BOCHUM & HERNE
2027



Die schönste Zeit ist miteinander.

MORITZ FIEGE
Familienbrauerei seit 1878

BOCHUM & HERNE

... HIER GENIESSEN

BECKMANNSHOF
BORGBÖHMER'S WALDESRUH
ELSÄSSER STUBE
FRANZ FERDINAND
GUT MAUSBECK
GUTE STUBE
HARTMANN'S WIRTSHAUS
HOPFENGARTEN
LIVINGROOM
MEISTERTRUNK
MUTTER WITTIG
PARÉA
POST'S LOTTENTAL
ROSMARINO
STÜBCHEN
YAMAS BOCHUM
ZUM GRÜNEN GAUL
ZUM NEULING

01. FEBRUAR - 31. MÄRZ 2027

FREUNDE MACHEN SINN

WILLKOMMEN!



Peter Küster

Liebe Gäste,

„Ich freue mich sehr, dass wir Ihnen im Februar und März 2027 die 22. Auflage des Menükarussells präsentieren können. Unsere Gastronominnen und Gastronomen zeigen wieder, was mit guten Zutaten, Können und eigenen Ideen möglich ist. Gemeinsam mit sorgfältig ausgewählten Partnern laden die Gasthäuser und Ihre Köchinnen & Köche Sie zu besonderen Menüs und schönen Abenden ein.“

EIN GUTER GRUND, AUSZUGEHEN

„Gerade diese Zeit im Jahr macht das Menükarussell so wertvoll. Für ein Gänseessen im Herbst und Winter ist der Anlass schnell gefunden. Im Februar und März braucht es manchmal einen kleinen Anstoß, um auszugehen, einen Tisch zu reservieren und sich etwas Besonderes zu gönnen. Diesen Anstoß möchten wir Ihnen geben. Zugleich bietet das Menükarussell den Restaurants eine Bühne in Monaten, die gastronomisch anspruchsvoll sein können.“

WAS UNS GENUSS WERT IST

„Ich beobachte, dass viele Menschen genauer auswählen, wofür sie ihre Zeit und ihr Geld einsetzen. Das gilt für einen Konzertabend ebenso wie für einen Einkauf oder einen Restaurantbesuch. Auch junge Gäste suchen heute gezielt nach Erlebnissen, die ihnen wirklich etwas bedeuten. Wenn man sich etwas gönnt, soll es gut sein: ehrliche Qualität, ein Geschmack, der in Erinnerung bleibt, und Menschen, mit denen man den Abend gern teilt.

Seit vielen Jahren erleben wir beim Menükarussell, wie groß die Freude daran ist. Manche Gäste entdecken jedes Jahr neue Restaurants, andere kehren an ihren Lieblingsort zurück. Beide bringen die Offenheit mit, sich von einer Küche überraschen zu lassen. Unsere Gastronomen nehmen diese Einladung an und setzen mit ihren Menüs ein klares Zeichen für Qualität und Gastfreundschaft in unserer Region.“



Genuss auf Papier und digital

Dieses Heft hält man einfach gerne in den Händen. Das haben uns unsere Menükarussell-Gäste im vergangenen Jahr gezeigt. Für uns ist das ein Grund, Papier bewusst und wertschätzend einzusetzen!

Wir drucken eine kleine Auflage und sind zugleich weiterhin digital für Sie da:

www.mnkl.de

GENUSS IST TEAMARBEIT

„Mein Dank gilt allen, die das möglich machen: den Teams in Küche und Service sowie unseren Lieferanten und Partnern. Wir wählen sie mit Bedacht aus, weil sie dieselbe Freude an guten Produkten und gutem Essen teilen. So entsteht ein Zusammenspiel, das man am Ende auf dem Teller und am Tisch spürt.

Ich freue mich auf die kommenden Wochen, auf die Begegnungen mit unseren Gastronomen und vor allem darauf, dass Sie sich Zeit für den Genuss nehmen. Lassen Sie sich überraschen und entdecken Sie, wieviel unsere Region kulinarisch zu bieten hat.“

Ihr Peter Küster
Geschäftsführer
Niggemann Food Frischemarkt GmbH

MENÜKARUSSELL

NIGGEMANN

GENUSS, DER VERBINDET.



Carla Fiege

WAS MACHT DIE VERBUNDENHEIT VON MORITZ FIEGE UND DER GASTRONOMIE IN BOCHUM UND UMGEBUNG BESONDERS?

„Bier und Gastronomie gehören für uns seit jeher zusammen. Ein frisch gezapftes Bier, gutes Essen und Menschen, die gemeinsam eine schöne Zeit verbringen – in diesen Momenten zeigt sich für uns die besondere Kraft von Bier. Genau dieses Miteinander verbindet uns als Familienbrauerei seit Generationen mit den Gastronomen und Gastgebern im Ruhrgebiet.“

WELCHE ROLLE KANN BIER ALS BEGLEITER ZUM ESSEN SPIELEN?

