HATTINGEN & ENNEPE RUHR
2027



Die schönste Zeit ist miteinander.

MORITZ FIEGE
Familienbrauerei seit 1878

HATTINGEN & ENNEPE RUHR

... HIER GENIESSEN

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

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 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

BEWÄHRTES BEWAHREN. NEUES WAGEN.

MORITZ FIEGE
Familienbrauerei seit 1878



ZERTIFIZIERTE SPITZENQUALITÄT
SLOW BREWING

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



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

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



BOCHUM & HERNE

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

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

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



MARIUS KRÜPE

AN DE KRÜPE
DORFSTRASSE 27
45527 HATTINGEN
02324-93350

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

Restaurant barrierefrei.

MENÜ

MAULTASCHE VON DER REHSCHULTER

Schalottenjus | Rote-Beete-Apfel Tatar | hausgeräucherter Wildschweinschinken | Feldsalat | geröstete Walnuss

STEINPILZCAPPUCCHINO

Waldpilz-Ragout-Praline | rahmige Pastinakensuppe | Kräuterschaum

3ERLEI VOM HIRSCHKALB - WAHLWEISE AUCH VOM KALB

Steak, Roulade & Wiener Schnitzel
Rotkohl | Kartoffel-Selleriepüree | Karotte | Thymianjus | Preiselbeer-Birnen-Chutney

3ERLEI ALPENDESSERT

karamellisierter Kaiserschmarrn | Rum-rosinen
Zwetschgen-Tonkabohnen Panna Cotta
Topfenknödel | Mohnbutter-Krokant | Früchte

€ 69,90
inkl. der begleitenden Weine oder Biere und Mineralwasser

MENÜ

CARPACCIO VON DER GELBFLOSSENMAKRELE

Rote Beete | Apfel-Meerrettichbeize | Eis-tropfensalat | Sherry-Vinaigrette | Süßkorn-sprossen

3ERLEI AUS DEM BURGKESSEL

Ahrtaler Trüffelcremesuppe
Grüne Erbsensuppe | Flusskrebsschwänze
Klassische Klare Ochsenschwanzsuppe | eigene Einlage | Wurzelgemüsestreifen | abgeschmeckt mit altem Portwein

WINTERKABELJAU

auf der Haut gebraten | sautierter Spitzkohl | Süßkartoffel-Stampf | weisse Vermouth-Buttersauce

ODER

KLASSIKER AUS DER GUTEN RESTAURANTKÜCHE TOURNEDO VOM HEIMISCHEN RINDERFILET

gebratene, nachhaltige Gänsestopfleber | tournierter Champignon | erlesenes Gartengemüse | hausgemachte Herzogin-kartoffeln

WEISSES HONIGMOUSE TRIFFT CASISSORBET

Brombeerragout | unsere Olivenölpraline mit Meersalz | hausgemachter Whisky-balsam

€ 85
inkl. der begleitenden Weine oder Biere und Mineralwasser



ANDREAS SCHREINER

BURG-HOTEL
VOLMARSTEIN
AM VORBERG 12
58300 WETTER
02335-96610

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

Vegetarische Alternative auf mnkl.de.

Hotel Restaurant
An de Krüpe

BURGHOTEL
VOLMARSTEIN



ANTONIO GONZAGA BARRIOS

COMEDOR RESTAURANTE Y TAPAS
BURGSTRASSE 2
45527 HATTINGEN
02324-3441797

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

Restaurant barrierefrei.

MENÜ

ZWEIERLEI PINTXOS

Pata negra | frittierter Manchego| Feige |
mit Aperol hausgebeizter Lachs | Frischkäse

KOKOS-GARNELENSUPPE

Zitronengras | Safran | Curry | Aceite de Pau

LUBINA

gegrilltes Wolfsbarschfilet | schwarze Aioli |
Gemüsebett | Papas arrugadas | Mojo verde

ODER

FILET VOM IBÉRICO - 100% BELLOTA

Pedro Ximénez Sauce | Steinpilzkrokette |
gegrillter Rosenkohl

TARTA DE SANTIAGO

Mandelkuchen | Zitronenparfait | Espuma
Zabaione | Früchte

€ 70
inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser

Comedor
RESTAURANTE Y TAPAS

MENÜ

15 MINIATURGERICHTE -4 GÄNGE - DAS ORIGINAL

Ochsentatar | Westfalenbrot | Garnele |
Trüffelremo
Räucherforellen-Frischkäsemus | Kaviar |
Gurke | Grissini
unser Vitello: gebackenes Kalbsfleisch | Thun-
fischsoße | Tomate
Sushi des Bergmanns: Hering | zweierlei
Rettich | Soja

