

DORTMUND & UMGEBUNG
2027

**RUSSELT
MENÜKA**

VON HERZEN UND VON HIER.



**Die schönste Zeit ist
miteinander.**



DORTMUND & UMGEBUNG

... HIER GENIESSEN

**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**

01. FEBRUAR - 31. MÄRZ 2027

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, 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

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



kehren an ihren Lieblingssort 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 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*

BEWÄHRTES BEWAHREN. NEUES WAGEN.



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 Genussskultur. 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



SCHOKOLADE NEU GEDACHT



RUTH
SCHOKOLADE
SEIT 1969

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

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.

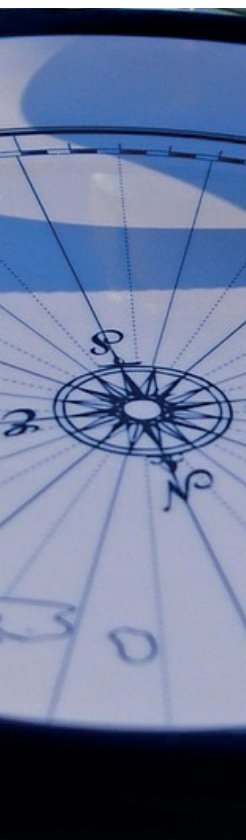
Falls Sie Fragen oder Anregungen zum Menükarussell haben, besuchen Sie uns im Internet unter mnkl.de und schicken Sie uns eine E-Mail.

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



UNS GIBT ES AUCH HIER

BOCHUM & HERNE



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

HATTINGEN & ENNEPE RUHR

AN DE KRÜPE
BURG-HOTEL VOLMARSTEIN
COMEDOR
EGGERS
ESSKULTÜR(K)
FACHWERK
GASTHAUS WEIB
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
MÜTTER WEHNER
PFEIFFER'S SYTHENER FLORA
TRATTORIA SARDEGNA DA BRUNO
UNVERHOFFT
WIRTSHAUS DURSTINE
ZUM HEXENHÄUSCHEN



EDMOND MYFTARI

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



Mo-Sa
Menü nur um
18:00 oder 20:00 Uhr
möglich!
So Ruhetag –
ggf. auch an manchen
Feiertagen.

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.

MENÜ

CARPACCIO VOM IKARIMI-LACHS

Limette | Aceto-Bianco | Koriander | Olivenöl

KLEINES KALBSTATAR

Crème fraîche | Buttermilch | Bouillon

LOUP DE MER

Sellerie | Süßkartoffel | Apfelmus |
Beurre blanc

ODER

LAMMRÜCKEN

Sellerie | Süßkartoffel | Apfelmus |
Rotweinjus

ZABAIONE-ZITRONE

Zitronen-Eis | Eigelb | Marsala

€ 85

inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser

MENÜ

TOMATE

Burata | Basilikum

LACHSTATAR

Gurke | Sesam

SKREI AUF NUSSBUTTER-KARTOFFELPÜREE

Poree | Fenchel | Möhre

ODER

KALBSRÜCKEN AUF NUSSBUTTER- KARTOFFELPÜREE

geschmorter Lauch | glasierte Möhren

BIRNE

Zitrone | weiße Schokolade

€ 79,90

inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser



FELIX FELDKAMP

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



Mo Ruhetag
Di-So
15:00-20:00 Uhr

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.



