvater hatte ursprünglich Schokolade „Made in Bochum“ über die Grenzen Deutschlands bekannt gemacht. Dieses Geschäft rund um die Schokolade wurde bis heute weiter ausgebaut. Man sieht es ihm an seinen glänzenden Augen an, wie sehr die Leidenschaft in Max Ruth lodert, wenn das Thema auf die Schokolade fällt. Wir haben den Fachmann getroffen und ihm ein paar Fragen gestellt.

## MAX, GIBT ES SO ETWAS WIE TRENDS IM SCHOKOLADENBEREICH ÜBERHAUPT NOCH?

„Klar gibt es die. Schokolade ist eine wunderbare Grundlage für kreative Ideen. Das haben wir u. a. mit unserer einzigartigen Streichpraline bewiesen. Eine Praline, die gleichzeitig auch Hülle für einen Schokoladenbrotaufstrich ist - so etwas gab es bisher nicht. Natürlich ist sie auch kombinierbar mit herzhaften Zutaten, um somit das anhaltende Trendthema Foodpairing weiterzuführen.“

## FOOD PAIRING, EIN GUTES STICHWORT. ZWEI BEISPIELE, BITTE.

„Ein Klassiker ist sicherlich die Kombination aus Schokolade und Gewürzen. Bei Ruth, z. B. in unserem Schokoladenwerk Bochum, sind wir allerdings schon darüber hinaus: Wir bieten hier Dressings mit Schokoladenzusatz an. Aber auch Grillfleisch und Schokolade lassen sich hervorragend kombinieren.“

## WOW, DA KOMMT MAN AUF DEN GESCHMACK. WELCHE ZUKÜNFTIGEN HERAUSFORDERUNGEN SIEHST DU IN DER SCHOKOLADENPRODUKTION?

„Grundsätzlich haben wir keine anderen Herausforderungen als andere Produktionsbetriebe in Deutschland. Energiepreise und schnell steigende Personalkosten drücken die Stimmung. Kunden müssen natürlich auch mit steigenden Preisen einverstanden sein. Keine leichte Aufgabe.“

## MAN HÖRT LÄUTEN, DASS DU NEUE IDEEN HAST. WILLST DU UNS SCHON ETWAS VERRATEN?

„Ja, wir bei Ruth wollen zukünftig noch stärker von unserem Know-how preisgeben und kleinen sowie mittelständischen Gastronomie-Betrieben helfen, ihre Desserts und Sweet Tables (Kuchen) wirtschaftlich umzusetzen. Natürlich geht es hierbei auch um Individualität. Grundsätzlich wollen wir mithelfen, dauerhaft erfolgreich zu sein.“

## DAS HÖRT SICH SPANNEND AN, DAFÜR WÜNSCHEN WIR BEREITS VIEL ERFOLG. VERRÄTST DU UNS NOCH DEIN EIGENES ERFOLGSGEHEIMNIS?

„Als leidenschaftlicher Wassersportler kann ich dazu nur eines sagen. Du musst die Nase immer im Wind haben, egal welcher Sturm in Sicht ist.“



# WIE FUNKTIONIERT DAS MENÜKARUSSELL?

## KÜCHENCHEFS AUS BOCHUM & HERNE LADEN ZU GENUSSVOLLEN VIER-GANG-MENÜS

Suchen Sie Ihr Lieblings-Menü aus den folgenden Seiten aus und reservieren Sie Ihren Wunschtermin online oder telefonisch immer unter dem Stichwort ‚Menükarussell‘. Alle Menüs werden zu einem Festpreis angeboten und enthalten die begleitenden Weine (oder Bier) und Mineralwasser.

Nicht im Preis inbegriffen sind Apéritif, Digestif, warme und Soft-Getränke.

Das Menükarussell ist begrenzt auf den Zeitraum vom 01. Februar bis zum 31. März 2024. Bitte beachten Sie Ruhetage oder Betriebsferien.

Falls Sie Fragen oder Anregungen zum Menükarussell haben, besuchen Sie uns im Internet unter [mnkl.de](http://mnkl.de) und schicken Sie uns eine E-Mail.

**INFOS ZU DEN TEIL-  
NEHMENDEN BETRIEBEN,  
ALTERNATIVEN MENÜS,  
ANFAHRT UND WISSENS-  
WERTES - MEHR UNTER  
MNKL.DE.**



# UNS GIBT ES AUCH HIER



## DORTMUND & UMGEBUNG

ALBERO VERDE  
BRAUTURM  
BRÜDERLICH  
DAICHI  
DER LENNHOF  
EMIL - GRILL & MEER  
FELIX FELDKAMP  
FETTER FÖRSTER  
FREISCHÜTZ WALDRESTAURANT  
GASTHAUS STROMBERG  
GINGER. RESTAURANT  
HAUS GERBENS  
KERSTINS NORDISCH WESTFÄLISCH  
KERZAN'S  
MATENAAR'S  
MOWWE CAFÉ & RESTAURANT  
NEUNZEHN30  
OVERKAMP  
PFERDESTALL  
QUIRO  
SYGHT  
TRATTORIA PUGLIA  
VETRO  
VIVRE IM L'ARRIVÉE  
WIDU

## HATTINGEN & ENNEPE RUHR

AN DE KRÜPE  
COMEDOR  
EGGERS  
FACHWERK  
GASTHAUS WEIß  
HABEL'S RESTAURANT  
HAUS KEMNADE  
HOCHZEHN LIEBLINGSKÜCHE  
LAS OLAS  
PICASSO IM RUHRBLICK  
SUKHOTHAI  
WEGERMANN'S BIO-LANDHAUS  
ZUM HACKSTÜCK  
ZWEIBRÜCKER HOF