„Bier ist ein sehr vielseitiger Essensbegleiter. Unterschiedliche Bierstile bringen dabei ganz eigene Geschmacksprofile mit und können die Aromen einer Speise aufgreifen, ergänzen oder einen bewussten Kontrast setzen. Das macht die Kombination von Bier und Kulinarik so spannend. Gerade ein Format wie das Menükarussell lädt dazu ein, Bier auch einmal aus dieser kulinarischen Perspektive zu entdecken.“

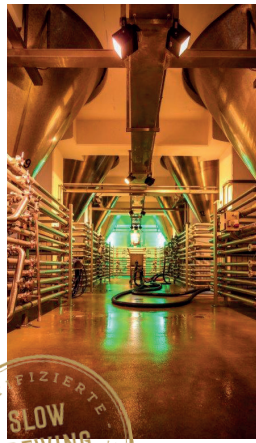
WAS MACHT FÜR SIE ALS FAMILIENBRAUEREI EINEN BESONDEREN GENUSSMOMENT AUS?

„Für uns beginnt Genuss mit Qualität – bei handverlesenen Zutaten, einer liebevollen Brauweise und viel Zeit, die wir unseren Bierspezialitäten zum Reifen geben. Entscheidend sind aber auch die Menschen und der Moment, in dem ein Bier getrunken wird. Denn gutes Bier ermöglicht gemeinsame Glücksmomente und verbindet. Dieses Miteinander gehört für uns genauso zu unserer Braukultur wie der Anspruch an die Qualität unserer Bierspezialitäten.“



WIE KÖNNEN BESUCHER DIE BIER- UND GENUSSKULTUR BEI MORITZ FIEGE SELBST ERLEBEN?

„Unsere Familienbrauerei mitten in Bochum ist ein Ort, an dem unsere Bierspezialitäten entstehen und Menschen zusammenkommen. Bei unseren Brauereiführungen können Besucher erleben, wie unsere Bierspezialitäten hergestellt werden, und was traditionelles Brauhandwerk ausmacht. Dabei machen wir unsere Leidenschaft für Bier unmittelbar erlebbar, selbstverständlich inklusive Verkostung. Ob bei einer BrauKultTour oder unserem Brauhoffest: Wir möchten zeigen, was für uns zur Bierkultur im Ruhrgebiet dazugehört – Gastlichkeit, Genuss und vor allem das Miteinander.“



Carla Fiege
6. Generation der Familienbrauerei MORITZ FIEGE

BEWÄHRTES BEWAHREN. NEUES WAGEN.

MORITZ FIEGE
Familienbrauerei seit 1878



ZERTIFIZIERT SLOW BREWING SPITZENQUALITÄT

Seit sechs Generationen braut unsere Familie im Herzen von Bochum Bier. Seit 1878 hat sich dabei vieles verändert. Geblieben ist unser Anspruch, Bierspezialitäten mit Charakter zu brauen – mit handverlesenen Zutaten, einer liebevollen Brauweise und viel Zeit zum Reifen.

Gleichzeitig verändert sich die Art, wie Menschen genießen. Alkoholfreie Biere und Getränke gewinnen an Bedeutung und sind heute ein selbstverständlicher Teil der Genusskultur. Diese Entwicklung begleiten wir mit neuen Ideen: Neben unserem alkoholfreien Pils und alkoholfreien Biermischgetränken haben wir unser Sortiment um zwei eigene Limonaden erweitert, die wir selbst in unserer Brauerei herstellen.

Dabei bauen wir auf dem auf, was unser Brauhandwerk seit Generationen prägt: Ein hoher Anspruch an die Auswahl unserer Zutaten, eigenständiger Rezepturen und die Überzeugung, dass am Ende vor allem der Geschmack entscheidet. So verbinden wir die Erfahrung aus unserer Brautradition mit der Offenheit, immer wieder Neues auszuprobieren. Die Grundlage dafür bleibt unser Qualitätsverständnis. Seit 2013 wird MORITZ FIEGE jährlich mit dem Slow Brewing-Gütesiegel ausgezeichnet. Es steht für hohe Anforderungen an die Qualität unserer Biere und unserer Brauerei.

Für uns gehören Beständigkeit und Weiterentwicklung eng zusammen. Wir möchten bewahren, was MORITZ FIEGE seit Generationen ausmacht, und zugleich offen für neue Ideen und veränderte Genussgewohnheiten bleiben.



Immer mit Bedacht und mit dem Anspruch, unsere Familienbrauerei aus ihrer Tradition heraus in die Zukunft zu führen.

„BIER IST UNSERE LEIDENSCHAFT UND DAS HERZ UNSERER FAMILIENBRAUEREI. DIESE TRADITION MÖCHTEN WIR BEWAHREN UND GLEICHZEITIG MIT NEUEN IDEEN UND UNSEREM ANSPRUCH AN QUALITÄT IN DIE ZUKUNFT FÜHREN.“

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



WIE FUNKTIONIERT DAS MENÜKARUSSELL?

KÜCHENCHEFS AUS 4 REGIONEN 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 31. März 2027. Bitte beachten Sie Ruhetage oder Betriebsferien.

