

# MENÜKARTE RUSSE FEHLT M

**DORTMUND & UMGEBUNG**  
**2024**

VON HERZEN UND VON HIER.



Die schönste Zeit ist  
miteinander.



DORTMUND & UMGEBUNG

... HIER GENIESSEN

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

01. FEBRUAR - 31. MÄRZ 2024

# INTERVIEW

## MEDIEN UND DIE GASTRONOMIE

Kommunikation ist alles – mit den Gästen bei Tisch und in die Haushalte der Region

Zuhause im Ruhrgebiet: Im Mittelpunkt unserer Tageszeitung stehen Sie, der Gast. Egal ob überregionale Nachrichten oder lokale Neuigkeiten aus Dortmund und Umgebung, mit uns bleiben Sie immer informiert. Dank unserer verschiedenen Print- und Digitalangebote können wir bestmöglich auf Ihre individuellen Interessen eingehen.

### WARUM BETEILIGEN SICH DIE MEDIENUNTERNEHMEN LENSING MEDIA UND DAS MEDIENHAUS BAUER AM MENÜKARUSSELL?

*Das Menükarussell ist ein tolles Konzept für die Menschen in unserer Region. Sie erfahren in dieser Zeit ein vielfältiges gastronomisches Angebot mit vielen kulinarischen Highlights in Dortmund und Umgebung. Wir, als Medienunternehmen, sind ebenfalls daran interessiert, unsere Stadt für die Menschen erlebbar zu machen. Das stärkt die Bindung zu unserem Unternehmen und ist der Grund, weshalb wir schon seit vielen Jahren auf die gute Zusammenarbeit setzen.*

### WIE SCHÄTZEN SIE DIE ZUKUNFT IN DER ZUSAMMENARBEIT EIN?

*Für uns steht einer langfristigen Zusammenarbeit nichts im Weg. Wir haben in den letzten Jahren einen deutlichen Wandel hin zu digitalen Produkten erlebt und gestalten die digitale Transformation aktiv mit. In dem Zusammenhang setzen wir auf zielgruppenspezifische Interaktion mit unseren Leserinnen und Lesern.*



*Eine interessante Herausforderung wird dabei die interaktive Kommunikation mit den Gästen auch im Rahmen des Menükarussells sein. Hier stehen wir gerne mit unseren digitalen Produkten und Erfahrungen als Partner zur Seite.*

### WELCHE MÖGLICHKEITEN GIBT ES HIER IN DER MEDIENLANDSCHAFT?

*Unsere Tageszeitung nimmt auch bei den Menükarussell-Gästen weiterhin einen großen Stellenwert ein. Darüber hinaus gibt es eine Vielzahl von neuen, digitalen Formen der Berichterstattung. Podcasts der Gastronomen, bewegte Bilder, der Video-Blick in die Küche und auf die Teller der Gäste. Hier profitieren sowohl die Userinnen und User als auch die Gastronomen ganz nach dem Motto: Wir vernetzen die Menschen in der Region.*



Marcus Bojahr  
Head of Sales

Medienhaus **BAUER** |

**Ruhr Nachrichten**

# 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, dass 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, gebratenen 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 DORTMUND & UMGEBUNG 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 TEILNEHMENDEN BETRIEBEN, ALTERNATIVEN MENÜS, ANFAHRT UND WISSENSWERTES - MEHR UNTER MNKL.DE.**



# UNS GIBT ES AUCH HIER



## BOCHUM & HERNE

BECKMANNSHOF  
BORGBÖHMER'S WALDESRUH  
CAFÉ & RESTAURANT IM EICKELER PARK  
ELSÄSSER STUBE  
FORSTHAUS BOCHUM  
FORSTHAUS GYSENBERG  
FRANZ FERDINAND  
GUT MAUSBECK  
GUTE STUBE  
HARTMANN'S WIRTSHAUS  
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

## HATTINGEN & ENNEPE RUHR

AN DE KRÜPE  
COMEDOR  
EGGERS  
FACHWERK  
GASTHAUS WEIB  
HABELL'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



**EDMOND MYFTARI**

**ALBERO VERDE  
LÜBKESTRASSE 9  
44141 DORTMUND  
0231-94148568**



**Mo-Sa**  
12:00-23:00 Uhr  
**So Ruhetag**

Vegetarische Alternative  
auf Anfrage.