DIE LIEBLINGSSUPPEN UNSERER GÄSTE

Maultaschensuppe | Brühe | Wurzelgemüse |
Liebstöckel
Kürbis-Ingwersuppe | gebackene Gemüse-
teigtasche
Kartoffel-Lauchsuppe | Lachsmettwurst

HAUPTGANG

Entenstrudel | Aprikose | Gemüse | Erdnüsse |
Rotkohl
‚Wiener' vom Frischlingsfilet | Wacholder |
Steinpilzpolenta | Pilze
Bœuf Stroganoff | Sauerrahm | Rote-Bete-
Knödel
Wachtebrust | Kirmesmandeln | Graupen-
risotto | getrocknete Tomaten

BISSKEN WAT SÜSSET AUS'M BAUCHLADEN

Die Menükarussell-Praline: direkt oder to go
Sorbet von der Heimatpflaume | Baiser |
schwarzer Pfeffer
Dominostein von Zitrusfrüchten: Grapefruit |
Zitrone | Limone | Orange
Nougat-Vanillekrapfen | Schokolade | Bailey-
sahne

€ 69,90
inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser



DIRK EGGERS

HOTEL & RESTAURANT EGGERS
HAUPTSTRASSE 78
45549 SPROCKHÖVEL
02324-71780

Di&Mi Ruhetag
Do-Mo
12:00-14:00 Uhr &
18:00-21:00 Uhr

Hotel & Restaurant Eggers
Auf gut Deutsch ...



HAKAN AYBIR

ESSKULTÜR(K)
BESENBRUCHSTR. 7
42285 WUPPERTAL
0202-25349135

So&Mo Ruhetag
Di-Sa
18:00-20:00 Uhr

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.

MENÜ

LACHSFORELLE
Pastinake | Rote Bete | Nussbutter

ZWEIERLEI LINSENSUPPE
deutsch & türkisch

RINDERNACKEN
Herzoginkartoffel | Mais | Rosenkohl | Çemen

CRUMBLE
Quitte | Walnuss | Eierlikör

€ 79
inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser

MENÜ

TATAKI VOM FLANKSTEAK
ponzu | japan mayo | eingelegter dashi rettich | frittierter knoblauch

EXOTISCHE KOKOS-LIMETTEN-SUPPE ‚TOM KHA GAI STYLE'
shiitake | junger lauch | sesam

KNUSPRIG GESCHMORTE ENTENKEULE
gerösteter ingwer spitzkohl | kürbis-creme | entenjus mit schalotten | backpflaumen | alte sojasauce

SCHOKOLADEN CAKE & KAFFEE EIS
ananas | banane | passionsfrucht

€ 74,90
inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser



SEMI HASSINE

RESTAURANT FACHWERK
UNTERMARKT 10
45525 HATTINGEN
02324-6852770

So&Mo Ruhetag
Di-Sa
16:00-23:00 Uhr
Küchenschluss
21:00 Uhr.

Esskultür[k]
ZWEI KULTUREN – EINE KÜCHE

fachwerk
RESTAURANT



THOMAS WEIß

GASTHAUS WEIß
IN DER DELLE 4
45529 HATTINGEN
02324-85558

Mo-Mi Ruhetag
Do-Sa
16:30-20:30 Uhr
So 11:30-13:00 Uhr
nach Absprache &
16:30-20:30 Uhr

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.

MENÜ

GUTES AUS 15 JAHREN SÜDAFRIKA

SÜDAFRIKANISCHE STRAUSSENBÄLLCHEN
Aprikosen-Chutney | Hluhluve-Farmersalat

KOKOSNUSS-ENTENCAPPUCCINO
Safranschaum | Tranchen von der geräucherten Entenbrust

DURBANER CURRY-FISCHPFANNE
Gemüsestreifen | Geelrys

ODER

FILET VOM KAROO-RIND
karamellisierte Nuss-Soße | Chakalaka-Gemüse | Süßkartoffelpuffer

TIPSY-TART
Amarulaeis | Kompott von der Kapstachelbeere

€ 79
inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser

GASTHAUS Weiß

MENÜ

DIE WILDE VORSPEISE
Praline von der Ente | Linsengemüse | Preiselbeergel
Rehschinken | Kürbischutney | Kresse
Terrine vom Wildschwein | Buchenpilze | Portweinjus
Wildkräutersalat | Walnuss-Vinaigrette

SALTIMBOCCA VOM SEETEUFEL
Flusskrebsrisotto | Safranschaum | Algenchip

2ERLEI VOM RIND BLACK ANGUS RIND
geschmorte Backe ‚Bourguignon Style' und rosa gebratener Rücken
Burgundersauce | glasierte Schalotte | Creme vom Bergmannspargel

ODER

RÜCKEN VOM HIRSCH
unter der Walnuss-Krokantkruste
Holundersauce | gegrillter Wirsing | Kürbis-Kartoffelschnitte

SNICKERS RELOADED
Salzkaramell | Peanut-Butter-Eis | Kirsche | Joghurtknusper | gebrannter Marshmallow

€ 72,90
inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser



ANDREAS VOGT

HAUS KEMNADE
AN DER KEMNADE 10
45527 HATTINGEN
02324-93310

Mo&Di Ruhetag
Mi-Sa
17:00-23:00 Uhr
So 17:00-22:00 Uhr

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.