## VEST & UMGEBUNG

BAHNHOF NORD  
BLACK BONSAI  
BULLERKOTTE  
C.L. RESTAURANT  
DA PEPE  
ENGELS IN DER BURG  
ESSZIMMER  
GASTHOF BERGER  
GUTE STUBE BY DANIEL GEORGIEV  
HAUS BREUING  
HAUS BÜNING  
HAUS HÖLTER  
HIMMELMANN  
LA DOLCE VITA  
LANDHAUS FÖCKER  
MAAS TIMPERT  
MEINTS 4YOU IM BÜRGERHOF  
MÜLLERIN  
MUTTER WEHNER  
MYKONOS  
NERO  
SCHLOSS BERGE  
SCHLOSS WESTERHOLT  
PFEIFFER'S SYTHENER FLORA  
TRATTORIA SARDEGNA DA BRUNO  
UNVERHOFFT



## MENÜ

### VORSPEISEVARIATION

Milchkalbstatar von Peters Farm | gebeiztes Bio-Eigelb  
Bauernsalat 2.0 | Schafskäsemousse  
Oktopus | Artischocke | Tomate | Knoblauch

### WALDPILZKRAFTBRÜHE

mit Maishähnchen-Kräuterroulade

### SALTIMBOCCA

von Zanderfilet und Räucherlachs  
Bärlauch-Linguini | buntes Gemüse

ODER

### DREIERLEI KOTELETTS

an getrüffeltem Kartoffelpudding  
Spanferkel mit Rahmwirsing  
Wachtel mit Caponata  
Lamm mit Flageolet-Bohnen

### GRÜNER APFEL

€ 69

inkl. der begleitenden Weine,  
Biere und Mineralwasser

JÖRG MUCHA

**HOTEL-RESTAURANT  
BECKMANNSHOF  
BERLINER STRASSE 39  
44866 BOCHUM  
02327-30370**



Mo&Di Ruhetag  
Mi-Sa  
17:30-22:00 Uhr  
So 12:00-14:30 Uhr

Vegetarische Alternative  
auf mnkl.de.

*Beckmannshof*



## MENÜ

### HEIMAT - VERBUNDEN

### KNUSPRIGE REIBEPLÄTZCHEN

geräuchertes Sauerländer Forellenfilet |  
Meerrettichsenf | hausgemachtes Apfelmus |  
Salatstrauß in Waldesruh-Vinaigrette

### KARTOFFELSAMTSÜPPCHEN

Zander im Knusperkleid | Lauchsaht

### SCHWEINEFILET

Pumpnickelkruste | Fiege Bernstein-Sauce |  
gebratener Spitzkohl | weißer Balsamico |  
Linguine-Pasta

### MÜNSTERLÄNDER EIERLIKÖR-EDELCREME

warme Schattenmorellen |  
Gourmet-Eis von der gebrannten Mandel

€ 66

inkl. der begleitenden Weine,  
Biere und Mineralwasser



GERD BORGBÖHMER

**BORGBÖHMER'S  
WALDESRUH  
PAPENLOH 8  
44797 BOCHUM  
0234-470 800**



Mo&Di Ruhetag  
Mi-So  
11:30-22:00 Uhr  
Küche 12:00-14:30 Uhr  
& 17:00-21:30 Uhr  
Hausgebackene Kuchen  
von 15:00-17:00 Uhr.

Vegetarische Alternative  
auf mnkl.de.  
Restaurant barrierefrei.  
Angebot gilt ab dem  
17.02.2024.



**BORGBÖHMER'S  
Waldesruh  
mit der Natur auf dem**





**KURBAN ZEINALOV**

**CAFÉ & RESTAURANT  
IM EICKELER PARK  
REICHSSTRASSE 39  
44651 HERNE  
02325-31279**



Mo Ruhetag  
Di-So  
12:00-22:00 Uhr  
Restaurant barrierefrei.

## MENÜ

### BLACK TIGER GARNELE

im Orangen-Panko Knusper | auf Paprika-  
Mango-Kokos Chutney

### SÜSSKARTOFFELSUPPE

Korianderschaum

### KABELJAUFILET

Hummersauce | sautierter Spargel |  
schwarzer Risotto

ODER

### TOURNEDOS VOM RINDERFILET

Pommery-Senfauce | Erbsenpüree |  
Rosmarin-Polenta

### MANDEL-TIRAMISU

Amaretto

**€ 65,90**

inkl. der begleitenden Weine,  
Biere und Mineralwasser

## MENÜ

### CARPACCIO VOM HIRSCHRÜCKENFILET

Kronsbeerenconfit | Feld-Rucolasalat |  
Steinpilzcrèmesüppchen

### JAKOBSMUSCHELN GEBRATEN

auf schwarzen Bandnudeln | Hummersahne

### HUMMERKRABBen

im Speckmantel gebraten |  
Grüne Persillade | Tomates farcies

ODER

### KALBSBÄCKCHEN

in Merlotjus geschmort | Süßkartoffel-  
stampf | Spitzkohl

### VARIATION VON ARMAGNAC-PRÜNELLEN-PARFAIT

Cappuccino-Mousse

**€ 69,00**

inkl. der begleitenden Weine,  
Biere und Mineralwasser



**HERBERT KROLL**

**ELSÄSSER STUBE  
WIESCHERSTRASSE 156  
44625 HERNE  
02323-10580**



Mo&Di Ruhetag  
Mi-Fr  
17:00-23:00 Uhr  
Sa 16:00-23:00 Uhr  
So 12:00-21:30 Uhr

Vegetarische Alternative  
nach Absprache.  
Restaurant barrierefrei.