## MENÜ

### **BÜFFELMOZZARELLA**

im Parmaschinken-Mantel gegrillt |  
Rucola-Salat | Pinienkerne

### **RAVIOLI RICOTTA-SPINAT**

Butter | Salbei | Parmesan

### **SEETEUFEL**

Safransauce | Wurzelgemüse | Steinpilze

**ODER**

### **FLANKSTEAK AUSTRALIEN**

Rotweinsauce | Wurzelgemüse

### **PISTAZIEN-PARFAIT**

Waldfrüchte

**€ 79,90**

inkl. der begleitenden Weine,  
Biere und Mineralwasser

## MENÜ

### **GEFLÄMMTER ZIEGENFRISCHKÄSE**

Rote Beete | Kürbiskerne | Spinatsalat

### **WESTFÄLISCHER LINSENEINTOPF**

Mettenden | Wurzelgemüse

### **WINTERKABELJAU**

Röstzwiebel | karamellierte Apfelspalten |  
Kartoffelstampf | Zitronensauce

**ODER**

### **HIMMEL UND ÄÄD**

Blutwurst | Röstzwiebel | karamellierte  
Apfelspalten | Kartoffelstampf | Bratenjus

### **PUMPERNICKEL PARFAIT**

eingelegte Birne | Zartbitterschokolade |  
Kirschwasser

**€ 68,50**

inkl. der begleitenden Weine,  
Biere und Mineralwasser



**SEBASTIAN FELSING**

**BRAUTURM  
IM DORTMUNDER U  
LEONIE-REYGERS-  
TERRASSE 1  
44137 DORTMUND  
0231-4764780**



**Mo&Di Ruhetag**

**Mi-So**

17:00-0:00 Uhr  
Küche bis 22:00 Uhr

Vegetarische Alternative  
auf Anfrage.  
Restaurant barrierefrei.





**HAMZA ABOUELHAJ**

**BRÜDERLICH  
KAISERSTRASSE 92  
44135 DORTMUND  
0231-5495363**



**Mo-Do**  
11:00-22:00 Uhr  
**Fr** 11:00-23:00 Uhr  
**Sa** 9:30-23:00 Uhr  
**So** 9:30-22:00 Uhr  
Küche je  
12:00-21:00 Uhr  
Vegetarische Alternative  
auf Anfrage.

## MENÜ

### ZIEGENKÄSE CRÈME BRÛLÉE

Butternut-Kürbis | Basilikum | Himbeeren |  
Kürbiskerne

### GEBEIZTER LACHS

Rote Beete-Essenz | Apfel | Thymian

### KABELJAU

auf Pastinakenpüree | Safran-Sauce | Kürbis

ODER

### RINDERRÜCKEN

unter der Pistazienkruste | Birnenjus |  
Kräuter-Kartoffel-Püree | Karotte

### BASILIKUM-PANNA COTTA

Himbeergel | Orangeneis | Schoko-Crumble

**€ 69,90**

inkl. der begleitenden Weine,  
Biere und Mineralwasser

## MENÜ

### LACHS SASHIMI „NEW STYLE“

Papaya | Thai Gurke | Sweet & Sour

### GARNELE SUSHI ROLL

Tempura Gamba | Avocado | Gurke |  
Zitronengras

### HONE NO GYU YAKI - BBQ BEEF

Süßkartoffel | Pak Choi

### MATCHA CRÈME BRÛLÉE

Kokos | Mango

**€ 69**

inkl. der begleitenden Weine,  
Biere und Mineralwasser



**MATTHIAS HEß**

**DAICHI  
HARKORTSTRASSE 25  
44225 DORTMUND  
0231-7100101**



**So&Mo** Ruhetag  
**Di-Do**  
13:00-21:00 Uhr  
**Fr-Sa**  
15:00-22:00 Uhr

Vegetarische Alternative  
auf Anfrage.  
Restaurant barrierefrei.





**ATTILA KARPATI**

**DER LENNHOF  
MENGLINGHAUSER  
STRASSE 20  
44227 DORTMUND  
0231-758190**



**Mo-Sa**  
18:00-22:00 Uhr  
**So** 17:00-21:00 Uhr  
Vegetarische Alternative  
auf [mnlk.de](http://mnlk.de). Vegane  
Alternative auf Vorbe-  
stellung.  
Restaurant barrierefrei.

