

DORTMUND & UMGEBUNG
2026

**RUSSELT
MENÜKA**

VON HERZEN UND VON HIER.



**Die schönste Zeit ist
miteinander.**


**MORITZ
FIEGE**
*Familienbiererei
seit 1878*

DORTMUND & UMGEBUNG

... HIER GENIESSEN

ACQUA
ALBERO VERDE - GRÜNER BAUM
AM PARK
BISTRO 09
BRÜDERLICH
DER LENNHOF
DIECKMANN'S
FETTER FÖRSTER
FREISCHÜTZ WALDRESTAURANT
FRIENDS
GASTHAUS STROMBERG
HAUS GERBENS
KERSTINS NORDISCH WESTFÄLISCH
LINGUINI
MOWWE CAFÉ & RESTAURANT
NEUNZEHN30
OVERKAMP
PARKBAD SÜD
PFERDESTALL
QUIRO
RODENBERG 1770
SYGHT
THE BEEF BY EMIL
THE STAGE
TOBI BEI LINNEWEBER
TRATTORIA PUGLIA
VIDA
WIDU
YAMAS DORTMUND

01. FEBRUAR - 31. MÄRZ 2026

WILLKOMMEN!



Peter Küster

AUF DIESE PARTNERSCHAFT IST VERLASS

Das Menükarussell ist seit zwei Jahrzehnten ein fester Bestandteil der kulinarischen Landkarte unserer Region. Von Beginn an waren Bochum, Herne, Dortmund, Hattingen, das Ennepe-Ruhr-Gebiet, das Vest und die umliegenden Städte Teil dieser Idee. Jahr für Jahr zeigt sich aufs Neue: Die Gastronomie hier ist kreativ, vielseitig und wagt den Blick über den Tellerrand.

„Für uns ist das Menükarussell ein Schaufenster, in dem unsere Partner ihre ganze Bandbreite präsentieren können“, sagt Geschäftsführer Peter Küster. „Im Hintergrund sorgen wir als Lebensmittelgroßhändler dafür, dass Qualität, Zuverlässigkeit und Organisation stimmen. Unsere Stärke liegt in der Tiefe des Sortiments – von frischem Fisch, Obst und Gemüse über hochwertiges Fleisch bis zu unserem besonderen Schwerpunkt: Wir liefern frisches Geflügel in außergewöhnlicher Vielfalt. So können sich die Gastgeber ganz auf Sie, ihre Gäste konzentrieren.“

REGION VERWURZELT, WELTOFFEN INSPIRIERT

Niggemann ist tief im Ruhrgebiet verankert und zugleich Teil internationaler Netzwerke. Diese Verbindung ermöglicht es, dass regionale Gastronomien ihre Wurzeln pflegen und gleichzeitig neue Ideen aufnehmen – von nachhaltigen Produkten über regionale Spezialitäten bis hin zu internationalen Trends. So bleibt Genuss stets in Bewegung.

MENÜKARUSSELL

Print mag nicht das nachhaltigste Medium sein, doch es wirkt noch vielfältiger: Sie, die Menükarussell-Gäste, möchten blättern, markieren und mitnehmen, diese Erfahrung haben wir im letzten Jahr gemacht. So haben wir wieder eine kleine Auflage für Sie drucken lassen, aber auch weiter in die digitale Version investiert.

Holen Sie sich hier auch Appetit:
www.mnkl.de



EIN STARKES TEAM IM HINTERGRUND

170 Menschen sorgen dafür, dass auch während des Menükarussells alles reibungslos läuft. Von der Abstimmung mit den teilnehmenden Restaurants in Bochum, Herne, Dortmund, Hattingen, im Ennepe-Ruhr-Kreis oder im Vest bis hin zur zuverlässigen Belieferung: Organisation, Logistik und Qualitätssicherung ermöglichen den Gastronomen volle Freiheit für ihre Kreativität.

RUNDE FÜR RUNDE EIN ERLEBNIS

Nach dem Menükarussell ist vor dem Menükarussell. Neue Menüs, frische Ideen und neue Partnerschaften halten das Projekt lebendig. Und so gilt auch in Zukunft: Das Menükarussell dreht sich wieder – kulinarisch geht es immer eine Runde weiter.



NIGGEMANN

100 JAHRE MORITZ FIEGE PILS



Die Geschichte unserer Familienbrauerei begann 1878 mit dem Erwerb der Braurechte in Bochum mitten im Herzen des Ruhrgebiets. Generation für Generation wurden Rezepturen, Braukunst und Werte weitergegeben, die unsere Brauerei ausmachen: Leidenschaft, Handwerk, Verantwortung und die tiefe Überzeugung, dass Bier das Miteinander fördert.

Seit sechs Generationen lebt unsere Familie die Leidenschaft für das Brauhandwerk. Die hohe Qualität unserer Bierspezialitäten erreichen wir durch handverlesene Zutaten aus den besten Anbaugebieten Europas und unsere traditionelle Brauweise mit viel Zeit zum Reifen. Durch die lange Lagerung von vier Wochen bei 0 °C entfaltet sich der ausgewogene Charakter unserer Biere. Alle nach eigener Rezeptur gebraut, sind unsere Bierspezialitäten geprägt durch die für MORITZ FIEGE charakteristische Hopfennote.