**AMADEUS GOMEZ**

**FORSTHAUS BOCHUM  
BLANKENSTEINER  
STRASSE 147  
44797 BOCHUM  
0234-3694888**



Mo&Di Ruhetag  
Mi-Fr ab 18:00 Uhr  
Sa ab 15:00 Uhr  
So ab 12:00 Uhr

Vegetarische Alternative  
auf mnkl.de.  
Restaurant barrierefrei.

## MENÜ

### PILZESSENZ

Thymian-Grießnocke | Gemüsepaysanne

### GEBEIZTES LACHSFILET SASHIMI

Teriyaki | gerösteter Sesam | sautierter  
grüner Spargel

### KABELJAUFILET

Limettenschaum | Bimi | Wasabi-Kartoffel-  
püree

ODER

### IN TRÜFFELBUTTER GEGARTER LAMMRÜCKEN

Portweinjus | glasierte Zuckerschoten |  
geräuchertes Süßkartoffelpüree

### RAFFAELLO MOUSSE

Passionsfrucht Gel | Mango Sorbet

**€ 64,90**

inkl. der begleitenden Weine,  
Biere und Mineralwasser

## MENÜ

### ZWEIERLEI SÜPPCHEN

von Maronen und Roter Beete | gegrillter  
Serranoschinkenspieß

### CARPACCIO

von der gelben und grünen Zucchini  
weißer Balsamico | toskanisches Olivenöl |  
mit Meersalz gebeizt | frisch geriebener  
Parmesan

### SCHOTTISCHES LACHSSTEAK

Stielmusrisotto | Pinienkerne |  
Safran-Shrimps-Sud

ODER

### RÜCKENSTEAK VOM DUROC-SCHWEIN

im Honig-Chili-Senfmantel | gebratener  
Spargel | Trüffelöl-Stampfkartoffeln

### HAUSGEMACHTES PARFAIT

von weißer Schokolade und Datteln |  
Orangenspiegel

**€ 59,90**

inkl. der begleitenden Weine,  
Biere und Mineralwasser



**FAHRI TOKÜ**

**FORSTHAUS GYSENBERG  
GYSENBERGSTRASSE 79  
44627 HERNE  
02323-64447**



Mo&Di Ruhetag  
Mi-So  
12:00-22:00 Uhr

Vegetarische oder  
vegane Alternative in  
Absprache.  
Restaurant barrierefrei.



FORSTHAUS





**DENNIS JEZIEROWSKI**

**FRANZ FERDINAND  
KLINIKSTRASSE 51  
44791 BOCHUM  
0234-93539212**



Mo-Do ab 17:00 Uhr  
Fr-So & Feiertags  
ab 12:00 Uhr  
durchgehend warme  
Küche

Vegetarische Alternative  
auf mnkl.de.  
Restaurant barrierefrei.

## MENÜ

### DREIERLEI KNÖDEL

Rote Rüben-Knödel | Spinat-Kaspress-  
Knödel | Erdapfel-Speck-Knödel  
Kräutersalat | Rotkohl-Karottensalat |  
Apfelkrensalat

### KRÄFTIGE RINDSBOUILLON

Wurzel-Brunoise | Gustostückchen vom  
Weideochsen

### WIENERSCHNITZEL VOM DEUTSCHEN KALB

Erdäpfel-Vogerlsalat | Preiselbeeren

### WIENER KAISERSCHMARRN

Zwetschkenkompott | Wachauer Marillen-  
marmelade | Vanillesauce | Rum-Rosinen

**€ 59,90**

inkl. der begleitenden Weine,  
Biere und Mineralwasser



**FRANZ FERDINAND**  
WIRTSCHAUS · BEISEL · KAFFEEHAUS

## MENÜ

### WACHTELROULADE

Gewürzkirschen | alter Balsamico | Frisée |  
Kresse

### SCHAUMSUPPE VON ROTER PAPRIKA

gebratene Jakobsmuschel

### SEETEUFEL

Zucchini | gelbe Tomatensauce | Basilikum-  
Gnocchi

ODER

### FILET VOM ANGUS-RIND

Schwarzwurzeln | Trüffel | bunter Kartoffel-  
kuchen

### MOUSSE VON WEISSER SCHOKOLADE

Chili-Himbeeren | geliertes Champagner |  
Minze

**€ 64,50**

inkl. der begleitenden Weine,  
Biere und Mineralwasser



**JÜRGEN LÖRING**

**RESTAURANT  
GUT MAUSBECK  
KORNWEG 36  
44805 BOCHUM  
0234-97616700**



Mo&Di Ruhetag  
Mi-Sa  
17:00-23:00 Uhr  
So 11:30-22:00 Uhr  
oder nach Sonder-  
vereinbarung

Vegetarische Alternative  
auf mnkl.de.  
Restaurant barrierefrei.





**THORSTEN BRODAL**

**GUTE STUBE  
PARKHOTEL HERNE  
SCHAEFERSTRASSE 109  
44623 HERNE  
02323-955333**



**Mo&Di** Ruhetag  
**Mi-So** ab 18:00

Vegetarische Alternative  
auf mnkL.de – auf Vor-  
bestellung auch vegane  
Alternativen möglich.  
Restaurant barrierefrei.