Falls Sie Fragen oder Anregungen zum Menükarussell haben, besuchen Sie uns im Internet unter 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



DORTMUND & UMGEBUNG

ALBERO VERDE - GRÜNER BAUM
BRÜDERLICH
DER LENNHOF
DIECKMANN'S
FETTER FÖRSTER
FREISCHÜTZ WALDRESTAURANT
FRIENDS
GASTHAUS STROMBERG
HAUS GERBENS
HAUS KERZAN
KERSTINS NORDISCH WESTFÄLISCH
LA MELA
LINGUINI
MOWWE CAFÉ & RESTAURANT
NEUNZEHN30
OVERKAMP
PARKBAD SÜD
PFERDESTALL
RESTAURANT GOLDSCHMIEDING
RODENBERG 1770
SYGHT
TOBI BEI LINNEWEBER
TRATTORIA PUGLIA
VIDA
WIDU
WILDE ENTE
YAMAS DORTMUND

HATTINGEN & ENNEPE RUHR

AN DE KRÜPE
BURG-HOTEL VOLMARSTEIN
COMEDOR
EGGERS
ESSKULTÜR(K)
FACHWERK
GASTHAUS WEIß
HAUS KEMNADE
HOCHZEHN LIEBLINGSKÜCHE
JK'S ELEVEN
LAS OLAS
PICASSO IM RUHRBLICK
SCHMIT'S
TAORMINA
WEGERMANN'S BIO-LANDHAUS
ZUM HACKSTÜCK

VEST & UMGEBUNG

BUERNO VINO MATTO
BULLERKOTTE
DA PEPE
DORFKRUG
ENGELS IN DER BURG
ESSZIMMER BY HAVERKAMP
GASTHOF BERGER
GUTE STUBE BY DANIEL GEORGIEV
HAUS BREUING
HAUS BÜNING
HAUS HÖLTER
HIMMELMANN
KNEBELS ARKADE
LA DOLCE VITA
LANDHAUS FÖCKER
LANDKÜCHE ZUM SCHWATTEN JANS
MAAS TIMPERT
MÜLLERIN
MUTTER WEHNER
PFEIFFER'S SYTHENER FLORA
TRATTORIA SARDEGNA DA BRUNO
UNVERHOFFT
WIRTSHAUS DURSTINE
ZUM HEXENHÄUSCHEN



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.

MENÜ

VORSPEISENVARIATION

Mosaik von der geflämmten Wassermelone | Fetakäse
Ceviche von der Lachsforelle | Rote Bete | Meerrettich | Dillöl
Geschmorte Bäckchen vom Duroc Schwein | warmer Bohnensalat

ZWEIERLEI SUPPENDEGUSTATION

Rote Paprikacremesuppe | Shrimpskrokette
Paprikakraftbrühe | Chorizoklößchen

FILET VOM HEILBUTT

mit Garnelentatar überbacken | Mangoldgemüse | Safranrisotto

ODER

ROSA ENTRECÔTEROULADE

mit italienischem Landschinken und Kräuterfrischkäse gefüllt | Mangoldgemüse | Trüffelkrusteln

CRÊPE DE NORMANDIE (DIE ZWEITE)

Apfel | Rosinen | Mandel – in Calvados am Tisch flambiert
Pistazieneis

€ 73
inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser

Beckmannshof



MENÜ

BURGER & BRATWURST

vom Sauerländer WAGYU-Rind | Zwiebel-Rührei | Kräutercreme | Blatt- & Krautsalat

TRÜFFEL-TORTELLINI

grüner Spargel | Wakame | Tomaten-Concassé | weiße Samtsoße

ZANDER

unter würziger Kartoffelkruste | Wirsing à la crème | Pfeffer-Jus

ODER

BORGBÖHMER'S BAUERNENTE (1/2)

Honig-Orangensoße | Hausmacher Rotkohl | Kartoffelkroketten

CRÈME BRÛLÉE > WALDESRUH <

Gourmet-Eis von der gebrannten Mandel | Ananas-Bananen-Cocktail

€ 68,80
inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser



GERD BORGBÖHMER

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

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

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.

BORGBÖHMER'S Waldesruh
mit der Natur auf du



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 12:00-21:00 Uhr

Vegetarische Alternative nach Absprache.
Restaurant barrierefrei.

MENÜ

KALBSCARPACCIO
Kapern und Anchovis-Sauce | Curry-Kokos-süppchen | Salatbouquet

SCAMPI
auf Linguine | Gorgonzolarahm

THUNFISCHSTEAK
in Knoblauch-Zitronenbutter gebraten | Kartoffelstampf | Zuckerschoten

ODER

KANINCHENRÜCKENFILET
im Speckmantel | Thymianjus | Kartoffel-schnecke | glasierte Bundmöhrchen

DESSERTVARIATION
Mousse | Parfait

€ 74
inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser

MENÜ

KNÖDELTRIS
Tiroler Speckknödel | Bergkäseknödel | Spinatknödel |
Nussbutter | lauwarmer Krautsalat

KRÄFTIGE RINDSBOUILLON
Kräuterfrittaten | Gemüse Brunoise | Gustostücke vom Weideochsen

WIENERSCHNITZEL VOM DEUTSCHEN KALB
Erdäpfel-Vogerlsalat | Preiselbeeren

WIENER KAISERSCHMARRN
Zwetschkenkompott | Vanillesauce | Rum-Rosinen | Wachauer Marillenmarmelade

€ 69
inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser



DENNIS JEZIEROWSKI

FRANZ FERDINAND
KLINIKSTRASSE 51
44791 BOCHUM
0234-93539212

Mo-Do ab 17:00 Uhr
Fr-Sa ab 12:00 Uhr &
17:00 - 19:45 Uhr &
ab 20:00 Uhr
S0 ab 12:00 Uhr

Vegetarische Alternative auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.