## MENÜ

### WACHTELEIER BENEDICT

Rapunzelmousse | Rote Beete Ceviche |  
Walnusspesto

### CRÈMESUPPE

vom Blumenkohl | Thunfisch-Sesam-Tataki

### 300° WELSFILLET

Spitzkohl-Zigarre | lila Süßkartoffelcrème

ODER

### WEISS GESCHMORTES RINDERBÄCKCHEN

Gelbrüben-Chatreuse | knuspriges Kartoffel-  
püree

### BONSAI VOM APFELBAUM

**€ 85**

inkl. der begleitenden Weine,  
Biere und Mineralwasser

## MENÜ

### ANGERÄUCHERTER BBQ LACHS

Pink Grapefruit | fermentierte schwarze  
Bohne | gepoppter Buchweizen

### PASTINAKENCRÈMESUPPE

Kaffeearoma | Ziegenkäsepraline

### FILET VOM STEINBEISSER

Kohlrabi | Erdnuss | Schnittlauchöl

ODER

### BRUSTSPITZE VOM BLACK ANGUS

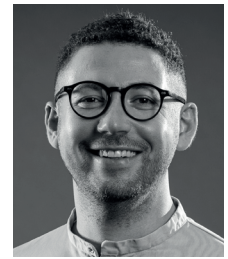
Sous vide gegart  
Haselnuss Crunch | englischer Sellerie |  
Parmesan-Kartoffelsoufflé | Schalottenjus

### PORTWEIN BIRNE

Cheesecakeis | kandierte Walnuss |  
Bergamottegel

**€ 89,90**

inkl. der begleitenden Weine,  
Biere und Mineralwasser



**ROMAN BACHLIN**

**EMIL - GRILL & MEER  
AM DORTMUNDER U  
EMIL-MOOG-PLATZ 1  
44137 DORTMUND  
0231-476478 14**



**Mo&Di** Ruhetag  
**Mi-Sa**  
18:00-0:00 Uhr  
**So** 17:00-23:00 Uhr  
Vegetarische Alternative  
auf Anfrage.  
Restaurant barrierefrei  
- bitte anmelden.

**IM NÄCHSTEN JAHR  
WIEDER MIT DABEI!**



## MENÜ

### GELBFLOSSENMAKRELE

Sojatapioka | Bunter Rettich | Granny  
Smith | Avocado-Wasabi-Crème

### SEETEUFEL BBQ

Schmorgemüse | Quellersalat | Artischocken-  
böden

### HIRSCHRÜCKEN

im Kräuterknuspermantel  
Pastinaken-Crème | Patissons | Grünkohl |  
Cassisjus

### THE RING

Amaretto-Crème | Glühweinperlen | Preisel-  
beereis | Zitronenthymian-Baiser

**€ 75**

inkl. der begleitenden Weine,  
Biere und Mineralwasser



**BJÖRN RECKEWEG**

**FETTER FÖRSTER  
SEILERWALDSTRASSE 10  
58636 ISERLOHN  
02371-9720**



So Ruhetag  
**Mo-Sa**  
18:00-22:00 Uhr

Vegetarische Alternative  
auf [mnk.de](http://mnk.de).  
Restaurant barrierefrei.



**FETTER FÖRSTER  
VIERJAHRESZEITEN  
RESTAURANT**



**MARKUS SLEBIODA**

**FREISCHÜTZ  
WALDRESTAURANT  
HÖRDER STRASSE 131  
58239 SCHWERTE  
02304-6070200**



aktuelle Öffnungszeiten  
unter  
[freischuetz-schwerte.de/  
waldrestaurant](https://freischuetz-schwerte.de/waldrestaurant)

Vegetarische und vegane  
Alternative auf [minkl.de](https://minkl.de).  
Restaurant barrierefrei.