## MENÜ

### TERRINE VOM SCHOTTISCHEN LACHS

Störmousse | Schnittlauch Vinaigrette |  
Kaviar | Safranmayonnaise

### SOT-L'Y-LAISSE & KALBSBRIES

Nudelflecken | Shiitake Pilze | Topinambur |  
Petersilie

### CONFIERTER HEILBUTT

Sauce Bisque | Blumenkohl

ODER

### FILET VOM HEREFORD RIND

Ochsenschwanzjus | Grünkohl | Johannis-  
beere | Kartoffelplätzchen

ODER

### MÍÉRAL PERLHUHNBRUST

BBQ-Sauce | Mais | Chili-Kartoffel

### RICOTTA-HASELNUSS-SCHNITTE

geeister Cappuccino | Orange

**€ 99**

inkl. der begleitenden Weine,  
Biere und Mineralwasser

## MENÜ

### HARTMANN'S SURF & TURF

Currywurst vom Duroc trifft Tartar von der  
hausgebeizten Forelle | schwarzer Gewürz-  
Crumble

### TOMATENCONSOMMÉ

Gebäck

### OCHSENBÄCKCHEN

Schwarzbiersauce | Serviettenknödel |  
Speckböhnchen

### DUETT VON DER BELGISCHEN SCHOKOLADE

Himbeermark

**€ 64,90**

inkl. der begleitenden Weine,  
Biere und Mineralwasser



**BERND WAGNER**

**HARTMANNS WIRTSHAUS  
WASSERSTRASSE 77  
44803 BOCHUM  
0234-356666**



**Mo** Ruhetag  
**Di-Do**

17:00-0:00 Uhr  
Küche bis 21:00 Uhr

**Sa&So**  
17:00-0:00 Uhr

Küche bis 22:00 Uhr  
**So** 13:00-22:00 Uhr

Küche bis 20:00 Uhr

Vegetarische Alternative  
auf mnkL.de. Vegane  
Alternativen möglich.  
Restaurant barrierefrei.





**AYMAN EL HAIMRI**

**HAUS LINDEN  
HATTINGER STRASSE 814  
44879 BOCHUM  
0234-97888078**



**Mo&Di** Ruhetag  
**Mi&Sa**  
16:00-21:30 Uhr  
**So** 12:00-21:00 Uhr

Vegetarische Alternative  
auf mnkl.de.

## MENÜ

### HAUSGEBEIZTER LACHS

gebeizte Lachsscheiben auf Feldsalat |  
Wachteleier | deutscher Kaviar | geröstete  
Kürbiskerne

### SELLERIE-MÖHRENSUPPE

zweierlei Sellerie-Möhrensuppe |  
Rinderfond | Sprossen

### GEROLLTES DORADENFILET

Blanchiertes Doradenfilet gefüllt mit  
Basilikum-Pesto | Fischcrèmesauce | lila  
Blumenkohl | Kartoffelpüree

**ODER**

### SCHWEINEFILET NACH WELLINGTON ART

Schweinefilet | Pilzfzarce | Parmesan | Speck-  
Blätterteigmantel | Rotweinsauce | karameli-  
siertes Gemüse | Herzogin Kartoffeln

### BAYRISCH CRÈME ZWEIERLEI

Himbeer-Passionsfrucht Bayrisch Crème |  
weiße Schokoladensauce

**€ 69,50**

inkl. der begleitenden Weine,  
Biere und Mineralwasser

## MENÜ

### HOPFENGARTENS-TAPAS-VARIATION

Wildwasser-Garnele | Mangosalsa  
Entenbratwurst | Wirsing | Schwarzbiersauce  
Melone | Landschinken | Ziegenkäse

### FENCHEL-RAHMÜPPCHEN

Flusskrebse

### GEBRATENE LACHSTRANCHE

Sesamaromen | Wok-Gemüse | Linguine

**ODER**

### GEGRILLTES RINDERFILETSTEAK

Pfefferkruste | ausgesuchte Gemüse |  
Süßkartoffel | Marsalajus

### CRÈMEEIS VON DUNKLER SCHOKOLADE

Fruchtauswahl | gebrannte Mandeln |  
Schokoladenfiligran

**€ 79**

inkl. der begleitenden Weine,  
Biere und Mineralwasser



**HANS-JÖRG HAUSBERG**

**HOPFENGARTEN BOCHUM  
HATTINGER STRASSE 237  
44795 BOCHUM  
0234-14338**



**Di** Ruhetag  
**Mo&Mi-Sa**  
ab 16:30 Uhr  
**So** 12:00-15:00 Uhr &  
ab 16:30 Uhr  
Küche bis 20:30 Uhr

Vegetarische oder  
vegane Alternative auf  
Anfrage.



## MENÜ

### SPANISCHE FISCHSUPPE

Meeresfrüchte

### DREIERLEI BRUSCHETTA

Pata Negra | Manchego-Käse | Gambas

### PAELLA

Meeresfrüchte

ODER

### SOLOMILLO DE CERDO CON SALSA DE ROQUEFORT

Patatas | Pimientos

### CHURROS

heiße Schokoladensauce

**€ 66**

inkl. der begleitenden Weine,  
Biere und Mineralwasser

**HOUSSIN BELATIK**

**LA MESA**  
**BESSEMERSTRASSE 30**  
**44793 BOCHUM**  
**0234-45930572**



**Mo-So**  
9:00-23:00 Uhr

Restaurant barrierefrei.

**La Mesa**  
*Restaurant & Winbar*



## MENÜ

### TATAR VOM YELLOWFIN THUNFISCH

weiße Schokolade | Kürbispüree | Gurke |  
Ponzu

### GETRÜFFELTE PUMPERNICKELSUPPE

karamellisierter Apfel | gebeizter Hirsch-  
rücken

### FILET VOM ADLERFISCH

auf Graupenrisotto | Limette | Ginger-Beer-  
Sauce | Chorizo

ODER

### METZGERSTÜCK VOM KANADISCHEN HERITAGE ANGUS

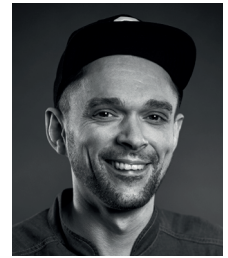
Mole | gebackener Blumenkohl | Möhren-  
püree | Jus

### KÜRBISKERNÖL-MOUSSE

Rotweibirnen-Crème | Kaffee-Crumble |  
Milchschaum

**€ 65**

inkl. der begleitenden Weine,  
Biere und Mineralwasser



**SEBASTIAN KWIATKOWSKI**

**LIVINGROOM**  
**LUISENSTRASSE 9-13**  
**44787 BOCHUM**  
**0234-9535685**



**Mo-Do**  
12:00-15:00 Uhr &  
18:00-0:00 Uhr

**Fr&Sa**  
12:00-0:00 Uhr  
Küche je bis 22:00 Uhr  
**So&Feiertag** Ruhetag

Vegetarische Alternative  
auf mnkl.de.