JÜRGEN LÖRING

RESTAURANT
GUT MAUSBECK
KORNWEG 36
44805 BOCHUM
0234-97616700

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

Vegetarische Alternative auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.

MENÜ

WACHTELROULADE
Gewürzkirschen | alter Balsamico | Frisee | Kresse

SCHAUMIGE KARTOFFELSUPPE
Fjordlachs | buntes Wurzelwerk | weißes Trüffelöl

SEETEUFEL
Fenchel | Aprikose | Buttersauce | Safran-Mousseline

ODER

FILET VOM ANGUS
Pistazien | Schalotten | Portwein | konfierte Cherrytomaten | Süßkartoffelschnitte

TERRINE DREIERLEI SCHOKOLADE
Blutorangenespuma | Krokant | Beeren-früchte | Minze

€ 74,50
inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser

MENÜ

MILD GERÄUCHERTER LACHS
von der Lachsräucherei Sion aus der Eifel
Rote Bete | Meerrettich | Apfel

HAUSGEMACHTE SPÄTZLE
Perigord Trüffel | Vacherin Mont d'Or

SEETEUFEL
von kleinen Booten aus der Vendée
Lauch | Ananas | Kartoffel-Croutons | Beurre Blanc

ODER

DUETT VON DER WAGYU SCHULTER
Rosa & geschmort
Steckrübe | Schmorsauce

FEINES VON DER ZITRONE
Pistazie | Vanille

€ 95
inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser



TOBIAS ROCHOLL

GUTE STUBE
PARKHOTEL HERNE
SCHAEFERSTRASSE 109
44623 HERNE
02323-955100

So-Di Ruhetag
Mi-Sa ab 17:00 Uhr

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



JONNY PAGEN

HARTMANNS WIRTSHAUS
WASSERSTRASSE 77
44803 BOCHUM
0234-356666

Mo-Do
17:00-00:00 Uhr
Fr 16:00-00:00Uhr
Sa 15:00-00:00Uhr
So&Feiertag
12:00-22:00Uhr

Vegetarische Alternative auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.

MENÜ

WIRTSHAUS SCHMANKERL
Edelsalami | Westfälischer Knochenschinken | Gin Lachs | Ziegenkäsebällchen | Bergkäse | Hauskruste

FEINES KARTOFFELSÜPPCHEN
Croutôns | Kräuteröl

WESTFÄLISCHER SAUERBRATEN
Landbier-Rübenkrautsauce | Kartoffelklößchen | hausgemachter Apfelrotkohl

OMA'S SCHOKOLADENPUDDING
Vanillesauce | Früchte

€ 64
inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser

MENÜ

KNUSPRIG GEBRATENER ZIEGENKÄSE
im Pankomantel | Rote-Bete-Mousseline | Thymian-Honig | Wildkräutersalat

SÜSSKARTOFFFEL-KÜRBISSUPPE
Kokos Espuma | Pancetta-Chip

WINTERKABELJAU
Champagner-Senf-Sauce | Pastinakenpüree | sautierter Babyspinat | geschmorte Cherrytomaten

ODER

RINDERFILET TOURNEDOS
Granatapfel-Chili-Jus | Auberginen-Ratatouille | Parmesan-Kartoffelspalten

NOUGAT-MOUSSE
Mandelküchlein | Amarenakirschen | Vanillesauce

€ 74
inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser



KURBAN ZEINALOV

HOPFENGARTEN BOCHUM
HATTINGER STRASSE 237
44795 BOCHUM
0234-14338

Di Ruhetag
Mi-Do&So
11:30-22:00 Uhr
Küche bis 21:00 Uhr
Fr&Sa
11:30-23:00 Uhr
Küche bis 21:30 Uhr

Vegetarische Alternative auf mnkl.de.

HARTMANNS WIRTSHAUS

HOPFENGARTEN



SEBASTIAN KWIATKOWSKI

LIVINGROOM
LUISENSTRASSE 9-13
44787 BOCHUM
0234-9535685

Mo-Do
12:00-15:00 Uhr &
ab 18:00 Uhr
Fr&Sa ab 12:00Uhr
So&Feiertag Ruhetag

Vegetarische Alternative auf mnkl.de. Reservierungen nehmen wir zu 18:00, 19:00 oder 20:00 Uhr gerne entgegen. Restaurant barrierefrei.