ATTILA KARPAT

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



Mi Ruhetag
Mo-Di&Do-Sa
18:00-22:00 Uhr
So
17:00-21:30 Uhr

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

MENÜ

AFFINIERTER BÜFFELMOZZARELLA

lila Vanille-Kimchi | Cashew-Chips

PETERSILIENWURZEL-ESPRESSO

Trüffel-Backerbsen

HEILBUTT-FILET

Kürbis-Mousseline | Schwarzwurzel-Gnocchi

ODER

WEISS GESCHMORTE KALBSBRUST

Kürbis-Mousseline | Schwarzwurzel-Gnocchi

KNUSPRIGES APFEL-RÖLLCHEN

Mandel-Karamell-Eis | Topfen-Chantilly

€ 85

inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser

MENÜ

GEFLÄMMTER ZIEGENFRISCHKÄSE

Crostini | Fenchel-Orangen-Salat | Treviso

GEGRILLTER PULPO

Crème von der gelben Linse | geräuchert
Paprika | Süßkartoffelchip

STEINBEISSER IM BACONMANTEL

gebratener Spinat | Haselnuss | Patatas
bravas | helle Pfeffersauce

ODER

KALBSBRISKET MIT BBQ-LACK

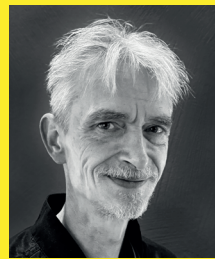
weißes Bohnenpüree | Kartoffel-Parmesan-
Gratin | Parmesanchip

TIEFSCHWARZES SCHOKOLADENMOUSSE

Schokoladenerde | Tonkabohneneis |
Kaffeeschaum

€ 79

inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser



OLIVER ISPHORDING

**DIECKMANN'S
WITTBRÄUCKER
STRASSE 980
44265 DORTMUND
0231-7749440**



Mo Ruhetag
Di-So
11:30-22:00 Uhr

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.



THORSTEN BRODAL

FETTER FÖRSTER
SEILERWALDSTRASSE 10
58636 ISERLOHN
02371-9720



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

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.



FETTER FÖRSTER
VIERJAHRESZEITEN
RESTAURANT

MENÜ

RÄUCHERFORELLE AUS ISERLOHN

Rote Bete-Gazpacho | Meerrettich | Knäcke-
brot

WOLFSBARSCH

Pont-Neuf-Kartoffel | Wildkräuter | weiße
Bohne | Belper Knolle

MARENSINE MAISHÄHNCHEN

BBQ-Jus | Mais-Textur | Maitake-Pilz |
Vogelmiere

ROSA GRAPEFRUIT-PANNA COTTA

Mangoeis | Kokosschaum | Amaretto-Gelee

€ 89

inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser

MENÜ

SÜLZE VOM KANINCHEN

Champignons | Gemüse | Frankfurter Grüne
Sauce-Mousse | Kartoffel-Schnittlauch-Creme |
gepickelte Rübchen | gebackenes Wachteilei |
Lauchzwiebeleis | Kürbiskern-Knusper

SUPPE - TRIPLE SHOT

Apfel-Bouillon | Orangen-Polenta | Garnelen-
praline
Rotkohl-Schaumsüppchen | Glühwein |
Haselnuss-Sponge
Butternut-Kürbissüppchen | Curry | Enten-
brust

ROULADE VON BAUMÜLLERS REGENBOGEN- FORELLE

Kartoffel-Knoblauch-Zitronenpüree | Auber-
ginen-Tatar | Dukkah-Karotten | Dattel-
Specksauce

ODER

SOUS VIDE GEGARTER KALBSTAFELSPITZ

Kartoffel-Knoblauch-Zitronenpüree | Auber-
ginen-Tatar | Dukkah-Karotten | Dattel-
Specksauce

ESPRESSO MOUSSE VON DER ZARTBITTER- SCHOKOLADE

Passionsfruchtgel | Fruchtkompott |
Ganache | Salzkaramelleis

€ 89

inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser



MARKUS SLEBIODA

FREISCHÜTZ
WALDRESTAURANT
HÖRDER STRASSE 131
58239 SCHWERTE
02304-6070200



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

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.



FREISCHÜTZ



MATTHIAS TRÜMPER

**FRIENDS
WELLINGHOFFER
STRASSE 167
44263 DORTMUND
0231-22381098**



**Mo&Di Ruhetag
Mi-So
17:00-22:00 Uhr**

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.

MENÜ

KNOLLE TRIFFT SCHOTE

Selleriecreme-Süppchen | Vanille

BEEF TATAKI

Topinambur | Avocado | Wakame

SPANIENS GOLD

Tuna Steak | gebackene Steckrübe | bunte
Karotte | Estragon-Sauce

ODER

SPANIENS GOLD

Picanha | gebackene Steckrübe | bunte
Karotte | Jus

SUNNYMISU

Mandarinen Tiramisu

€ 81

inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser

MENÜ

TATAR VOM KALB

Senfsaat | Pecorino | gebackene Kapern |
Zitrone | Papaya

WEISSER HEILBUTT

Blumenkohl | Kohlrabi | Lauchöl | Wasabi-
Crunch

DUO VOM KIKOK HÄHNCHEN

Kürbis | Sellerie-Polenta | Cranberry | Port-
weinjus

AFFOGATO TIRAMISU ,GASTHAUS-SPEZIAL'

€ 79

inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser



STEFAN MANIER

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



**So&Mo Ruhetag
Di-Sa
17:00-21:00 Uhr**

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.