Reservierungen  
nehmen wir zu 18:00,  
19:00 oder 20:00 Uhr  
gerne entgegen.



**L I V I N G R O O M**



**DOMINIK BASIĆ**

**HOTEL & RESTAURANT  
MEISTERTRUNK  
EICKELER MARKT 19  
44651 HERNE  
02325-635517**



**So-Do**  
8:00-22:30 Uhr  
Küche bis 21:30 Uhr  
**Fr&Sa**  
8:00-23:30 Uhr  
Küche bis 22:30 Uhr  
Vegetarische Alternative  
auf mnkl.de.  
Restaurant barrierefrei.

## MENÜ

### SÜSSKARTOFFELCRÈMESUPPE

Espuma von Büffelmozzarella & Chili |  
Basilikumpesto

### KNUSPRIGE KICHERERBSEN-BÄLLCHEN

Hummus | Joghurt | Wildkräuter | Kirschtomaten | Senfkaviar | Tomatenreduktion |  
Sprossen | Mandeln

### SEETEUFELMEDAILLON

in Salbei-Orangenbutter pochiert  
Zitronen-Buttermilch | Rucola Öl | Schmor-  
gurke & Melone | Kartoffelstroh

**ODER**

### DREIERLEI VOM LAMM

Schulter | Bauch | Keule schonend geschmort  
Lammjus | Paradeiser | getrüffeltes Kartoffel-  
stampf

### KAFFEE & SCHOKOLADE

**€ 72**

inkl. der begleitenden Weine,  
Biere und Mineralwasser

## MENÜ

### KRAPFEN

Thymian | Linsen | Apfel | Rosenkohl | Sesam

### SUPPE

Schwarzwurzel | Kerbelöl

### ROTBARSCH

konfiertes Wurzelgemüse | Trauben-  
chutney | Kaffir-Limetten-Sud

**ODER**

### HIRSCHKALBSRÜCKEN

getrüffeltes Kartoffel-Kräuter-Püree | Rauch-  
maronen | Röstzwiebeln | Rotweinschaum

### PUDDING

Birne | Rotwein | Ingwer | Sahne

**€ 75,90**

inkl. der begleitenden Weine,  
Biere und Mineralwasser

Zu jedem unserer Gänge servieren wir  
Ihnen die liebevoll ausgewählten Weine.



**OLIVER BRAUN**

**OLLIS RESTAURANT  
AM REVIERPARK 40  
44627 HERNE  
02323-956 99 77**



**Mo&Di** Ruhetag  
**Mi&Do**  
16:00-22:00 Uhr  
**Fr** 14:00-23:00 Uhr  
**Sa** 12:00-23:00 Uhr  
**So** 12:00-22:00 Uhr  
Vegane Alternative auf  
mnkl.de.  
Restaurant barrierefrei.





**SOFIA TORIS**

**PAREA**  
**KEMNADER STRASSE 337**  
**44797 BOCHUM**  
**0234-97333343**



**Mo&Di Ruhetag**  
**Mi-Sa**  
17:30-21:30 Uhr  
**So&Feiertage**  
12:00-14:00 Uhr &  
17:30-21:30 Uhr

## MENÜ

### VORSPEISE

Roastbeefstreifen | Estragon-Zwiebel-Crème  
griechische Frikadelle | Tomatensauce |  
Parmesankäse | hausgebeizter Lachs

### CALAMARIRINGE

Riesengarnele | leichte Knoblauch-Dill-Sauce

### GEFÜLLTE DORADE ROYAL

Nordseekrabben | Pesto | Olivenpaste |  
Kartoffelstampf | Cherrytomaten | Frühlings-  
zwiebeln | Baby Möhrchen

ODER

### ARGENTINISCHES FLANK STEAK

Balsamico-Sauce | Schafskäse | gratinierte  
Kartoffeln | Auberginenpüree

### GALAKTOBOUREKO

Grießpudding von Filo Teig umhüllt  
Zitronen-Orangen-Sirup | Vanilleeis |  
Himbeersauce

**€ 65**

inkl. der begleitenden Weine,  
Biere und Mineralwasser

## MENÜ

### IM GIN GEBEIZTER BIO LACHS

Chili- Gurkenstifte | Basilikumöl |  
Pflücksalat

### SÜSSKARTOFFELSUPPE

Thymian-Johannisbeer-Jam |  
gehobelter Bresaola

### SKREIFILET KROSS GEBRATEN

Perlgraupenrisotto | Krustentierschaum

ODER

### ROSA RINDERFILET

Morcheljus | gegrillte Apfelscheiben mit  
Sesam | gebackene Grappa-Kartoffeln |  
Meersalzflocken

### BLÜTENHONIG PARFAIT

Rhabarber-Mango eingeweckt |  
Schoko-Cornflakes-Crunch

**€ 66,66**

inkl. der begleitenden Weine,  
Biere und Mineralwasser



**MARCUS POST**

**POST'S LOTTENTAL**  
**GRIMBERGSTRASSE 52**  
**44797 BOCHUM**  
**0234-9735112**



**Mo&Di Ruhetag**  
**Mi-Fr** ab 17:00 Uhr  
**Sa** ab 15:00 Uhr  
**So** ab 12:00 Uhr  
Vegetarische & vegane  
Alternative auf Anfrage.  
Restaurant barrierefrei.