MENÜ

TATAR VOM LABEL-ROUGE-LACHS
Brioche | geflämmter Lauch | Apfel-Kren

CREMESÜPPCHEN VON DER PASTINAKE
geräucherter Kräuterseitling |
Schnittlauch-Öl

FILET VOM NORWEGISCHEN KÖHLER
Trüffelkruste | Püree von gegrilltem Sellerie |
Ofenmöhren | Velouté

ODER

ROSA GEGRILLTER RINDER-ROSTBRATEN
Trüffelkruste | Püree von gegrilltem Sellerie |
Ofenmöhren | Jus

LAUWARMES BANANENBROT
kandierte Pekannuss | Karamellschaum |
Schokolade

€ 75
inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser

MENÜ

PARMESAN LAVA CAKE
Putanesca

PULPO SALAMI
Limette-Kapern-Vinaigrette | Frisée

SEEZUNGENRÖLLCHEN
gefüllt mit Basilikumcreme | Rotes Risotto |
Salsa Verde

ODER

KNUSPRIG GEBACKENE ROASTBEEF ROLL
Duxelles Füllung | speckiger Romana |
getrüffeltes Kartoffelpüree

MANDARINEN SORBET
Gin Kaviar | Spekulatius Knusper

€ 74
inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser



GORAN BASIC

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

Mi Ruhetag
Mo-Di&Do-So
12:00-20:00 Uhr

Vegetarische Alternative auf mnkl.de.

LIVINGROOM

Moritz Fieges Meistertrunk HOTEL & RESTAURANT



CHRISTIN KROL

MUTTER WITTIG
BONGARDSTR. 35
44787 BOCHUM
0234-12141

Mo-Sa
ab 17:00-21:30 Uhr
So Ruhetag

Vegetarische Alternative auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.

MENÜ

CARPACCIO VON DER ZUCCHINI
Ziegenkäseflocken | karamellisierte Walnusskerne | Himbeer-Dressing

PAPRIKA-KOKOS-SUPPE
Gambas Spieß | Grissini Stab

GEBRATENER BUTTERFISCH
im Pankomantel | Linsenragout | Estragon-Rahmsauce

ODER

RINDERFILET MEDAILLONS
im Kräutermantel | Selleriepüree | geschmorte Kirschtomaten | Portwein Jus

GEBACKENES ERDBEEREIS
im Brickteig | Fruchtspiegel

€ 75
inkl. der begleitenden Weine oder Biere und Mineralwasser

MENÜ

KÄSE TRILOGIE (WARM)
Griechischer Hartkäse | Feta in Filoteig mit Honig und Sesam | Ziegenkäse | Salatbouquet | Mang Chutney | Konfitüre

BLATTSPINAT ÜBERBACKEN
Gorgonzolasauce | Bruschetta mit Fleischtomaten | Basilikum | Parmesan

ZANDERFILET MIT PARMESAN KRUSTE
Fava | mediterranes Gemüse | karamellisierte rote Zwiebeln

ODER

SURF AND TURF ÜBERBACKENES DUROC SCHWEINEFILET MIT RIESENGARNELEN
marinierter Tomaten-Spiegel | Parmesan | Kartoffelgratin | mediterranes Gemüse

ANANAS PASSIONSFRUCHT RAGOUT (LAUWARM)
Fenchelsamen | Schoko Brownie | Vanille Eis

€ 65
inkl. der begleitenden Weine oder Biere und Mineralwasser



SOFIA TORIS

PARÉA
KEMNADER STRASSE 337
44797 BOCHUM
0234-97333343

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

Vegetarische Alternative auf Anfrage möglich.

Mutter Wittig

RESTAURANT PARÉA MEDITERRANE SPEZIALITÄTEN



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 Alternative auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.

MENÜ

BLACK TIGER GARNELE
im Tempurateig gebacken
Rucola-Limetten-Salat | Granatapfel |
geräuchertes Aioli

PIKANTE ROTE-BEETE-SUPPE
Kokosjoghurt | Sesam-Blätterteigkissen |
Nordseekrabben

STEAK VOM ROSA RINDERFILET (FREILANDHALTUNG)
geschäumte Sauce Béarnaise |
herzhafte Kartoffelwaffeln |
gegrillter brauner Kräuter-Seitling

ODER

SAUERBRATEN AUS DER HIRSCHKEULE
langzeitgeschmort | feines Rotkraut |
Kartoffelknödel in Butterbrösel

ODER

IM OFEN GEBACKENES LACHSFILET
Süßkartoffelkruste | gerösteter Fenchel |
Orangen-Senfsud

MARILLEN-VANILLE CRUMBLE
in der Auflaufform gebacken
Joghurt-Honig-Eis | Minzschmand

€ 67,50
inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser

Post's LOTTENTAL
RESTAURANT. LOUNGE. BIERGARTEN

MENÜ

PIACEVOLE
Warme Ziege | Jam
Sushi by Rosmarino
Praline vom Räucherfisch-Pistazie
Pizza Bianca con Bruschetta

DUETTO DI ZUPPA E PASTA
Minestrone-Rosmarino 3.0
Creme von Morchel und Waldpilzen
Getrüffelte Ravioli | Birne | Mandel

SALTIMBOCCA PESCE
Gebackenes Doradenfilet| Parmaschinken |
Salbei | Zitronen-Buttersauce | venezia-
nischer Fischtopf | Süßkartoffelstampf |
kleines Gemüse

ODER

SALTIMBOCCA CARNE
Kalbsrücken | Parmaschinken | Salbei |
Weißwein-Buttersauce | Spezzantino di
Manzo-Rinderschmortopf | Süßkartoffel-
stampf | kleines Gemüse

LA PICCOLA PASTICCERIA
Tüte Buntes und Geeistes

€ 77
inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser



MARTIN MROZEK

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

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

Vegetarische Alternative auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.