PHILIPP MARSKE

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



So&Mo Ruhetag
Di-Sa
ab 18:00 Uhr

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.

MENÜ

FORELLE ‚HAUSFRAUEN ART‘

Apfel | Zwiebel | Pumpernickel

SCHICKERMOOSER WEIDEHUHN ENTRÉE

Keule | Kartoffeln | Senf

SCHICKERMOOSER WEIDEHUHN AKT II

Brust | Linsen | Knochenschinken

GERSTEN MILCHREIS

Kirschen | Bochumer Schokolade | Quark

€ 90

inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser

MENÜ

NUDELN & PARMESANLAIB

frische Tagliatelle | Parmesan | gegrillter
Romana

CAPPUCCINO VON DER SCHWARZWURZEL

Schwarzwurzel | Orangenschaum

DORADE

gefüllte Zucchini | Kartoffel-Frischkäse-
Praline

ODER

RUMPSTEAK

Rumpsteak ‚wie gewachsen‘ | Barbecue-
Sauce | bunte Möhren | Steak Fries

BASILIKUM-PANNACOTTA

Balsamico-Sirup | Beeren

€ 75

inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser



PETAR PROSENECKI

**HAUS KERZAN
HOTEL RESTAURANT
FESTSAAL
APLERBECKER
STRASSE 234
44309 DORTMUND
0231-252200**



Mo&Di Ruhetag
Mi-So
ab 17:30 Uhr

Vegetarische Alternative
auf Anfrage.



**KERSTIN
SCHEUFEN-HANKE**

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



**Di&Mi Ruhetag
Mo&Do
18:00-22:00 Uhr
Fr&Sa
17:00-22:00 Uhr
So 16:00-21:00 Uhr**

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.

MENÜ

ZWISCHEN FJORD UND FACHWERK ATLANTIK | WESTFALEN | JAPAN

Beluga-Linsensalat | Rote Bete | gebeizter
Atlantik-Lachs – Vitello vom Duroc-Schweine-
nacken | Wakame | Sesam | Tahin

FELD UND RAUCH

Kartoffelrahm | Rauchaal | Nordseekrabben

FJORD UND KÜRBIS

Saiblingfilet | zarte Raucharomen | Kürbis-
risotto | Riesengarnele | Jakobsmuschel |
Queller | pikanter Krustentierschaum

ODER

KÜSTE UND HEIMAT

Mini-Rinderroulade | Gurken-Zwiebel-Senf |
Erbspüree | zart geräucherter Lammrücken |
sautierte Karotten | Frühburgunder-Jus

ODER

LAND UND MEER

Mini-Rinderroulade | Gurken-Zwiebel-Senf |
Frühburgunder-Jus | Erbspüree – geräuchertes
Saiblingfilet | zarte Raucharomen | pikanter
Krustentierschaum | sautierte Karotten

WALD UND GARTEN

lauwarmes Apfelkuchlein | Zimt | Tonkabohne |
weiße Mousse au chocolat | Rauchsokolade |
waldige Soße aus Heidel- & Preiselbeeren | zarte
Fichtenspitzen-Note

€ 81

inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser

MENÜ

GEBEIZTE LACHSFORELLE VOM FISCHHOF BAUMÜLLER

Algunder Buttermilch | Südtiroler Apfel |
Kren | Dinkel

OFFENE SCHLUTZKRAPFEN MIT BLATTSPINAT & RICOTTA

Salzzitrone | Nussbutter | Almkas-Espuma

GEBRATENES SAIBLINGSFILLET

Maronen-Beurre blanc | Erbsencreme |
Schüttelbrotpolenta

ODER

ZWEIERLEI VOM SÜDTIROLER GRAUVIEH

sous vide gegartes Schaufelstück &
geschmorte Bäckchen
Lagreinjus | Pastinakencreme | Schüttelbrot-
polenta

APFELSTRUDEL 2.0

Apfel | Sauerrahmeis | Rumrosinengel |
knusprige Strudelfäden

€ 95

inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser



FLORIAN GALLIST

**LA MELA
AM STEIN 24A
58706 MENDEN
02373-7704466**



**Mo&Di Ruhetag
Mi-Sa
17:00-20:30 Uhr
So 12:00-14:00 Uhr**

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.