**MARTIN MROZEK**

**ROSMARINO  
RISTORANTE & CATERING  
BERLINER PLATZ 7  
44623 HERNE  
02323-9595046**



Mo Ruhetag  
Di-Do  
11:30-14:30 Uhr &  
17:30-22:00 Uhr  
Fr&Sa  
11:30-14:30 Uhr &  
17:00-22:30 Uhr  
So 12:00-21:00 Uhr

Vegetarische Alternative  
auf mnkl.de.  
Restaurant barrierefrei.



## MENÜ

### PIACEVOLE

- Soufflé von der Ziege | Chutney
- gebackene Zucchiniblüte | Aioli
- Nudeltasche | geriebene Sommertrüffel
- Steinpilztiramisu | Pinienkerne

### TRIO DI ZUPPA

- Sauerampferschaum | frittiertes Radicchio
- Pinot Grigio Süppchen | Parmesan
- Tomatencreme Napoli | Ingwer-Chili-Aromen

### PESCE

- Ossobuco vom Seeteufel | Zitronen-Pernod-Gemüsesauce
- Miesmuscheln in Olivenöl – picante | Erbs-Mascarponepüree

ODER

### CARNE

- Ossobuco vom Kalb | Gemüse-Marsalasauce
- Perlhuhnbrust | Gorgonzola-Spinatfüllung | Bergamottenschaum | Erbs-Mascarpone-Püree

### LA PICCOLA PASTICCERIA

- Süße Polenta
- Cannoli | Mangomousse
- Ricotta-Limette-Keksrumble
- Thymian | Heidelbeere

**€ 77**

inkl. der begleitenden Weine,  
Biere und Mineralwasser

## MENÜ

### HOF-STULLE VOM GRUBENGOLDBROT

Kürbis süß-sauer | Rucola | Frischkäse

### WEISSES TOMATENSÜPPCHEN

Grubengold Crostini | Brie de Meaux

### SEESAIBLING

Aus dem Southbend 800° Grill  
Fregola Sarda | Flower Sprouts | Pfeffer-Safran Schaum

ODER

### HÜFTSTEAK VOM IRISCHEN OCHSEN

Aus dem Southbend 800° Grill  
Kartoffelbaumkuchen | gebackene Austernpilze | Chimichurri

### HOF-CANNOLI

Tablerone-Mousse | Limonen-Gel | Pistazie

**€ 59,50**

inkl. der begleitenden Weine,  
Biere und Mineralwasser



**SEBASTIAN GOMULIA**

**STRÄTLINGSHOF  
ALTENBOCHUMER  
STRASSE 64  
44803 BOCHUM  
0234-9350405**



Di&Mi Ruhetag  
Mo&Do  
ab 18:00 Uhr  
Fr-So  
ab 17:00 Uhr  
So Brunch  
10:30-14:30 Uhr

Vegetarische Alternative  
auf mnkl.de.



**THORSTEN BRODAL**

**STÜBCHEN  
SCHAEFERSTRASSE 109  
44623 HERNE  
02323-955100**



Mo-So  
ab 17:00 Uhr

## MENÜ

### MEDAILLON VOM LACHS

mit Raucharomen | grüner Apfel-Wasabi-  
Sud | Frischkäse | Crostini | Kresse

### RAVIOLI

mit Pecorino in Maronensauce | gebratener  
Rosenkohl | Shiitake Pilze

### DORADE

auf der Haut gebraten | Riesling-Safran-  
Sauce | Grill-Gemüse | Risolée Kartoffel

ODER

### GESCHMORTE OCHSENBACKE

in Burgundersauce | Grapefruit-Gremolata |  
wilder Brokkoli | Kartoffel-Sellerie-Pürree

### NOUGAT-PARFAIT

pochierte Birne | Punsch-Sauce

**€ 69**

inkl. der begleitenden Weine,  
Biere und Mineralwasser

## MENÜ

### „CAPUCCINO“ DI ZUCCA E COCCO

Kürbis-Kokos „Capuccino“ | Focaccia |  
Orangenzeste  
Bianco – Grillo | Sicilia

### „PORCINI MEZZULANA“ FATTI IN CASA

Hausgemachte „Steinpilz Mezzulana“ |  
Winter-Trüffelcrème | Parmigiano Reggiano  
Bianco – Lugana | Gardasee

### FILETTO DI MERLUZZO

Kabeljaufilet | „Prosecco-Safran Sößchen“ |  
„Risotto Verde“  
Rosé – Bardolino Chiaretto | Valpolicella  
Venetien

ODER

### „BRASATO AL BAROLO ALLA PIEMONTESE“

„Brasato al Barolo alla Piemontese“ | Karot-  
ten-Polenta | rote Schalotten | Rosmarin  
Rosso – Syrah IGT | Sicilia

### „PANNA COTTA AL COCCO SU POLPA DI MANGO“

Panna Cotta auf Mangomark | Beerenfrucht  
Coulis | frische Minze  
Dessert-Spezialität aus dem Piemont

**€ 68,50**

inkl. der begleitenden Weine,  
Biere und Mineralwasser



**SALIM LOSPESSORE**

**TRATTORIA & VINOTECA  
SAN MARCO  
HUESTRASSE 5  
44787 BOCHUM  
0234-65904**



Mo Ruhetag  
**Di-Do**  
12:00-15:00 Uhr &  
17:00-22:00 Uhr  
**Fr&Sa**  
12:00-22:00 Uhr  
So 17:00-21:00 Uhr

Vegetarische & vegane  
Alternative auf mnkl.de.  
Restaurant barrierefrei.