Genau vor 100 Jahren braute Moritz Fiege, als dritte Generation unserer Familienbrauerei, unser erstes untergäriges Bier Pilsener Brauart. So begann 1926 eine Pils-Tradition, die bis heute untrennbar mit unserer Brauerei verbunden ist. Es ist der Ursprung unseres heutigen MORITZ FIEGE Pils. Mit seinem herben Charakter und der unverwechselbaren Hopfennote präsentiert unser Pils bis heute den klassischen Pils-Typ. Die perfekte Balance zwischen Hopfenbittere und Hopfenaroma, unter Einsatz ausgewählter Hopfensorten, zu erreichen, ist der tägliche Anspruch unserer Braumeister.



Seit 2013 wurden wir jährlich mit dem Slow Brewing-Gütesiegel ausgezeichnet. Das Prädikat „Slow Brewing“ steht für die konsequenteste und härteste Qualitätsprüfung für Bier und Brauereien weltweit.

**„100 JAHRE MORITZ FIEGE PILS -
EIN JAHRHUNDERT VOLLER TRADI-
TION, LEIDENSCHAFT UND FAMILIEN-
GESCHICHTE - GEBRAUT MIT DEM
ANSPRUCH, DAS BESTE ZU GEBEN.“**

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



SCHOKOLADE NEU GEDACHT



CONFISERIE
RUTH
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.



confiserie-ruth.de

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 2026. 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



BASSANO
BECKMANNSHOF
BORGBÖHMER'S WALDESRUH
CAFÉ & RESTAURANT IM EICKELER PARK
ELSÄSSER STUBE
FRANZ FERDINAND
GUT MAUSBECK
GUTE STUBE
HAUS LINDEN
LIVINGROOM
MEISTERTRUNK
PARÉA
POST'S LOTTENTAL
ROSMARINO
STÜBCHEN
VIU IM WELCOME PARKHOTEL
YAMAS BOCHUM
ZUM GRÜNEN GAUL
ZUM NEULING

HATTINGEN & ENNEPE RUHR

AN DE KRÜPE
COMEDOR
EGGERS
ESSKULTÜR(K)
FACHWERK
GASTHAUS WEIß
HAUS KEMNADE
HOCHZEHN LIEBLINGSKÜCHE
LAS OLAS
PICASSO IM RUHRBLICK
SCHMIT'S WEINBAR & RESTAURANT
SUKHOTHAI
TAORMINA
WEGERMANN'S BIO-LANDHAUS
ZUM HACKSTÜCK

VEST & UMGEBUNG

BULLERKOTTE
DA PEPE
DORFKRUG
ENGELS IN DER BURG
ESSZIMMER BY HAVERKAMP
GAIA
GASTHOF BERGER
GUTE STUBE BY DANIEL GEORGIEV
HAUS BREUING
HAUS BÜNING
HAUS HÖLTER
HIMMELMANN
LA DOLCE VITA
LANDHAUS FÖCKER
LANDKÜCHE ZUM SCHWATTEN JANS
LOUNGE ONE - THE PLACE TO BE
MAAS TIMPERT
MOSBACHER'S
MÜLLERIN
MUTTER WEHNER
RESTAURANT ROSIN
PFEIFFER'S SYTHENER FLORA
TRATTORIA SARDEGNA DA BRUNO
UNVERHOFFT
WIRTSCHAUS DURSTINE
ZUM HEXENHÄUSCHEN



THIWANKA MADUSHA

ACQUA DORTMUND
ROSEMEYERSTR. 14
44139 DORTMUND
0231-53472754



Mo-So
12:00-23:00 Uhr
(außer BVB Heimspiel-
tage – Tage werden
rechtzeitig angegeben)
Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.

MENÜ

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL

Wakame-Salat | confierte Kirschtomaten

LINGUINE AL NERO DI SEPIA

Flusskrebse | gelbe Kirschtomaten |
Rucolabeet

GEBRATENER STEINBUTT (170G)

Babymöhren | wilder Brokkoli | cremige
Safran-Soße

ODER

KALBSMEDAILLONS (180G)

in eigenem Jus | cremiges Kartoffelstampf-
püree

MOUSSE AU CHOCOLAT

Orangenakzent

€ 119,90

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MENÜ

ROTEBEETE-CARPACCIO

Rucola | Birne | Gorgonzola-dolce |
Pinienkerne

RAVIOLI

Kürbis | Ricotta

SALTIMBOCCA VOM ZANDERFILET

Parma Schinken | Linsen-Möhren-Beet

ODER

KALBSFILET SOUS-VIDE

Sellerie-Püree | Wurzel-Gemüse

PANNA COTTA

Feige | Zitrone | Pinienkerne

€ 84,90

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



EDMOND MYFTARI

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



Mo-Do
Menü nur um
18:00 oder 20:00 Uhr
möglich!
Fr&Sa
jeweils max. 10 Menüs
und nur telefonisch zu
reservieren!
So&Feiertage Ruhetag
Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.