PHILIPP NOWARRE

**LINGUINI TRATTORIA
DORTMUND
RODENBERGSTRASSE 52
44287 DORTMUND
0231-93696388**



Di Ruhetag
Mo&Mi-Fr
17:00-22:00 Uhr
Sa&So
12:00-22:00 Uhr
Menükarussell kann bis
20:00 Uhr spätestens
reserviert werden.
Restaurant barrierefrei.

MENÜ

CAPACCIO DI POLPO AL LIMONE

Limetten-Vinaigrette | Rosa Pfeffer | Fleur
de sel

PINIENKERN POLENTA MIT GEBRATENER JAKOBSMUSCHEL

Polenta | Pinienkerne | Kapern | Jakobs-
muschel

PESCE SPADA CON LINGUINE AL LIMONE E MENTA

Schwertfischfilet gegrillt | Linguine | Limet-
ten | Minze | Butter

ODER

POLLO ALLA CACCIATORE

Huhn | Kräuter | Tomate | Oliven

CROSTATA AL LIMONE CON MERINGA

Lemon Curd | Biskuit | Baiserhaube

€ 75

inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser

MENÜ

KLEINER & KNUSPRIGER REIBEKUCHEN-BURGER

Stremellachs vom Fischhof Baumüller |
Dill-Senf-Sauce | Friséesalat

CREMIGES SPINATSCHAUMSÜPPCHEN

Flusskrebs | Trüffelcrunch

GEBRATENES SEEZUNGENFILET

Grenobler Art mit Zitrone & Kapern & Dill
Süßkartoffelpüree | sautierter Baby-
Grünkohl | Krustentierschaum

ODER

WÜRZIGE LAMMCHOPS

fruchtiges Granatapfelsirup | orientalische
Kartoffelbällchen | Buchenpilze | Pak Choi

GEBACKENER FINANCIER

weiße Schokolade | Pfirsich-Karotten-
süppchen | weißes Kaffee-Eis

€ 76,95

inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser



ALEXANDER MOWWE

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



Mo&Di Ruhetag
Mi-So
12:00-21:00 Uhr

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.

Linguini
TRATTORIA / PIZZERIA





BURKHARD RIEPE

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



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

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

MENÜ

TATAR VOM LACHS

Avocado | Gazpacho-Sorbet | Wildkräuter

SYLTHER FISCHSUPPE

verschiedene Krustentiere & Meeresfische |
Wurzelgemüse | Safran

POCHIERTER KABELJAU

Pistaziencrumble | Petersilienrisotto |
Rotweinbutter | frische Belper Knolle

ODER

DUETT VOM OCHSEN

Rosa gebratenes Filet & geschmortes Ragout
aus der Schulter
Kartoffelpüree | Portweinfeigen | Mandel-
Brokkoli

SCHOKOLADENTARTE

Macadamia-Krokant-Eis | grüner Apfel

€ 81

inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser

MENÜ

KALBSTATAR

gebeiztes Ellberger Eigelb | Krustentier-
emulsion | Knuspergambas

DIM SUM

Gans | Pflaume | Süßkartoffel | Gänse-
consommé

SKREI

Kartoffel | Stielmus | Lardo

ODER

ZWEIERLEI OCHSE

Bäckchen geschmort | Schlepp gebacken |
Schnittlauchpüree | Möhrchen

CRUMBLE

Apfel | Birne | Sabayon-Espuma | Fior di
Latte Eis

€ 79,95

inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser



BIANCA OVERKAMP

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



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

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.





DOMINIK GOLABEK

**PARKBAD SÜD
AM STADTGARTEN 20
44575 CASTROP-RAUXEL
02305-9989613**



Mi-So
17:00-21:00 Uhr
Mo&Di Ruhetag
Für besondere Anlässe
öffnen wir auch an
unseren Ruhetagen
für Sie.