**MARVIN SCHULIK**

**TWINT. RESTAURANT  
IM MERCURE HOTEL  
BOCHUM CITY  
MASSENBERG-  
STRASSE 19-21  
44787 BOCHUM  
0234-9692600**



**Mo-Do**  
18:00-23:00 Uhr  
**Fr&Sa**  
17:00-0:00 Uhr  
Küche je bis 21:30 Uhr  
**So Ruhetag**  
Restaurant barrierefrei.

## MENÜ

### CRÈME BRÛLÉE VOM ZIEGENKÄSE

Rote Beete „Chioggia“ Carpaccio | Nuss-variation | Wilde Rauke

### CURRY-KOKOS SÜPPCHEN

Sesam Garnele | Ingwer Espuma | Chilifäden

### ZANDERFILET

Zitronen-Kapern Butter | Püree von blauen Kartoffeln | Apfel-Sellerie Gemüse

ODER

### MOSAIK VON KALB UND RIND

Kaffeeschrot | Schalotten-Jus | Speckbohnenbündchen | hausgemachte Kartoffelkrapfen

### ZITRONENGRAS PANNA COTTA

Orange | Granatapfel | Minz Kaviar

**€ 69,90**

inkl. der begleitenden Weine,  
Biere und Mineralwasser

## MENÜ

### VORSPEISE

Tzatziki deluxe: griechischer Schafsjoghurt | schwarzer Knoblauch | Gurke | Dill-Olivenöl | Brot aus Griechenland

ODER

bunter Salat im Kataifi-Teig-Nest | bunte Beete | Zitrus-Filets | Granatapfel-Sirup | Mohnkörner | Pinienkerne | Graviéra-Käse-Schaum

### ZWISCHENGANG

Trachanas-Weizenkleie-Kohl-Roulade auf Sellerie-Püree | Zitronen-Sauce

ODER

griechisches Spinat-Risotto | Kroketten vom Bakalao | Mousse Taramá | edles Bottarga-Pulver aus Messolóngi

### CALAMAR VOM GRILL

in Roter Beete mariniert | Mousse Taramá | Hülsen-Früchte-Quinoa-Salat | Zitrus-Perlen

ODER

### KANINCHEN-STIFÁDO

Mavrodáphne-Rotweinsauce | Silberzwiebeln | Kartoffelpüree

### DESSERT

griechischer Milchreis | Mokka-Crumble | Waldbeeren-Marmelade

ODER

vereister Halvas | knusprige Baklavá-Filo-Blätter | Sour Cherry

**€ 79**

inkl. der begleitenden Weine,  
Biere und Mineralwasser



**ARIS DURO**

**YAMAS  
MASSENBERGSTRASSE 1  
44787 BOCHUM  
0234-5309643**



**Mo** Ruhetag  
**Di-Mi&Do**  
12:00-22:00 Uhr  
**Fr&Sa**  
12:00-22:30 Uhr  
**So&Feiertage**  
17:00-21:30 Uhr  
Vegetarische Alternative  
auf mnkl.de.  
Restaurant barrierefrei.



**PATRICK OLTHOFF**

**ZUM GRÜNEN GAUL  
ALTE HATTINGER  
STRASSE 31  
44789 BOCHUM  
0234-97645666**



**Mo&Di** Ruhetag  
**Mi-Fr**  
17:00-0:00 Uhr  
**Sa, So & Feiertage**  
12:00-0:00 Uhr  
Küche je bis 22:00 Uhr  
Vegetarische Alternative  
auf mnkl.de.  
Reservierungen zu  
den vollen Stunden ab  
17:00-20:00 Uhr, Fr & Sa  
nur 17:00 & 20:00 Uhr.

## MENÜ

### GEMÜSETATAR

Freiland-Eigelb | geröstetes Brot | eingelegtes  
Gemüse

### ROTE BEETE SUPPE

Ziegenkäseklobßchen | Basilikum

### ROTBARSCHFILET

Mandelkruste | Kartoffel-Spinat-Stampf |  
geschmolzene Tomaten

ODER

### SAUERBRATEN VOM HIRSCH

Kartoffel-Pistazienknödel | Rotkohl | Apfel-  
kompott

### SPEKULATIUSEIS

heiße Gewürzkirschen | Knusper | Sahne

**€ 60**

inkl. der begleitenden Weine,  
Biere und Mineralwasser



## MENÜ

### ,NEULINGER' SYMPATHIE

zweierlei Suppe von Kartoffel & Pastinake |  
geröstete Mettwurstscheiben | Zucchini-chips

### ,NEULINGER' MITEINANDER

Rotbarsch im Sauerbratensud | Sellerie-  
Kartoffelröschen | Mangoldsalat | Pfirsich-  
vinaigrette

### ,NEULINGER' VERBUNDENHEIT

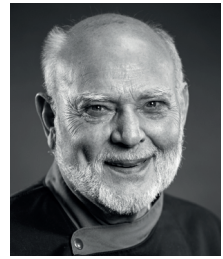
Tranchen vom Rind und Spanferkel |  
zweierlei Saucenspiegel | Halbkugel von  
Wirsing und gekräuterten Champignons |  
hausgemachte Sesam-Schupfnudeln

### ,NEULINGER' ZUSAMMENHALT

Limetten-Minzküchlein umhüllt von einem  
Nougatmantel | hausgemachtes Parfait |  
leichte Mousse auf einem Schokogitter |  
gespießte gegrillte Früchte

**€ 75**

inkl. der begleitenden Weine,  
Biere und Mineralwasser



**JULIUS SCHMIDT**

**HOTEL RESTAURANT  
ZUM NEULING  
NEULINGSTRASSE 42  
44795 BOCHUM  
0234-946980**



**Mo&Di** Ruhetag  
**Mi&Do-Fr**  
17:00-22:00 Uhr  
**Sa&So**  
12:00-14:30 Uhr &  
17:00-22:00 Uhr

Vegetarische Alternative  
auf mnkl.de - Vorbe-  
stellung. Vegane Alter-  
native auf Anfrage.  
Restaurant barrierefrei.