ACQUA

Albero Verde
Grüner Baum



DUSTIN BURBAUM

**HOTEL AM PARK
BAHNHOFSTRASSE 146
45731 WALTROP
02309-78750**



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

24 Stunden vor Reser-
vierung gerne ein
vegetarisches Über-
raschungsmenü.
Restaurant barrierefrei.

MENÜ

FOCACCIA

Trüffelcreme | Radicchio | Bresaola

OSSOBUCCO-RAVIOLI

Parmesanschaum | Gremolata

GULASCH VOM OKTOPUS

Tomaten-Rotwein-Reduktion | Gemüse |
Gnocchis

ODER

FILET & BÄCKCHEN VOM IBÉRICOSCHWEIN

Polenta | Artischocke | Chorizo

BANANE

weiße Schokolade | Safran

€ 79,90

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MENÜ

STADION-FEiertagssuppe

Tomate | Curry | Bratwurst

DORTMUNDER KRÜSTCHEN 2.0

Kalb | Brot | Pilze | Ei | Feldsalat

BVBS CHAMPIONS SANDWICH

Rinderfilet | Bon Taleggio | Brot |
Poker Bull | Pfeffer | Kartoffel

SÜSSES SUSHI

Reis | Melone | Mango | Minze

€ 62,90

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



ALEX RÜTHER

**BISTRO 09
BERSWORTSTR. 9
44137 DORTMUND
0231-90203270**



So Ruhetag
Mo-Fr
07:30-22:00 Uhr
Sa
12:00-22:00 Uhr
Spieltag
Heim | Auswärts
12:00-22:00 Uhr

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.



FELIX FELDKAMP

BRÜDERLICH
KAISERSTRASSE 92
44135 DORTMUND
0231-5495363



Di-So
15:00-19:30 Uhr
Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.

MENÜ

BEEFLES TATAR

Grüner Spargel | Feta

RED SNAPPER

Tomaten-Risotto | Basilikum

ZWEIERLEI VOM RIND

Butterkartoffel | Zweierlei von der Möhre

SCHOKO

Kirsche | Zitrone

€ 82

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MENÜ

HAUSGEBEIZTE LACHSFORELLE

Rote Bete Ceviche | Apfel-Kren-Creme |
Meerrettich-Perlen

TOPINAMBUR-SAMTSUPPE

Trüffel-Spitzkohl-Dumpling

SOUS-VIDE GEGARTER KABELJAU

Pommery Beurre Blanc | Pastinaken
Mousseline | karamellierte Perlzwiebel |
Annakartoffel

ODER

BOEF BOURGUIGNON

Pastinaken Mousseline | karamellierte
Perlzwiebel | Annakartoffel

BIRNEN-VARIATION

Tonkabohnen-Chantilly | Hafercrumble |
Salzkaramelleis

€ 85

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



ATTILA KARPATI

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.





OLIVER ISPHORDING

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



Mo Ruhetag
Di-So
ab 11:30 Uhr

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.

MENÜ

CARPACCIO VOM RIND

Parmesan | Wintertrüffel | Alter Balsamico

JAKOBSMUSCHEL

Erbsencreme | geröstete Birne

DORADENFILET

gebratenes Ratatouille | Noilly Prat |
Kerbelöl

ODER

KALBS CORDON BLEU

San Daniele Schinken | Comtékäse |
geschmorter Spitzkohl | Schalotten |
Selleriepürree

MANGO PANNA COTTA TÖRTCHEN

Matcha Kokoscreme

€ 75

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MENÜ

FÄRÖRER LACHS - KAFFEE GEBEIZT

Röstzwiebelsud | Sherry-Essig | Avocado |
Perlzwiebel | Crostini

PECORINO-RAVIOLI

gebratener Rosenkohl | Pancetta |
Maronensauce

RINDERSCHULTER VOM BLACK ANGUS

Naturjus | Steinpilze | Blumenkohl |
Purple Haze Karotte | Salz-Pflaume

GIANDUJA-GANACHE

Mandelsablé | Cassis | Mascarpone |
Haselnussstreusel

€ 89

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



THORSTEN BRODAL

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



So Ruhetag

Mo-Fr

12:00-14:00 Uhr Lunch
& ab 18:00 Uhr

Sa ab 18:00 Uhr

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.



DIECKMANN'S



**FETTER FÖRSTER
VIERJAHRESZEITEN
RESTAURANT**



MARKUS SLEBIODA

FREISCHÜTZ
WALDRESTAURANT
HÖRDER STRASSE 131
58239 SCHWERT
02304-6070200



Mo&Di Ruhetag
Mi-So
11:30-14:00 Uhr &
17:00-20:00 Uhr
Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.