TOBIAS ROCHOLL

STÜBCHEN
SCHAEFERSTRASSE 109
44623 HERNE
02323-955100

So Ruhetag
Mo-Sa
ab 17:00 Uhr

MENÜ

NORDSEEKRABBENCOCKTAIL
Mandarine | Kopfsalat | Champignons

MÖHREN-TOMATENCREMESUPPE
Ravioli gefüllt mit Auberginen-Ragout

GEBRATENER LOCH DUART LACHS
Sauerkraut | Ananas | Peperoni | Kartoffel ‚Aztec Gold'

ODER

SAUERBRATEN 2.0 VOM BAYRISCHEN BIO RIND
Rotkohlstrudel | Sellerie | gedörrte Heidelbeeren

ECLAIRS
Karamell | Haselnuss

€ 75
inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser

STÜBCHEN
IM PARKHOTEL

MENÜ

TZATZIKI AVOCADO
cremiges Tzatziki | frische Avocado | feine Kräuter

MELITZÁNA
geräucherte Aubergine
Bulgur | Tahini-Sauce | aromatische Kräuter

ODER

DOLMADAKIA THALASSINON
zarte Weinblätter gefüllt mit Meeresfrüchten | cremiges Selleriepüree

PULLED LAMM
langsam geschmortes Lamm | griechische Koftó-Nudeln | cremige Metsovone-Creme

KAMILLEN-PANNA COTTA
griechische Kamille vom Olymp | Salted Caramel | geröstete Pekannüsse

ODER

SOKOLATÍNA
hausgemachter Schokoladenkuchen nach Athener Art
Cranberries | geröstete Haselnüsse

€ 72
inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser



STAVROS YFANTIS

YAMAS BOCHUM
MASSENBERGSTRASSE 1
44787 BOCHUM
0234-5309643

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

Vegetarische Alternative auf mnkl.de.
Reservierungen Di-So 17:00 Uhr & 19:00 Uhr!
Restaurant barrierefrei.

Yamas
mezé restaurant & weinbar



PATRICK OLTHOFF

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

Mo Ruhetag
Di-So ab 17:00 Uhr
(auch an Feiertagen)

Vegetarische Alternative auf mnkl.de. Reservierungen um 17:00 Uhr, 18:00 Uhr & 20:00 Uhr, Fr & Sa nur 17:00 Uhr & 20:00 Uhr.

MENÜ

TATAR VON RAUCHFORELLE & ROTE BETE
Feldsalat | Kartoffel-Vinaigrette

SCHWARZWURZELSÜPPCHEN
geröstetes Pumpernickel | Walnuss

FILET VOM KABELJAU
Kräuter-Senfkruste | Serviettenknödel | Rahmwirsing

ODER

‚SAUERBRATEN-RAGOUT' VOM WILD
(Wildschwein, Reh & Hirsch)
Serviettenknödel | Rahmwirsing

TIRAMISU MIT EIERLIKÖR
weiße Schokolade | geweckte Pflaumen

€ 69
inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser



MENÜ

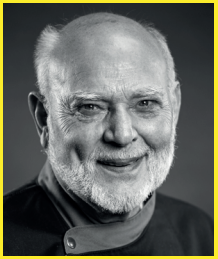
NEULINGER FARBSPIEL
Duett von
Waldpilz-Cappuccino | Knusperpetersilie
Rote Beete Süppchen | gerösteter Sesam Stick

NEULINGER VORSPIEL
Lachsfilet mit Kräuter-Honigkruste |
Wintersalat | Zitronenvinaigrette

NEULINGER RENDEZVOUS
Rosa gebratenes Schweinefilet | Kräuter-Senf Kruste | leichte Calvados-Sauce
und
zart geschmorte Ochsenbäckchen | Rübenkraut-Sauce | Potthucke (gebackener Kartoffelkuchen) | geschmorte Wirsing-pyramide

NEULINGER ERFOLGREICHEN ‚DREI'
Espuma von der Mango
Schwarzwälder-Kirsch-Creme | Pumpernickel
Zitronen-Tiramisu

€ 70
inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser



JULIUS SCHMIDT

HOTEL RESTAURANT ZUM NEULING
NEULINGSTRASSE 42
44795 BOCHUM
0234-946980

Mo&Di Ruhetag
Mi-Fr
17:00-22:00 Uhr
Sa&So
12:00-14:00 Uhr
(kein Menükarussell) &
17:00-22:00 Uhr

Vegetarische Alternative auf mnkl.de. Vegane Alternative auf Anfrage. Restaurant barrierefrei möglich.

VIER GÄNGE VOLLER GENUSS

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



Manchmal darf Genuss etwas mehr Zeit haben. Ein 4-Gang-Menü lädt dazu ein, den Alltag für einen Abend hinter sich zu lassen und jeden Moment bewusst zu genießen.