# KLEINES MENÜLEXIKON



## **BOTTARGA**

besteht aus getrockneten und gepressten Fischrogen

## **CHARTREUSE**

französischer Kräuterlikör

## **GYOZA**

chinesische Teigtaschen zum Frühlingsfest bzw. zur Wintersonnenwende – insbesondere im Norden Chinas

## **SAUCE BISQUE**

pürierte Suppe – aus Hummer oder anderen Krustentieren

## **MOUSSE TARAMA**

Fischrogencreme

## **AMARULA**

südafrikanischer Wildfrucht-Sahne-Likör aus einem Destillat aus den Früchten des Marula-Baums

# GUTSCHEIN

## **GAUMENFREUDE FÜR ANDERE!**

Verschenken Sie eine Gourmetreise für Ihre Liebsten: Einfach auf unserer Homepage [minkl.de](http://minkl.de) das gewünschte Restaurant auswählen, den Gutschein online bestellen und das 4-Gänge-Menü wird per Post auch an den von Ihnen bestimmten Genießer versendet. Kulinarische Vorfreude aus dem Briefkasten ist die schönste Freude.

Natürlich erhalten Sie die Gutscheine auch vor Ort über Ihre ausgewählte, teilnehmende Gastronomie.

## **GUTSCHEIN**

FÜR 1 MENÜ IM RAHMEN DES „MENÜKARUSSELL“  
1. FEBRUAR - 31. MÄRZ 2024

FÜR: \_\_\_\_\_

RESTAURANT: \_\_\_\_\_

STEMPEL | DATUM | UNTERSCHRIFT

Platzverriegelung unter dem Stichelwort „Menükarusell“ erhalten | Bei Verlust kein Ersatz | Einlösbar nur während der Aktion 2024

MENÜKARUSSELL

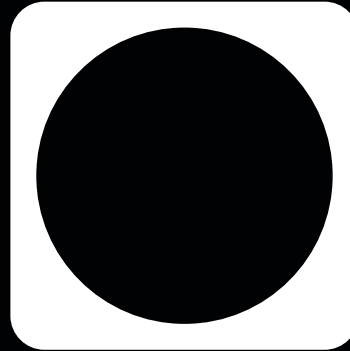
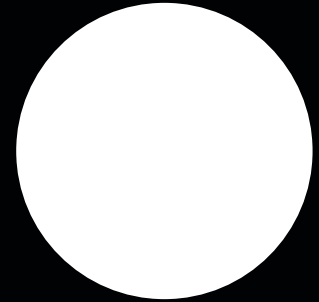
MINKL.DE

MENÜKARUSSELL

# IMPRESSUM

KONZEPT | DESIGN | REDAKTION | ORGANISATION  
VON TEAM NIGGEMANN

Menükarussell  
c/o Niggemann Food Frischemarkt GmbH  
Speicherstr. 4-8  
44809 Bochum  
www.mnkl.de



NEW BR 03 41MM  
TIME INSTRUMENT

Bell & Ross

BR 03 BLACK MATTE - POWER RESERVE 54H - BELLROSS.COM

mauer<sub>seit</sub> 1897

Kortumstraße 61 in Bochum · T 0234 964 34 12 · www.mauer.de



CONFISERIE  
**RUTH**  
SEIT 1968

## SCHOKOLADENWERK BOCHUM

BISTRO (Frühstück & süße/salzige Snacks), VERKAUF (Schokoladen, Nougat, Marzipan, Trüffel und Pralinen),

LIVE-KONDITOR,  
GLÄSERNE PRODUKTION,  
LIEBLINGSSCHOKOLADE  
SELBSTGEMACHT

[WWW.CONFISERIE-RUTH.DE](http://WWW.CONFISERIE-RUTH.DE)

Dienstag bis Freitag  
08.00 Uhr bis 18.00 Uhr  
Samstag  
09.00 Uhr bis 15.00 Uhr

Ruth GmbH & Co. KG  
Burgstraße 1a  
44867 Bochum  
Tel.: 02327 / 546728

 Klimaneutrales  
Unternehmen  
mit First Climate



VON  
NATUR  
AUS  
**NACHHALTIG.**  
NATÜRLICH  
ERFRISCHEND.

**GEROLSTEINER**  
  
Das Wasser mit Stern

# WAZ 14 TAGE GRATIS

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

## ENTWEDER...

Gedruckte WAZ + E-Paper + WAZ PLUS



### 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
- **WAZ PLUS** – Zugang zu allen Artikeln und Reportagen auf WAZ.de

## ODER...

E-Paper + WAZ PLUS



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

### Ihre Vorteile:

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

So klingt  
zu Hause!

# UNSERE NEUE SENDERAPP

Jetzt downloaden



EUER SENDER IMMER DABEI

LOKALNACHRICHTEN

PODCASTS

MUSIK

radio  
bochum

radio herne



**RUND UM BOCHUM, HERNE,  
DORTMUND, HATTINGEN,  
ENNEPE RUHR UND VEST  
- ÜBER DEN TELLERRAND  
UND NOCH VIEL WEITER.**

**MENÜKAR  
BUSSE  
FL**

**MNKL.DE**