## MENÜ

### SÜLZE VOM RINDERTAFELSPITZ

Meerrettich-Mousse | Rindertatar |  
gebackene Kaviar-Kartoffeln | Flusskrebs |  
Rotkohl-Ingwer-Sud

### ESSENZ VON URKAROTTE

Zitronengras | westfälische Enten-Früh-  
lingsrolle

### MEDAILLONS VOM SEETEUFEL

in feiner Kräuterpanade | Madeirajus |  
Steinpilz-Kartoffel-Mousseline | sautiertes  
Wintergemüse

ODER

### TRANCHEN VON DER GESCHMORTEN KALBSHAXE

in feiner Kräuterpanade | Madeirajus |  
Steinpilz-Kartoffel-Mousseline | sautiertes  
Wintergemüse

### VARIATION VON DER WILLIAMS CHRIST BIRNE

Haselnuss-Canneloni | geschmorte Birne  
und Pastinake | „Birne Helene“-Schnitte

**€ 75,90**

inkl. der begleitenden Weine,  
Biere und Mineralwasser

## MENÜ

### MEZZE-PLATTE ZUM TEILEN

Hummus | aufgeschlagene Würzbutter |  
marinierte Bete | Baba Ghanoush | rote  
Zwiebeln mit Sumach | Muhammara |  
Oliven | Salat | Büffel-Mozzarella | gebackene  
Möhren | Brot

### CONFIERTE ROTBARBE

Tabouleh | Labneh | Feigen

### SÜSS-SAURE RINDSROULADE

gebackener Halloumi | Kürbis | Kartoffel-  
püree | Petersilien-Zitronen-Gremolata |  
Granatapfel

### SCHOKOLADEN-OLIVENÖL-MOUSSE

kandierte Oliven | Vanillecrème | Honig-  
Hippe | süßes Pesto | Ricotta | Orange

**€ 68**

inkl. der begleitenden Weine,  
Biere und Mineralwasser



**STEFAN MANIER**

**GASTHAUS STROMBERG  
DORTMUNDER STRASSE 5  
45731 WALTROP  
02309-4228**



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

Vegetarische Alternative  
auf [minkl.de](https://minkl.de).

Gasthaus\*  
STROMBERG



**FREISCHÜTZ**



**OLIVER JACOBY**

**GINGER. RESTAURANT  
IM RADISSON BLU HOTEL  
AN DER BUSCHMÜHLE 1  
44139 DORTMUND  
0231-1086622**



**Mo-So**  
18:00-22:00 Uhr  
Vegetarische Alternative  
auf Anfrage.  
Restaurant barrierefrei.

## MENÜ

### **NORWEGISCHER LACHS**

geräucherte Kartoffel | Limette |  
Radieschen | rote Zwiebel

### **OLLI'S RAVIOLI**

Spinat | karamellierte Mandel | Trüffel |  
Miso

### **ADLERFISCH**

Risotto | rote Beete | wilder Brokkoli |  
Parmesan | Erbse

ODER

### **IBÉRICO BÄCKCHEN**

Topinambur | gebrannte Karotte | Portwein-  
jus

### **YUZU**

Joghurt | Mascarpone | Shiso

**€ 63**

inkl. der begleitenden Weine,  
Biere und Mineralwasser

## MENÜ

### **THUNFISCH CARPACCIO**

Avocado | Pickels | Miso

### **CONSOMMÉ VON DER ENTE**

Shiitake | Ei | Sesam

### **ZWEIERLEI VOM SCHWEIN**

Pak Choi | Karotte | Ponzu

### **MANGO CRÈMEUX**

Matcha | Joghurt | Limette

**€ 75**

inkl. der begleitenden Weine,  
Biere und Mineralwasser



**CARMEN RODRIGUEZ**

**HAUS GERBENS  
HAUPTSTRASSE 211  
58739 WICKEDE  
02377-1013**



**So&Mo** Ruhetag  
**Di-Sa**  
18:00-23:00 Uhr

Vegetarische Alternative  
auf Anfrage.  
Restaurant barrierefrei.

GINGER.

**GERBENS** |   
Hotel | Restaurant | Catering



**KERSTIN  
SCHEUFEN-HANKE**

**KERSTINS  
NORDISCH-WESTFÄLISCH  
IN DER ALTEN MÜHLE  
ROSSBACHSTRASSE 34  
44369 DORTMUND  
0157-71330603**



**Mo&Do**  
18:00-22:00 Uhr  
**Fr&Sa**  
17:00-22:00 Uhr  
**So** 12:00-20:30 Uhr  
**Di&Mi** Ruhetag  
Vegetarische Alternative  
auf mnkl.de.