MENÜ

SCHWARZWURZEL-MOUSSE

Kerbel | fermentierte Schwarzwurzel | Balsamico-Kirschgel | Parmesancracker | Apfel und Garnele in Haselnuss-Beurre-blanc

SUPPE

Karotten-Orangen-Kokos-Süppchen | knusprige Süßkartoffelbällchen
Pastinaken-Süppchen | Birne | geräucherte Forelle | Haselnuss
Enten-Consommé | Szechuanpfeffer | Enten-Gyoza

ROULADE VON LACHS UND ZANDER

Sesam-Blätterteig-Ring | Estragon-Champagner-Sauce | Kartoffel-Senf-Püree | kleines sautiertes Gemüse

ODER

ZWEIERLEI VOM KALB

Sous-vide gegarte Kalbssemmerrolle | Praline von der Kalbsbacke | Café-de-Paris-Sauce | Kartoffel-Blätterteig-Domino | kleines sautiertes Gemüse

GESCHMORTE BIRNE

Nougat-Sablé | griechischer Joghurt | gesalzene Karamelleis | Schokoladenganache | Weißbier-Zabaione

€ 84,90

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MENÜ

GRUSS AUS DEM ORIENT

Menemen | pochiertes Ei | Harissa
Hollandaise

FLÜSSIGE WURZEL

Pastinaken-Rahmsüppchen | Kräuteröl

SKREI TRIFFT SESAM

Skrei | Kartoffel-Sesam Püree | Ratatouille
Gemüse | Beurre Blanc

ODER

LAMM TRIFFT SESAM

Lammhaxe | Kartoffel-Sesam Püree | Ratatouille Gemüse | Jus

SWEET MEMORIES

Saisonale Tarte | Mangosorbet

€ 76

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



MATTHIAS TRÜMPER

FRIENDS
WELLINGHOFFER
STRASSE 167
44263 DORTMUND
0231-22381098



Mo&Di Ruhetag
Mi-Fr
16:00-22:00 Uhr
Sa&So
14:00-22:00 Uhr
Menükarussell kann bis
20:00 Uhr spätestens
reserviert werden.
Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.



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.

MENÜ

LACHSFORELLE

Rote Bete | Sesam | Kichererbsen

JAKOBSMUSCHEL

Blumenkohl | Quitte | Ziegen-Joghurt |
Haselnuss

KALBSBRUST

2erlei Kürbis | Birne | Mandelcreme |
Kartoffelbaumkuchen

GETREIDE TRIFFT SCHOKOLADE

€ 82

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MENÜ

GARNELN CRUDO

Grapefruit | Tomate | Fenchel

SPANISCHE MANDELSUPPE

pochiertes Landei | Zitrone | Crostini

SPANISCHES „SURF & TURF“

Iberische Bäckchen & Pulpo | Paprika |
Aubergine | Limone

LECHE FRITA

Orange | Mandel | Zimt

€ 85

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



CARMEN RODRIGUEZ

HAUS GERBENS
HAUPTSTRASSE 211
58739 WICKEDE
02377-1013



So&Mo Ruhetag
Di-Sa

ab 18:00 Uhr

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.



**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 14:30-17:00 Uhr



MENÜ

SURF & TURF ZUM START

Matjestartar | Gurke | Roggenchip
Mini-Smörrebröd aus isländischem
Rügbraud | lackierter Duroc-Schweine-
nacken | Crème | Zwetschge

SCHWERTER SENFSÜPPCHEN

Elchsalami | Frischkäsehäubchen |
Schnittlauch

SKREI & KÜRBIS

Skrei | Muscheln | Wurzelgemüse |
Riesengarnelen | Kürbis

ODER

WILD & WEIDE

zart geräucherte Wildbratwurst & rosa ge-
bratenes Rinderfilet | Cranberry |
Braunkohl | Kürbis

ODER

SKREI & WEIDE (SURF & TURF)

Skrei | Riesengarnelen | Miesmuscheln |
Wurzelgemüse | Dill
rosa gebratenes Rinderfilet | Cranberry-
soße | Kürbisstampf | Panko

SANDDORN & HAFER

weiße Schokolade | Sanddorn | Karamell |
Hafercrumble | fermentierte Himbeeren

€ 78

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MENÜ

KÜRBISCARPACCIO MIT BURRATA

Kürbis | Burrata | Granatapfelkerne

PINIENKERN POLENTA MIT GEBRATENER JAKOBSMUSCHEL

Polenta | Pinienkerne | Kapern | Jakobs-
muschel

SALTIMBOCCA VOM ZANDER MIT FENCHELRISSOTTO

Zander | Parmaschinken | Fenchel | Risotto

ODER

NUMIDISCHES HUHN NACH RÖMER ART GEBACKEN

Huhn | Aprikosen | Datteln | Pinienkerne

SEMIFREDDO ALLA EMILIA ROMAGNA

Vanillecreme | Biskuit | Schokolade

€ 75

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



PHILIPP NOWARRE

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



Di Ruhetag
Mi-So
Startzeiten Menü-
karussell:
17:30 Uhr & 19:00 Uhr
Restaurant barrierefrei.