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.

MENÜ

SARDINEN TRAMEZZINI

geröstete Paprika | Koriander | Olive |
Zitrone

PILZBRÜHE

Kartoffel-Lauch Dumpling | Dill

2ERLEI ENTE

Brust und Confit | Walnuss -Griß Strudel |
Erbse | Mandarine

SCHWARZWALD-BRÛLÉE

Schokolade | Sahne | Kirsche

€ 69

inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser

MENÜ

CAPRESE DELUXE

Büffelmozzarella | Tomatenschnee |
karamellierter Pfirsich | Basilikumspiegel

LATTE WALDMACCHIATO

Steinpilz-Creme | Trüffelschaum | Sesam-
Blätterteig-Spirale

MEERESGOLD

Kabeljau in Polenta-Knusper | Safran-
Risotto | grüner Spargel | Zitronengras-
Velouté-Espuma

ODER

DER GENTLEMAN

Tranchen vom Roastbeef | wilder Brokkoli |
Hasselback-Kartoffel | Schalotten-Portwein-
Jus

SÜSSES FINALE

Cheesecake-Creme | Rhabarber-Ragout |
Butterstreusel | Himbeergel

€ 74,50

inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser



PASU THASS

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



Mo Ruhetag
Di-So
12:00-22:00 Uhr
Späteste Reservierung
um 19:00 Uhr.

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.

PARKBAD SÜD

Restaurant Catering Eventlocation

RESTAURANT
Pferdestall
- Zecher Zollern -





JAN LANGER

**RESTAURANT
GOLDSCHMIEDING
IM VIENNA HOUSE EASY
BY WYNDHAM
CASTROP-RAUXEL
DORTMUNDER STR. 55
44575 CASTROP-RAUXEL
02305-3010**



So&Mo Ruhetag
Di&Sa
18:00-22:00 Uhr
Späteste Reservierung
um 20:30 Uhr.
Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.

MENÜ

CARPACCIO VON DER ROTEN BETE

sautierte Jakobsmuschel | Buttermilch |
Limone

SCHWARZWURZEL CRÈMESUPPE

Wachtel-Zimtspieß

MEDAILLON VOM SEETEUFEL

Safranschaum | Thaispargel | cremiges
Graupenrisotto

ODER

RINDERBÄCKCHEN IN BURGUNDERSAUCE

Birnenbalsamico-Rotkraut | handgeschabte
Castroper Nudel (Pizokels)

ODER

HIRSCHRÜCKENMEDAILLON

Schokojus | Cassisfeige | Rosenkohlblätter |
Macaire-Kartoffeln

GEBRANNTÉ CRÈME VON DER TONKABOHNE

Ananasroulade | geeiste Pistazie

€ 80

inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser

MENÜ

TUNA TATAKI

Ponzusauce | Wasabi | Bacon Crumble

PASTA TRIANGOLETTI

Parmigiano Reggiano | Zitronenöl |
Artischockencreme

ISLAND KABELJAU

Blumenkohlpüree | Risoleekartoffeln |
Kräuteröl | Beurre blanc

ODER

IRISCHE OCHSENBÄCKCHEN

Kartoffel-Trüffelpüree | Wirsing-Involtini |
Rotweinjus

ZITRONEN BAISER TÖRTCHEN

Lemon Curd | Basilikum-Gel | Mandel-
Crumble

€ 89

inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser



PHILIPP NOWARRE

**RODENBERG 1770
RODENBERGSTR. 50
44287 DORTMUND
0231-95000653**



Mo Ruhetag
Menükarussell:
Di-So
ab 17:00 Uhr
Restaurant barrierefrei.





STEFAN SCHLÜTER

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



Mo Ruhetag
Di-Sa
18:00-23:00 Uhr
So 12:30-21:00 Uhr
Küchenschluss jeweils
eine Stunde vorher
Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.