## MENÜ

### NORDISCH-WESTFÄLISCHE FUSIONSKÜCHE

Grünkohl | Dulse | Apfel | Zwiebel | Forelle |  
Zwiebelmarmelade

### SCHWEDEN TRIFFT NORDSEE

Schwedische Erbsencreme | Meersalat |  
Lachs | Riesengarnele | Skrei

### SCHWEDENS VÄSTKUST TRIFFT NORDSEE-WATT

Rote Beete-gebeizter Lachs | Zanderfilet |  
Pumpnickelkruste | Queller | bunte  
Karotten | Garnelen-Kaisergranat-gefüllte  
Teigtaschen | Wermutrahm

**ODER**

### VON DER WEIDE - AUS DEM WALD

Tournedo vom Eifeler Weiderind | Kartoffel-  
kruste | Blutwurst | Speck | Kerstins Elch-  
gulasch-gefüllte Teigtaschen | bunte Karot-  
ten | Winterportulak

### SCHWEDENS TRADITIONSGEWÜRZ IN OMAS BACKSTUBE

Zimteiscreme | Zwetschgen-Coulis | Kerstins  
Mohn-Schmand-Küchlein

**€ 73,80**

inkl. der begleitenden Weine,  
Biere und Mineralwasser

## MENÜ

### NUDELN & PARMESANLAIB

Frische Tagliatelle | Parmesan | gegrillter  
Lach

### CAPPUCCINO VON DER RINDERKRAFTBRÜHE

Pilzschaum | Tafelspitz | Wurzelgemüse

### THUNFISCH IN SESAMKRUSTE

Gemüse | Pommes Duchesse

**ODER**

### SCHWEIN TRIFFT RIND

Braten vom Iberico | Tournedo | tomati-  
sierte Jus | Ratatouille | Serviettenödel

### KERZAN'S SÜSSE ÜBERRASCHUNG

**€ 67**

inkl. der begleitenden Weine,  
Biere und Mineralwasser



**PETAR PROSENECKI**

**KERZAN'S RESTAURANT  
APLERBECKER  
STRASSE 234  
44309 DORTMUND  
0231-252200**



**Mo&Di** Ruhetag  
**Mi-So**  
11:30-14:00 Uhr &  
17:30-21:30 Uhr





**WERNER MATENAAR**

**RESTAURANT  
MATENAAR'S  
MARSBRUCHSTRASSE 41  
44287 DORTMUND  
0231-773533**



**Mo-Mi** Ruhetag

**Do-Sa**

18:00-22:00 Uhr

**So** 12:00-15:00 Uhr &

18:00-21:00 Uhr

Vegetarische Alternative  
auf Anfrage.

Restaurant barrierefrei.



## MENÜ

### VORSPEISEN

Kartoffelschnecke | Spinat und Käse  
Vitello Tonnato  
Büffelmozzarella | Strauchtomaten

### ERDNUSS-KARTOFFEL-CRÈMESUPPE

Baconspieß

### SEETEUFEL

Safransauce | Basmati Reis | Paprika-  
Mango-Chili Chutney

ODER

### RINDERFILET

zart rosa gebraten | Portwein-Feigen-Sauce |  
Pastinakenpüree |

ODER

### LAMMRÜCKEN

Rotwein-Balsamico-Sauce | Pastinaken-  
püree | Erbschoten

### DESSERTS

Schoko-Pfefferminz-Crème  
Tonka-Bohnen-Eis  
Cappuccino-Mousse

**€ 65,90**

inkl. der begleitenden Weine,  
Biere und Mineralwasser

## MENÜ

### TATAR VON DER KÖNIGSKRABBE

fruchtiger Fenchelsalat | Zitrusfrucht

### CREMIGER PILZRAVIOLI AUS DEM RAUCH

Nussbutterschaum

### KABELJAU

im Zucchini-mantel | Olivenkrokant |  
Tomatenragout | Maispolenta

ODER

### KALBSZUNGE

Madeirasauce | Kartoffelpüree | Schwarz-  
wurzeln | Petersiliensalat | Zwiebelknusper

### LUFTIGER KAISERSCHMARRN

eingelegte Rosmarin-Blaubeeren

**€ 69,95**

inkl. der begleitenden Weine,  
Biere und Mineralwasser



**ALEXANDER MOWWE**

**MOWWE  
RESTAURANT & CAFÉ  
IM OSTFELD 185  
44329 DORTMUND  
0231-351331**



**Mo&Di** Ruhetag

**Mi-So**

11:00-23:00 Uhr

Küche von

12:00-21:00 Uhr

Vegetarische Alternative  
auf mnkl.de.