Linguini
TRATTORIA / PIZZERIA



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.

MENÜ

MOWWE'S CLUBSANDWICH

Pastrami | Romana Salatherzen | Senf-
creme | gebackene Kapern

WÜRZIGER BLOODY MARY

– geschüttelt, nicht gerührt –

CARBONARA AUS DEM NORDEN

Rauch-Aal & Nordseekrabben |
Schinkenschaum

ODER

GESOTTENER TAFELSPITZ

cremigies Stielmus | würzige Bouillon-
kartoffeln

LUFTIG WEISSE SCHOKOLADE

Gurkensorbet | Buttermilchcreme

€ 73,95

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MENÜ

THUNFISCH CARPACCIO VOM “YELLOW FIN“

marinierte Salatherzen | Limonen Vinai-
grette | geröstete Cashewkerne

HAUSGEBEIZTER LACHS

Avocado-Joghurt-Eis | Honig

DUETT VOM KALB

rosa gebratenes Filet & geschmorte
Schulter | Urkarotte | Kartoffel-Sellerie-
Püree | Portweinsauce

ODER

GEBRATENES FILET VOM ZANDER

Sauerkraut-Kartoffel-Püree | Schwerter
Senf-Sauce | Mandel-Brokkoli

LUFTIG LOCKER GESCHLAGENE SABAYON

Blutorange | Quark Knödel

€ 79

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



BURKHARD RIEPE

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



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

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





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.



MENÜ

ZIEGENFRISCHKÄSE VON „UMME ECKE“ DER KÄSEREI ANDRES

gebacken | Zwiebelmarmelade | Früchte-
brot | Rote-Beete-Roulade | Birnen-
Thymian-Eis

PERLGRAUPENRISOTTO

Parmesan | Trüffel | Basilikumöl

WICKEDER SAIBLINGSFILET VOM GRILL

Kartoffelmousseline | Bimi | Zitronen-
buttersud

ODER

BERGKAMENER ROASTBEEF - ROSA -

Pommerysenfsauce aufgeschlagen | Speck-
böhnchen

„GIB MIR DIE KUGEL“ - SCHWARZWÄLDER KIRSCH

Kirschsorbet | Schokokuchen | beschwipste
Kirschen

€ 74,95

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MENÜ

BELUGA LINSEN SALAT

Kopfsalat | Limette | Avocado

GEBEZTER LACHS

Pomelo | Erdnuss | Kaffirlimette | Chili

HÄHNCHEN BALLOTINE

Trüffel | Kürbis | Kräuterseitling | Schwarz-
wurzeln | Serviettenknödel

BIRNE UND SCHOKOLADE

Quitte | Walnuss | Tonkabohne

€ 64,50

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



DOMINIK GOLABEK

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



Mi-Sa

ab 17:00 Uhr

So&Feiertage

12:00-20:00 Uhr

Mo&Di Ruhetag

Für besondere Anlässe
öffnen wir auch an
unseren Ruhetagen
für Sie.

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.

PARKBAD SÜD
Restaurant · Catering · Eventlocation



PASU THASS

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



Mo Ruhetag
Di-So
12:00-20:30 Uhr
Späteste Reservierung
um 19:30 Uhr.

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.

MENÜ

HEIMATHÄPPCHEN

Blutwurstpraline | Karamelisierter Apfel
Grünkohl-Quiche | Walnüsse
Lachstartar | Rösti

PASTINAKEN-CAPPUCCINO

Gebratener Speck

THUNFISCHFILET IN SCHWARZEM SESAM

Chili-Ingwer-Dip | Limetten-Risotto

ODER

SOUS-VIDE RUMPSTEAK

(Roastbeef – Südamerika – ca. 180g)
Haselnuss-Rosmarin-Crunch | dreierlei
Püree | Fingermörchen

ESPRESSO-PARFAIT

Kaffeekekrokant

€ 72,50

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MENÜ

OKTOPUS-CARPACCIO

Wasabi-Schaum

RISOTTO MILANESE

Black Tiger Garnele

KINGFISCH

Baby-Gemüse | weiße Kokosnuss-Sauce

ODER

HÄHNCHENKEULE

gefüllt mit Steinpilzen | Spinat-Kartoffel-
püree

KOKOSNUSS CRÈME BRÛLÉE

Pistazieneis

€ 89

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



DON VITHANAGE

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



Mo-Do
11:00-22:00 Uhr
Fr&Sa
Reservierung möglich
18:00 Uhr & 19:00 Uhr.
So Ruhetag

Vegetarische Alternative
auf Anfrage.
Restaurant barrierefrei.



Q u i r o



PHILIPP NOWARRE

RODENBERG 1770
RODENBERGSTR. 50
44287 DORTMUND
0231-95000653



Mo Ruhetag
Menükarussell:
Di-So
ab 16:00 Uhr

Restaurant barrierefrei.