MENÜ

GERÄUCHERTE ENTENBRUST

Sellerie | Apfel | Haselnuss

GEBRANNTER LAUCH

Kartoffel | Nussbutter | Schnittlauch

SEESAIBLING

Spitzkohl | Petersilienwurzel | Beurre blanc

ODER

IBÉRICO SECRETO

Spitzkohl | Petersilienwurzel | Senfjus

BIRNE

Mohn | weiße Schokolade | Tonkabohne

€ 89

inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser

MENÜ

ROTE BETE & ZIEGENFRISCHKÄSE

Carpaccio von der eingelegten Roten Bete |
Picandou-Ziegenfrischkäse im Kräuter-
honig mariniert | Wildkräuter | Nüsse |
Himbeer-Walnuss-Vinaigrette

GERÄUCHERTE TOMATE

Cremesuppe von der geräucherten Tomate |
Olivencrunch

SALTIMBOCCA VOM FLUSSZANDER

Salbei | luftgetrockneter Schinken | buntes
Bohngengemüse | goldbraune Kartoffel-
plätzchen | Weißwein-Sauce
(auf Wunsch ohne Schinken erhältlich)

ODER

FILET VOM DUROC SCHWEIN

rosa gegart | Trüffelkruste | goldbraune
Kartoffelplätzchen | knusprig gebackenes
Speckbohnenbündchen | kräftige Jus

PRALINENPARFAIT

Nougat | Marzipan | Portweinpflaumen

€ 79,90

inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser



TOBIAS W. HANNÉ

**TOBI BEI LINNEWEBER
BÜRENBRUCH 30
58239 SCHWERTE
02304-9545482**



Mo&Di Ruhetag
Mi-Fr

17:00-22:00 Uhr
Sa 18:00-22:00 Uhr
So 12:00-14:30 Uhr &
18:00-21:00 Uhr

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.



NUNZIO MARCUCCI

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



Mo Ruhetag
Di-Sa
17:00-21:00 Uhr
So 12:00-20:00 Uhr
Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.

MENÜ

TONNO, VITELLATO*

Thunfisch | Kalbfleischcreme | Kräutersalat |
Sardellen | Crostini

ROMBO CON ZUCCHINE E LATTICELLO

Steinbutt | Zucchini | Buttermilch | Erbsen-
salat | Whisky-Beurre blanc | Aceto Balsamico
di Modena IGP

CARRÉ DI AGNELLO ALLA PROVENZALE

Lammrücken | provenzalische Kräuter-
kruste | cremige Kartoffelkrokette |
Caponata | Lammjus

ODER

DUETTO DI LEPRE

geschmorte Hasenkeule | gebratener
Hasenrücken | Pappardelle | gebratene
Kräuterseitlinge | Hasenjus

CROSTATATA ALLA RICOTTA

italienische Ricotta-Tarte | Amalfi-Zitrone |
Zitronensorbet | Zitronenkaviar | Mandel

€ 74,90

inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser

MENÜ

THUNFISCH

grüne Gazpacho | Topinambur | Haselnuss

FJORDFORELLE

Kopfsalat | Kaper | Eigelb

BLACK ANGUS BEEF

Schwarzwurzel | Zwiebel | Miso

ZARTBITTERSCHOKOLADE

Pistazie | Kumquat | Vanille

€ 119

inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser



LUKAS SCHUBERT

**VIDA
HAGENER STRASSE 231
44229 DORTMUND
0231-95009940**



So&Mo Ruhetag
Di-Sa
17:00-23:00 Uhr

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.





KONSTANTIN KOLOMBET

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



Mo-Do
12:00-14:00 Uhr &
18:00-21:00 Uhr
Fr&Sa
12:00-14:00 Uhr &
18:00-22:00 Uhr
So Ruhetag

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.

MENÜ

FJORD-FORELLE & BOUDIN NOIR

Kartoffel | Portulak | Apfel

POCHIERTES EI

Spinat | Comté | Trüffel

WOLFSBARSCH & GARNELE

Gelbe Tomaten Beurre blanc | Auberginen-
Ravioli | Erbse | Karotte

ODER

LAMM RÜCKEN & BÄCKCHEN

Jus | Sellerie Tarte | geräucherte Aubergine |
Erbse | Karotte

VALRHONA SCHOKOLADE

Karamell | Birne | Vanille

€ 92

inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser

MENÜ

CARPACCIO VOM RIND

Trüffel-Mayonnaise | Rucola | Parmesan

KAROTTEN-INGWERSUPPE

Curryöl | Croûtons

SAUERBRATEN VOM RIND

Rosinen | Rahmwirsing | geschmelzte
Kartoffelknödel

BIRNE HELENE

Zartbitterschokoladen-Sauce | Vanille Eis

€ 69

inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser



MO GOMAA

**WILDE ENTE
SEEUFERSTRASSE 40
58636 ISERLOHN
02371-972123**



Mo&Di Ruhetag
Mi&Do
15:00-23:00 Uhr
Fr 12:00-23:00 Uhr
Sa&So
09:30-23:00 Uhr
Menükarussell buchbar
ab 12:00 Uhr.