Restaurant barrierefrei.





**THOMAS WERNER**

**RESTAURANT  
NEUNZEHN30  
HOHE STRASSE 107  
44139 DORTMUND  
0231-12990**



**Mo-Sa**  
12:00-14:00 Uhr &  
18:00-22:00 Uhr  
**So** 12:00-14:00 Uhr

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

## MENÜ

### STEINPILZ-KNÖDEL

Backpflaume | Ziegenkäserahm | Baby-  
spinat

### PETERSILIENSUPPE

Pastinaken-Püree | Knusper-Garnele |  
Scarlet-Kresse

### WOLFSBARSCHFILET

Pak Choi | Beurre blanc | Thai-Basilikum

ODER

### FILET VOM IBÉRICO-SCHWEIN

Wirsing | Cognac-Pfeffer | Kartoffel-  
Schalotten-Crème

### ZITRUS-FRÜCHTE

Buttermilch | Haselnuss-Trüffel

**€ 69**

inkl. der begleitenden Weine,  
Biere und Mineralwasser

## MENÜ

### TATAR VOM RIND

Eigelbespuma | Blumenkohl | Kapern-  
mayonnaise | Senfkaviar

### PERLGRAUPENRISOTTO

Wachtelbrust vom Grill | Schnittlauchöl

### LACHSFORELLENFILET

aus dem Kräuterduft | Kartoffel-Kräuter-  
Mousseline

ODER

### ROASTBEEF

Brioche-Kräuterkruste | Gemüsewaffel |  
Südweinsauce

### KÜRBIS TRIFFT BIRNE

Trüffel | Mandel | Kuchen

**€ 69,50**

inkl. der begleitenden Weine,  
Biere und Mineralwasser



**BIANCA OVERKAMP**

**OVERKAMP  
AM ELLBERG 1  
44265 DORTMUND  
AUF DEM HÖCHSTEN  
0231-462736**



**Mo&Di** Ruhetag  
**Mi-Fr&So**  
9:00-23:00 Uhr  
**Sa** 9:00-0:00 Uhr

Vegetarische Alternative  
auf mnkl.de.  
Restaurant barrierefrei.







## MENÜ

### GRÜNER SPARGEL

Prosciutto-Mantel | gratinierter Ziegenkäse

### PASTINAKENSCHAUMSUPPE

Garnele am Spieß

### „DREIERLEI EDELFISCH“

Lachs, Zander und Barbe  
Rote Beete Sauce | frischer Spinat | Cashewkerne | Wildreis

ODER

### STEAK & GUACAMOLE

Rumpsteak (Argentinien, ca. 230 g) | original Guacamole nach mexikanischem Rezept | Bacon-Gemüse-Bundle | knusprige Kartoffelspalten

### WINDBEUTEL

Mascarpone Quark Creme | Erdbeeren

€ 65

inkl. der begleitenden Weine,  
Biere und Mineralwasser

ROBIN DEESE

**PFERDESTALL  
GRUBENWEG 5  
(ZECHÉ ZOLLERN)  
44388 DORTMUND  
0231-6903236**



Mo Ruhetag  
Di-Sa  
12:00-22:00 Uhr  
So 12:00-20:30 Uhr

Vegetarische Alternative  
auf mnkl.de.  
Restaurant barrierefrei.