MENÜ

ROTE BETE TATAR

Ziegenkäse Mousse | Orangen-Thymian
Vinaigrette

KARTOFFEL-TRÜFFEL SÜPPCHEN

pochiertes Ei | Grünkohlchip

ISLÄNDISCHES HEILBUTTFILET

Hokkaido Kürbiscrème | Flower Sprouts |
Haselnuss

ODER

KALBSRÜCKEN

Cremige Safranpolenta | Ratatouille | Sauce
Bordelaise

BLACK FOREST KISS

Amarena Kirschen | Mascarpone | Mandel
Krokant

€ 89

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MENÜ

TATAR VON DER GERÄUCHERTEN FORELLE

Apfel-Meerrettich-Crème | Feldsalat

PASTINAKEN APFEL SUPPE

Schwarzbrot Crumble

KABELJAU AUF CHAMPAGNERSCHAUM

Pastinakenpüree | Linsen | Karotte

ODER

LAMMRÜCKEN

Rotweinreduktion | glasierte Minimöhren |
Petersilienwurzelpüree

MACADAMIA

Kakao Nips | Birne | Karamell

€ 65

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



STEFAN SCHLÜTER

SYGHT
HOHENSYBURG-
STRASSE 200
44265 DORTMUND
0231-7740700



Mo Ruhetag
Di-Sa
ab 18:00 Uhr
So ab 15:00Uhr

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.



SEBASTIAN FELSING

**THE BEEF BY EMIL
AM DORTMUNDER U
EMIL-MOOG-PLATZ 1
44137 DORTMUND
0231-476478 14**



Mo-Sa
18:00-21:45 Uhr
So Ruhetag
Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei
– bitte anmelden.

The
Beef
by *EMIL*

MENÜ

GEBACKENER FETA

marinierte Kirschtomate | gepickelte
Zwiebel | Focaccia

GETRÜFFELTE SELLERIESUPPE

geröstetes Brot | Zitronenöl | rote Wild-
garnele

GEGRILLTER PULPO

Rauchpaprika-Risotto | kleiner bunter
Salat | Hollandaise

ODER

GESCHMORTES SCHAUFELSTÜCK

gegrilltes buntes Gemüse | Bratkartoffeln |
Haselnuss Crunch | Cassis Jus

SCHOKOLADENSOUFFLÉ MIT FLÜSSIGEM KERN

Himbeersauce | Tonkabohnen Creme |
Passionsfruchteis

€ 89,90

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MENÜ

FJORDFORELLE

Rote Beete | Honig-Senf | Madras Curry

SEEHECHT „VENDEE“

Walnuss | Kartoffel | Miso

BLACK ANGUS BEEF

Topinambur | Meerrettich | Estragon

MILCHSCHOKOLADE

Passionsfrucht | Kokos

€ 149

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



MICHAEL DYLLONG

**THE STAGE
KARLSBADER STR. 1A
44225 DORTMUND
0231-7100111**



So&Mo Ruhetag
Di-Sa
18:30-24:00 Uhr
Mi&Do
auch 12:00-15:30 Uhr
Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.



THE STAGE



TOBIAS W. HANNÉ

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



Mo&Di Ruhetag
Mi-So
18:00-21:00 Uhr

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.

MENÜ

LAUWARM GLASIERTE FORELLE

Senf-Honig-Lack | mariniertes Wurzel-
gemüse | Dill-Öl | gerösteter Buchweizen-
Crunch

GETRÜFFELTES CREMESÜPPCHEN VON DER PASTINAKE

Ziegenkäse-Praline | knuspriger Sauerteig-
chip

KNUSPRIGES LACHSFORELLENFILET

Beurre Blanc | glasierte Zuckerschoten |
Kartoffelkuchlein | Zitronenöl

ODER

GLACIERTE RINDERBRUST

Kalbsjus | Sellerie-Creme | Kartoffelkuch-
lein | Haselnuss-Crunch

GESCHMORTE PORTWEIN BIRNE

Cheesecake-Eiscreme | Zimt-Crumble |
Reduktion aus Portwein & Pflaume

€ 69,90

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MENÜ

CIPOLLA ROSSA DI TROPE & CAPRINO

Carpaccio von geschmorter roter
Tropea-Zwiebel | Ziegenkäse-Mousse |
karamellisierte Walnüsse | Chicorée |
Orangen-Vinaigrette

RISOTTO ALL'ARANCIA & SALMONE

Carnaroli-Risotto | Filet vom Winterlachs |
kandierte Blutorange | Fenchel-Confit

DUO DI CERVO

Rosa gebratener Rücken & geschmorte
Keule vom Hirsch | Rosenkohlblätter |
Sellerie-Baumkuchen | Birnencreme |
Preiselbeergelee & Preiselbeeren

ODER

CARRÉ D'AGNELLO IN CROSTA DI ERBE

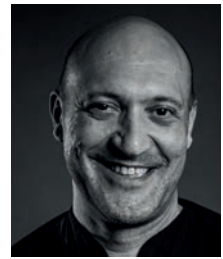
Lammkarree in Kräuterkruste |
Thymian-Jus | Pastinakenpüree | glasierte
Perlzwiebeln

PERA AL VINO ROSSO & CREMA DI MASCARPONE

In Rotwein pochierte Birne | Mascarpone-
creme | Mandel-Crunch

€ 69

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



NUNZIO MARCUCCI

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



Mo Ruhetag
Di-Fr
17:00-21:00 Uhr
Sa 15:00-21:00 Uhr
So 12:00-20:00 Uhr

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.