Mehrere fein abgestimmte Gänge bieten die Möglichkeit, unterschiedliche Aromen, Texturen und saisonale Zutaten zu entdecken. Statt sich für ein einziges Gericht entscheiden zu müssen, erleben Sie als Gast gleich mehrere kulinarische Highlights.

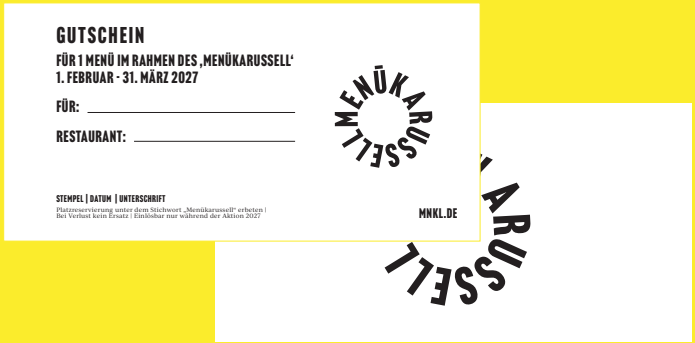
Ob als romantisches Dinner, Familienfeier oder ein Abend mit Freunden: Ein 4-Gang-Menü macht jeden Anlass zu etwas Besonderem und schafft Erinnerungen, die weit über den letzten Bissen hinausreichen.

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.



KLEINES MENÜLEXIKON



DUXELLES - KLASSISCH
Fein gehackte Champignons & Schalotten, die in Butter angebraten werden und so eine besonders aromatische Pilzfarce ergeben.

LOCH DUART LACHS
Ein Premiumlachs aus Nordwestschottland.

NORWEGISCHER KÖHLER
Nordatlantischer Speisefisch aus der Familie der Dorsche, auch als Seelachs bekannt.

POTTHUCKE
Ein traditioneller Sauerländer Kartoffelkuchen aus geriebenen und gekochten Kartoffeln, herzhaft gebacken und außen goldbraun.

KARTOFFEL ‚AZTEC GOLD'
Eine besondere Kartoffelsorte mit leuchtend orangefarbenem Fleisch.

FILOTEIG | TEMPURATEIG | BRICKTEIG
Filoteig: hauchdünne Teigblätter mit feinknuspriger Textur.
Tempurateig: luftig-leichter Backteig für eine zart-knusprige Hülle.
Brickteig: feiner, dünner Teig, der wunderbar kross ausgebacken wird.

IMPRESSUM

KONZEPT | DESIGN | REDAKTION | ORGANISATION VON TEAM NIGGEMANN

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

RUTH SCHOKOLADENWERK

SCHOKOLADE NEU GEDACHT

RUTH
SCHOKOLADE
SEIT 1968



Schokolade ist längst mehr als nur eine süße Versuchung – sie ist ein Erlebnis, ein Statement und Ausdruck purer Lebensfreude.

Genau dafür steht das Ruth Schokoladenwerk aus Bochum: für kreative Ideen, außergewöhnlichen Geschmack und Genussmomente, die im Gedächtnis bleiben. Nach der erfolgreichen Übergabe des Familienunternehmens an die dritte Generation beginnt ein neues Kapitel in der Geschichte von Ruth. Unter der Leitung von Max Ruth wird die Tradition weitergeführt und zugleich mit frischem Denken und moderner Vision verbunden. Jan de Boer ergänzt das Führungsteam als Gesellschafter/Geschäftsleitung und teilt nicht nur die Leidenschaft für Schokolade, sondern bringt auch wertvolle Impulse und kreative Ideen mit.

Gemeinsam entwickeln sie neue Konzepte, die überraschen, inspirieren und den Zeitgeist treffen.

Ein besonderes Highlight sind die exklusiven Diamantpralinen, die längst ihren Platz auf den Dessertkarten ausgewählter Spitzenrestaurants gefunden haben. Sie stehen stellvertretend für das, was Ruth heute ausmacht: Innovation, Qualität und ein feines Gespür für Genussmomente, die im Gedächtnis bleiben.



Ob als krönender Abschluss eines Menüs, stilvolles Geschenk oder kreatives Element in der Gastronomie – Schokolade von Ruth verbindet Leidenschaft mit moderner Kulinarik und macht jeden Augenblick zu etwas Besonderem.



ruth-schokolade.de

JETZT SCANNEN & SPAREN



Spare bis zu **50%** auf **Tickets** & **Gutscheine**

Sichere Dir jetzt exklusive & limitierte Tickets & Gutscheine

Erlebe unvergessliche Momente beim **Einkaufen,** bei aufregenden **Konzerten** und in erstklassigen **Restaurants,** mit satten Preisvorteilen von bis zu **50 Prozent!**

radiosparbox.de/radiobochum

radiosparbox.de/radioherne

Ein Angebot Deiner Lokalradios

radio bochum

radio herne





WIR KOMMEN AUS DIR.

Werde Teil unserer Community! Karo, Sarah und Marian haben Bochum im Herzen und im Blick. Ihr Newsletter hält dich über die wichtigsten News aus deiner Stadt auf dem Laufenden.