RESTAURANT  
**Pferdestall**  
- Zeché Zollern -



## MENÜ

### THUNFISCH TARTAR

Avocado Gazpacho

### FEIGEN MEZZELUNE

Weißwein-Salbei-Butter | geröstete Nüsse | Feigenjus

### STEINBUTTFILET

Champagnerrisotto | Babyspinat

ODER

### KIKOK HÄHNCHEN

Kartoffelgratin | gegrilltes Babygemüse

### SÜSSE WOLKE

Pistazieneis auf Zuckerwatte | karamelisiertes Popcorn

€ 79,99

inkl. der begleitenden Weine,  
Biere und Mineralwasser



ANTONIO QUIROGA

**QUIRO  
KAISERSTRASSE 27  
44135 DORTMUND  
0231-15044840**



Mo-So  
12:00-22:00 Uhr

Vegetarische Alternative  
auf Anfrage.  
Restaurant barrierefrei.

**Q u i r o**



**STEFAN SCHLÜTER**

**SYGHT  
HOHENSYBURG-  
STRASSE 200  
44265 DORTMUND  
0231-7740700**



Mo Ruhetag  
Di-Sa  
18:00-23:00 Uhr  
So 11:00-21:00 Uhr

Vegetarische Alternative  
auf mnkl.de.  
Restaurant barrierefrei.

## MENÜ

### TATAR VON DER AUBERGINE

Granatapfel | Brotchip

### RADICCHIO RISOTTO

Bunte Beete | gereifter Ziegenkäse |  
karamellierte Walnüsse

### KABELJAU

Miesmuscheln | Tomaten-Sugo | weiße  
Bohnen | Mandeln

ODER

### ENTENBRUST

Moosbeersauce | Portweinrotkohl |  
Petersiliengnocchi

### KAFFEEDESSERT

Windbeutel | Eis | Karamell

**€ 69**

inkl. der begleitenden Weine,  
Biere und Mineralwasser

## MENÜ

### VITELLO TONNATO

dünne geschnittene Kalbsbratenscheibe |  
Thunfischcrème | Kapern

### ORECCHIETTE SALSICCIA E FRIARELLI

Öhrchennudeln | italienische Fenchelbrat-  
wurst | Stängelkohl

### RANA PESCATRICE ALLA SALTIMBOCCA

Seeteufel Saltimbocca | Erbsen-Risotto |  
Erbsencreme

ODER

### SCALOPPINA AI FUNGHI

Kalbschnitzel | Mischpilze | Sahnesauce |  
Rosmarinkartoffeln | Wildkräutersalat

### TARTUFO AL LIMONCELLO

Zitronen-Limoncello-Praline Eis

**€ 65**

inkl. der begleitenden Weine,  
Biere und Mineralwasser



**NUNZIO MARCUCCI**

**TRATTORIA PUGLIA  
OBERE MÜNSTER-  
STRASSE 2  
44575 CASTROP-  
RAUXEL  
02305-34848**



Mo&Di Ruhetag  
Mi-Sa

17:00-23:00 Uhr  
So 12:00-14:30 Uhr &  
17:30-22:00 Uhr

Vegetarische Alternative  
auf mnkl.de.