FABIAN HEIERMANN

VIDA
HAGENER STRASSE 231
44229 DORTMUND
0231-95009940



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

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.

MENÜ

LACHS SASHIMI „VIDA STYLE“

Wasabi | Papaya | Soja

SKREI

Senfschaum | Schwarzwurzel | Spinat

SALZWIESENLAMM

Rotweinschalotten | Sellerie | Kräuterseitlinge

GEKOCHTE SAHNE

weiße Schokolade | Karotte | Dill

€ 125

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MENÜ

BURRATA

Stracciatella | Tomate | Feige | Basilikum

TOM YAM GUNG - SCHAUMSUPPE

Hummer | Brandy | Ravioli | Zucchini

ADLERFISCH²

geräucherter Paprikaschaum | Gnocchi |
Pastinake | Schalotte | Olive

ODER

IBÉRICO PRESA & BAUCH

Chorizo Jus | Kürbis Gratin | Schwarzer
Knoblauch | Pastinake | Schalotte

ZITRUSFRÜCHTE ZART & KNUSPRIG

Orange | Pistazie | Karamell

€ 86

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



KONSTANTIN KOLOMBET

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



Mo-Do

12:00-14:30 Uhr &
18:00-21:00 Uhr

Fr&Sa

12:00-14:30 Uhr &
18:00-22:00 Uhr

So Ruhetag

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.



BY DYLLONG & DE LUCA





**KONSTANTINOS
THÖNNISSEN**

**YAMAS DORTMUND
KAISERSTR. 24
44135 DORTMUND
0231-13755074**



So&Mo Ruhetag

Di-Do

12:00-22:00 Uhr

Fr&Sa

12:00-22:30 Uhr

Vegetarische Alternative
auf minkl.de.

Yamas[®]
mezé restaurant & winebar

MENÜ

CHORIÁTIKI 2.0

Tomate | Gurke | Oliven | Kapern |
Fetá-Mousse – zum Teilen für zwei

LACHANÓSOUPA

geröstete Kohlsuppe
Weißkohl | Zwiebeln | Knoblauch | Reis | Dill

LAVRÁKI

Wolfsbarschfilet | Pistazien-Kapern-Pesto |
knuspriger Reissalat | Granatapfelkerne |
Kräuter

ODER

ARNÍ-FRIKASEE

traditionelle Lammhaxe | eingelegte
Zitrone | Chicorée | Romana Salat | Safran |
Ofenkartoffeln

POCHIERTE NEKTARINE

griechischer Joghurt | Süßwein | Anis |
Zitrone

€ 76

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
minkl.de das gewünschte Restaurant auswählen,
den Gutschein online bestellen und das
4-Gänge-Menü wird per Post auch an den von
Ihnen bestimmten Genießer versendet.
Kulinarische Vorfreude aus dem Briefkasten
ist die schönste Freude.

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

GUTSCHEIN

FÜR 1 MENÜ IM RAHMEN DES „MENÜKARUSSELL“
1. FEBRUAR - 31. MÄRZ 2026

FÜR: _____

RESTAURANT: _____

STEMPEL | DATUM | UNTERSCHRIFT

Platzverweisung unter dem Stichwort „Menükarussell“ erhalten |
Der Verlust kann Ersatz | Einlösbar nur während der Aktion 2026

MENÜKARUSSELL

MINKL.DE

MENÜKARUSSELL

„ICH BIN DOCH SEHR WERTVOLL!“



„HALLO UND GRÜSSE DICH, HIER SPRICHT DEIN GEDRUCKTES MENÜKARUSSELL-HEFT:

Hältst Du mich in diesem Jahr zum ersten Mal in den Händen? Dann wünsche ich Dir viel Spaß auf der kulinarischen Reise in den Monaten Februar und März.

Mit mir entdeckst Du eigens auf das Menükarussell abgestimmte Menüs bei ausgewählten Gastgebern auch in Deiner Region. Dafür kannst Du mich anmalen, Seiten ankreuzen, Gänge unterstreichen, mir Eselsohren machen, Seiten herausreißen (aber das würde mir leid tun), mich verschenken oder zur kurzfristigen Aufbewahrung in die Jackentasche stecken. Du kannst mich jedes Mal wieder hervorholen, wenn Du Anregungen suchst, Telefonnummern brauchst oder den Namen Deines letzten Gastgebers nachsehen möchtest.