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.



CHARI HEKMATJOO

YAMAS DORTMUND
KAISERSTR. 24
44135 DORTMUND
0231-13755074



So&Mo Ruhetag

Di-Do

17:00-22:00 Uhr

Fr&Sa

17:00-22:30 Uhr

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.

Reservierungen Di-Sa
17:00 Uhr & 19:00 Uhr!

MENÜ

TZATZIKI & AVOCADO

cremigies Tzatziki | frische Avocado | feine Kräuter

DAKOS BRUSCHETTA

Tomate | feine Kräuter | frischer Myzithra-Käse | besonderer Zwieback aus Kreta

ODER

TAHINI VELOUTÉ

Tahinisuppe | Bulgur | Zitrone | Thymian | Sumach Gewürz

KANINCHEN STIFADO

Kartoffelpüree | geräucherter Metsovone-Käse | geröstete kleine Karotten | Sellerie

KORMÓS

Schokolade | griechisches Biskuit | karamalisierte Mandeln | Minze

ODER

PAGOTÓ ME CHALVAS

Vanilleeis | Sesam-Pasteli | Halvas | Beeren

€ 74

inkl. der begleitenden Weine
oder 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 2027**

FÜR: _____

RESTAURANT: _____

STEMPEL | DATUM | UNTERSCHRIFT

Platzvermerkung unter dem Stichwort „Menükarussell“ erhalten | Der Verkauf kann Ersatz | Einlösbar nur während der Aktion 2027

MENÜKARUSSELL

MNKL.DE

A
R
U
S
S
E
L
L

KLEINES MENÜLEXIKON

FRANZÖSISCHER FINANCIER

Saftiges Mandelgebäck mit feinem Aroma, veredelt durch die charakteristischen Röstnoten gebräunter Butter – Beurre noisette.

PIZOKEL

Eine traditionelle Spezialität aus Graubünden. Die kleinen, an Spätzle erinnernden Teigwaren überzeugen mit ihrem ursprünglichen, herzhaften Charakter.

BELPER KNOLLE

Eine Rohmilchkäse-Spezialität aus Belp, einer Gemeinde südlich von Bern im Schweizer Mittelland.

PONT-NEUF-KARTOFFELN

Klassisch französisch zubereitete, besonders dick geschnittene Pommes frites, außen knusprig und innen herrlich weich – benannt nach der berühmten Pariser Brücke Pont Neuf.

MARENSIN-MAISHÄHNCHEN

Frei im Wald lebend in der Region Les Landes im Südwesten Frankreichs. Erstklassige Qualität mit Auszeichnung: dieses Hähnchen erhielt als erstes das renommierte französische Gütesiegel Label Rouge.

IMPRESSUM

KONZEPT | DESIGN | REDAKTION | ORGANISATION
VON TEAM NIGGEMANN

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



WWW.FREISCHUETZ-SCHWERTE.DE

WALD-
RESTAURANT
JETZT RESERVIEREN!



NIGGEMANN

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

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.



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 Dortmund
und Umgebung:

Christian Steinke
Verkaufsleitung
Gastronomie West



transgourmet_cook www.transgourmet.de/cook



WOCHENDOSIS

DEINE PORTION **DORTMUND** AM MITTWOCH

EINMAL DIE WOCHE,
IMMER UM 6:
DER **DORTMUND-NEWSLETTER**
FÜR DICH.



waz.de/wochendosis-newsletter

Dortmunder
Volksbank



#Beste Girokonto – beste Leben!

Unser Girokonto – ausgezeichnet
als **bestes Girokonto Dortmunds!**

dovoba.de/girokonto



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.**