**PRIYANTHA MANJULA**

**VETRO**  
**STOCKHOLMER ALLEE 55**  
**44269 DORTMUND**  
**0231-7009955**



**Mo-So**  
11:00-0:00 Uhr  
Vegetarische Alternative  
auf Anfrage.  
Restaurant barrierefrei.

## MENÜ

### KARTOFFEL-STEINPILZ-SOUFFLÉ

Kurkuma- & Zitronengrascrème | Spiegelei

### IL RISOTTO

Piennolo-Tomaten | Burrata-Crème | Chilischote

### ROULADE VOM ROTBARSCH

Spinat | mediterrane Sauce

ODER

### IBÉRICO SECRETO

mexikanisches Gemüse | Ingwer- & Limettensauce | Jasminreis

### MATCHA CRÈME BRÛLÉE

**€ 64,90**

inkl. der begleitenden Weine,  
Biere und Mineralwasser

## MENÜ

### THUNFISCH-CARPACCIO

Garnele | Fenchel | Zitrus

### DREIERLEI SUPPE

Karotte | Erbse | Petersilienwurzel

### GEGRILLTES SKREIFILET

Grapefruit | Thaispargel | Risotto

ODER

### MEDAILLON VOM KALB

Mandel-Krokantkruste | Schalotte | wilder Brokkoli | Kartoffelpraline

### NUSSTARTE

Orangenmousse | Granatapfel

**€ 69,90**

inkl. der begleitenden Weine,  
Biere und Mineralwasser



**ROBERTO BONSIGNORE**

**VIVRE**  
**WITTBRÄUCKER**  
**STRASSE 565**  
**44267 DORTMUND**  
**0231 880500**



**So-Mi Ruhetag**  
**Mi-Sa**  
16:00-22:00 Uhr  
Vegetarische Alternative  
auf mnkl.de.  
Restaurant barrierefrei.





**KONSTANTIN KOLOMBET**

**RESTAURANT WIDU  
IM PARKHOTEL  
WITTEKINDSHOF  
WESTFALENDAMM 270  
44141 DORTMUND  
0231-51930**



**Mo-Sa**  
12:00-14:30 Uhr &  
18:00-21:30 Uhr

Vegetarische Alternative  
auf mnkl.de. Veganes  
Menü wird angeboten.  
Restaurant barrierefrei.

**PARKHOTEL  
WITTEKINDSHOF.**



# MENÜ

## TEMPURA GARNELE

Gyoza | Schalotten-Teriyaki-Sud |  
Black Garlic Aioli

## ZITRONENGRAS-INGWERSCHAUMSUPPE

Pak Choi | Tomate | Glasnudelsalat

## MISO MARINIERTER KING FISH

Apfel-Yuzu Beurre Blanc |  
Zitronengrasmayonnaise | Sellerie |  
Lauch | wilder Brokkoli

ODER

## KALBSFILET

Trüffeljus | Süßkartoffeln |  
Pilze | Perlzwiebeln

## PASSIONSFRUCHT-SCHOKOLADEN-MOUSSE

Ananas | Hibiskus

**€ 79**

inkl. der begleitenden Weine,  
Biere und Mineralwasser

**MENÜKARUSSELL ZUM VERSCHENKEN**

# GUTSCHEIN

## GAUMENFREUDE FÜR ANDERE!

Verschenken Sie eine Gourmetreise für  
Ihre Liebsten: Einfach auf unserer Homepage  
mnkl.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 Stichwort „Menükarussell“ erhalten |  
Der Verlust kann Ersatz | Einlösbar nur während der Aktion 2024

MENÜKARUSSELL

MENÜKARUSSELL

MNKL.DE

# IMPRESSUM

KONZEPT | DESIGN | REDAKTION | ORGANISATION  
VON TEAM NIGGEMANN

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

KÜCHENLATEIN

# 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 TARAMÀ**

Fischrogencreme

## **AMARULA**

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





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

# GENUSS IM RUHRGEBIET

Die kulinarische Orientierung für den Alltag und das Besondere – regional, informativ und unterhaltsam!  
Erhältlich im Zeitschriftenhandel oder unter [ueberblick.de](http://ueberblick.de)



Nicht lange rumgoogeln.  
Einfach finden. Einfach  
genießen.

*Überblick*

Eine Marke von **LENSINGMEDIA**

Jetzt Mitglied werden und profitieren.



Nicht eine, sondern meine Bank.

Morgen kann kommen.  
Wir machen den Weg frei.

Gemeinsam stärker.

Als Mitglied sind Sie Teilhaber unserer Bank und profitieren von vielen Vorteilen. Denn wir sind unseren Mitgliedern verpflichtet.



Jetzt gratis probieren!

# Wissensdurstig? Hungrig nach Infos?

Stillen Sie Ihren Wissensdurst mit dem ePaper – an 7 Tagen in der Woche!

Jetzt kostenlos testen: [www.rn.de/menuekarussell](http://www.rn.de/menuekarussell)

Verlag Lensing-Wolff GmbH & Co. KG,  
Westenhellweg 86-88, 44137 Dortmund (Sitz Dortmund),  
Amtsgericht Dortmund, HRA 12780)

Ruhr Nachrichten





## MAASSEN.MARKETING

BEITRÄGE & POSTS,  
DIE MENSCHEN ERREICHEN



# NIGGEMANN

---

Wir liefern für die Gastronomie – auch für das Menükarussell – Produkte mit lückenloser und nachvollziehbarer Herkunft und garantieren Qualität für höchste Genuss-Ansprüche.

Wir wünschen viel Spaß, fantastische Menüs und wunderbare Abende!

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



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

**MENÜKAR  
BUSSE  
FL**

**MNKL.DE**