DEEP im WESTEN

Der Newsletter deiner **WAZ** Bochum

Jetzt anmelden:
waz.de/bochum

WIR BRINGEN MENSCHEN ZUSAMMEN. ONLINE & OFFLINE.

MITTEN IN HATTINGEN.



Wir sorgen online für Aufmerksamkeit und offline für echte Begegnungen.

EINS MACHER

Lasst uns gemeinsam etwas machen.

SCAN ME

TRANSGOURMET | COOK

NICHT FÜR ALLE. NUR FÜR GASTRO.

Wir sind die Gastro-Profis von Transgourmet Deutschland.
Während Transgourmet Deutschland dafür sorgt, dass die Ware zuverlässig kommt, kümmern wir uns um das, was im Gastro-Alltag oft fehlt: Zeit. Struktur. Austausch.
Und jemand, der wirklich zuhört.

Beratung ist unser Markenzeichen.

Vertrauen unser Rezept.

Logistik unser Rückgrat.

Let's COOK together!

Dein Ansprechpartner für Bochum und Herne:

Fabian Müller
Verkaufsleitung Gastronomie West

transgourmet_cook www.transgourmet.de/cook







DAS MENÜ WECHSELT.
GUTE ZÄHNE BLEIBEN.

Wir feiern die Vielfalt unserer Region!

Das Menükarussell ist eine herausragende Veranstaltung mit vielen besonderen Restaurants und jeder Menge Genuss.

Wir können nicht kochen! Aber wir sorgen dafür, dass Sie jedes Menü genussvoll genießen können.

Herzlichst, Ihr Team der
Haranni Zahnmedizin

Haranni Zahnmedizin
Schulstraße 30, 44623 Herne
Telefon: 02323 94 68 150
Telefax: 02323 94 68 166
E-Mail: zahn-medizin@haranni-zahnmedizin.de
Internet: www.haranni-zahnmedizin.de

LEADING IMPLANT CENTERS

HARANNI ZAHNMEDIZIN

www.facebook.com/haranniclinic

haranni_zahnmedizin

MIT BESTEN GRÜSSEN VON
DEUTSCHLANDS
WOHL BESTER
STADIONWURST:

GUTEN APPETIT
UND VIEL FREUDE
BEIM MENÜKARUSSELL!

Direktverkauf:
dienstags und freitags
zwischen 8 und 16 Uhr

Thiers
Thiers Fleisch- und Wurstwaren GmbH
Hansastraße 128 I 44866 Bochum I **www.thiers.de**

GEBR. DI FINA GMBH

- Rollladen
- Rolltore
- Garagentore
- Fenster
- Markisen
- Haustüren
- Vordächer
- El. Antriebe
- Ersatzteile
- Reparaturen

✔ KOMPETENT
✔ ZUVERLÄSSIG
✔ SYMPATHISCH &
✔ FAIR



Seilfahrt 22 · 44809 Bochum · Telefon 02 34/6 10 26 24 · info@difina.de · www.difina.de

BONAMIC

IHR PARTNER FÜR IT & KONNEKTIVITÄT

STARKE LÖSUNGEN FÜR DEN WEG IN DIE DIGITALE ZUKUNFT!

Die Bonamic GmbH aus Bochum entwickelt zukunftsfähige IT-, Telekommunikations- und IoT-Lösungen für Unternehmen im Ruhrgebiet und darüber hinaus.
Mit festem regionalem Bezug und dem „Malocher aus Leidenschaft“-Spirit unterstützt Bonamic die Menschen und Unternehmen in der Region. Durch ihr Engagement – wie aktuell als stolzer Sponsor der VfL Bochum Frauenfußballmannschaft – zeigt Bonamic ihre Verbundenheit zum Ruhrgebiet und setzt sich aktiv für Zukunftsthemen wie Digitalisierung und Gleichberechtigung ein.

WWW.BONAMIC.DE





Julius Blau & Tobias Dörk
Geschäftsführer



bonamic
Dein Partner für moderne IT & Konnektivität



Mit Leidenschaft für gutes Essen begleiten wir die Gastronomie und das Menükarussell.

Dabei stehen Qualität, Transparenz und Frische für uns an erster Stelle. Unsere sorgfältig ausgewählten Produkte sind lückenlos nachvollziehbar und erfüllen die hohen Anforderungen professioneller Gastgeber. So entsteht Genuss, der in der Küche beginnt und am Tisch in Erinnerung bleibt.

Wir wünschen kreative Ideen, großartige Menüs und viele unvergessliche Abende.

niggemann.de

IMMER INFORMIERT

FOLGEN SIE UNS FÜR DIE NEUESTEN INFOS ZUM MENÜKARUSSELL.



Wer bereitet und wer serviert Ihnen das Menükarussell in welchem Ambiente?

In den sozialen Kanälen stellen wir Ihnen die Gesichter hinter dem Menükarussell vor. Wir besuchen unsere teilnehmenden Gastgeber und schauen ihnen bei der Zubereitung der Menüs über die Schulter – aus der Küche bis zum eingedeckten Tisch.

Holen Sie sich Appetit, bleiben Sie auf dem Laufenden und vor allem: Erfreuen Sie sich an der kulinarische Reise mit uns.



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

MNKL.DE