Nachdem es mich letztes Jahr nur digital gab, waren viele Menükarussell-Fans etwas enttäuscht. Auch wenn die Hinweise auf Ressourcen und Nachhaltigkeit wichtig waren, konnten sie nicht alle überzeugen. Deshalb bin ich jetzt wieder in gedruckter Form für Dich da. Meine Bitte: Pass gut auf mich auf! Solltest Du mich nicht mehr benötigen, entsorge mich artgerecht und gib mich ins Altpapier. Oder verwandle mich in einen Pappmaché-Pappteller, damit die Zeit bis zum nächsten Menükarussell nicht zu lang wird.

Ich freue mich sehr auf die Zeit mit Dir!“

IMPRESSUM

**KONZEPT | DESIGN | REDAKTION | ORGANISATION
VON TEAM NIGGEMANN**

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

TRINKEN MILCHPRODUKTE DIE SCHÄRFE WEG?

Wer einmal beherzt in eine Chili gebissen hat, weiß: Wasser macht's nur schlimmer. Der Mund brennt, die Augen tränen – und irgendjemand ruft: „Trink Milch, das hilft!“ Aber stimmt das wirklich?

Ja, tatsächlich! Schuld am Feuereffekt ist das Capsaicin in den Schoten. Es ist fettlöslich, nicht wasserlöslich. Ein Schluck Wasser verteilt die Schärfe also nur noch besser im Mund. Milchprodukte enthalten dagegen Eiweiße, vor allem Casein, die Capsaicin binden und neutralisieren. Daher wirkt ein Löffel Joghurt oder ein Glas Milch wie ein Löschtrupp im Mund.

Interessant: Fetthaltige Produkte helfen besser als magere. Sahne schlägt Buttermilch, Vollmilch ist effektiver als die „leichte“ Variante. Wer also gerne scharf isst, sollte nicht nur Wasser auf den Tisch stellen, sondern auch ein bisschen Joghurt oder Käse.

Also Obacht beim Feuerlöscher: Milchprodukte sind die besten Feuerwehrleute gegen Chili-Schärfe. Wasser dagegen gießt nur Öl ins Feuer.





NIGGEMANN

Für die Gastronomie und das Menükarussell stehen wir mit voller Leidenschaft für Qualität, Transparenz und Frische. Unsere Produkte stammen aus lückenlos nachvollziehbarer Herkunft und werden so ausgewählt, dass sie den hohen Ansprüchen der Gastgeber gerecht werden. Damit unterstützen wir dabei, außergewöhnliche kulinarische Erlebnisse zu schaffen – von der kreativen Zubereitung in der Küche bis zum genussvollen Moment am Tisch. Wir wünschen inspirierende Ideen, fantastische Menüs und unvergessliche Abende voller Genuss.

**DAMIT KOCHEN
LEIDENSCHAFT BLEIBT.**

DEIN VORTEIL HEISST COOK.

trust
IN TASTE

@transgourmet_cook

Transgourmet Cook ist dein verlässlicher Foodservice-Profi

Ob Sternerrestaurant in der City, Boutique-Hotel oder Landgasthof: als Cook Kunde profitierst du von einem außerordentlichen Profi-Sortiment inklusive deutschlandweiter CO2-neutraler Belieferung – punktgenau dorthin, wo du kochst. Beratung, Inspiration und Weiterbildung inklusive.

Let's COOK together!

Dein Ansprechpartner fürs Ruhrgebiet:

Fabian Müller
Verkaufsleitung Gastronomie West

Jetzt Kontakt aufnehmen:



CONFISERIE
RUTH
SEIT 1968

SCHOKOLADENWERK BOCHUM

WERKSVERKAUF
LIVE-PRODUKTION
BISTRO & VIELES MEHR

ÖFFNUNGSZEITEN

DIENSTAG - FREITAG - 10:00 - 18:00

SAMSTAG - 10:00 - 17:00

SONNTAG & MONTAG - GESCHLOSSEN

RESERVIERUNG UNTER

02327/546728



NEUIGKEITEN

BURGSTRASSE 1A | 44867 BOCHUM

SCHOKOLADENWERK HATTINGEN

NEU

SCHOKOLADE | PRALINEN | TRÜFFEL | GESCHENKE & MEHR

ÖFFNUNGSZEITEN

DIENSTAG - SAMSTAG - 10:00 - 18:00

SONNTAG & MONTAG - GESCHLOSSEN

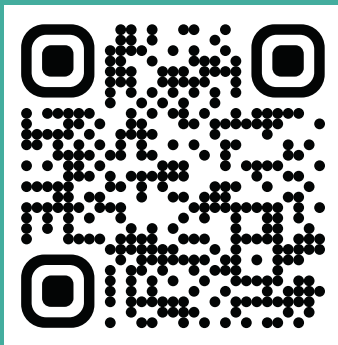
HEGGERSTRASSE 17 | 45525 HATTINGEN

WWW.CONFISERIE-RUTH.DE

WOCHENDOSIS

DEINE PORTION **DORTMUND** AM MITTWOCH

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



waz.de/wochendosis-newsletter

#Beste Girokonto – beste Leben!

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

dovoba.de/girokonto



DAS MENÜKARUSSELL GEHT AUF ORTSBESUCH

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