HAUS KEMNADE
Restaurant · Veranstaltungen · Catering



ALEXANDER PFEILER

HOCHZEHN
LIEBLINGSKÜCHE
HOCHSTRASSE 10
58285 GEVELSBERG
02332-709780

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

Vegetarische Alternative auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.

MENÜ

PERLHUHN ‚COQ AU VIN'

Topinambur | eingelegte Schalotte | Jus

2023 „Le Pergolette" Garganega | Bianco Veronese IGT | Cà Botta | Venetien

ESSENZ VOM SHIITAKE-PILZ

Kräuterseitling | Sesam | Korianderöl | Brioche

2024 „Graacher Himmelreich" Riesling GG | trocken | Weingut Dr. Loosen | Mosel

GEBRATENER SKREI

Wildes Gemüse | getrüffeltes Kartoffel-gratin | Espuma

2024 Chardonnay | Meerlust Wine Estate | Stellenbosch

ODER

DRY AGED HIRSCHRÜCKEN

Wildes Gemüse | getrüffeltes Kartoffel-gratin | Kirschgel | Hirschjus

2020 „Steinbuckel" Pinot Noir VDP.GROSSES GEWÄCHS | Weingut Philipp Kuhn | Pfalz

CRÈME BRÛLÉE VON DER YUZU-ZITRONE

Blaubeere | Pistaziensponge

€ 129
inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser

Mit alkoholfreier Begleitung **€ 119** p. P.

HOCH ZEHN
Lieblingsküche

MENÜ

GEFLÄMMTER GIN TONIC LACHS

Limette | Buchweizen | Bohnen

GETRÜFFELTES TOPINAMBOUR CREMESÜPPCHEN

GEGRILLTER PULPO

Chorizorisotto | getrocknete Tomaten

ODER

OMAS RINDERROULADE

Kartoffelpüree | Nussbutter | saisonales Gemüse vom Hevener Feld

GEEISTER CAPPUCCINO

Parfait von der Arabicabohne | Vanillekern

€ 85
inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser



JOANA KACHEL

JK'S ELEVEN
DORFSTRASSE 11
58455 WITTEN
02302-1852284

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

Vegetarische Alternative auf mnkl.de.

Jk's ELEVEN



SABRI ARSLAN

LAS OLAS
EMSCHESTRASSE 42
45525 HATTINGEN
02324-6866670

Mo-Do
17:00-22:30 Uhr
Fr-Sa
16:00-23:00 Uhr
So 12:00-22:00 Uhr

MENÜ

PINCHOS REISE

Gazpacho: Gemüsecocktail
Spanisches Kristallbrot (Pan de Cristal) |
Olivenöl | Tomaten
wertvoller Ibéricoschinken
Trüffel | Manchego
Avocadosalat | fein geräucherter Lachs |
Frischkäse | Kaviar | Wachteleier

TAPAS REISE

karamellisierter Ziegenkäse | Wildkräuter-
salat | Granatapfel-Honigdressing
gebackener Manchego | Feigen-Senf-Sauce
Wildfang-Gambas | Knoblauchöl | Kräuter |
Chilischoten
Lachsfilet gegrillt | pikante Weißweinsauce

DREIERLEI FLEISCH

SAFTIGER LAMMSPIESS
FILET VOM IBÉRICO SCHWEIN
HÄHNCHENSPIESS MIT HONIG-SESAM

Rosmarinkartoffeln | Mojo verde

TRAUMHAFTES SCHOKOLADEN-SOUFFLÉ

Mango Sorbet

€ 69,90
inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser

MENÜ

CARPACCIO VOM GEBEIZTEN LACHS

Feldsalat | Dill | Mango-Vinaigrette

KOMPOSITION ‚PICASSO'

Riesen-Gamba | Jakobsmuschel |
Feigensenf | Estragon

ODER

ENTENLEBER GEBRATEN

Pilze | Schalotte | Pastinake | Thymian

FILET VOM WILDEN STEINBUTT

Rote Beete | Cassis | Petersilienwurzel-Püree

ODER

FILET VOM IBÉRICO SCHWEIN

Pinienkerne | Kräuter | Rosmarin-
Kartöffelchen

TARTA DE SANTIAGO

geröstete Mandel | Vanille

€ 85
inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser



JOSÉ LUIS ALVAREZ

PICASSO IM RUHRBLICK
IN DER LAKE 19
58456 WITTEN
02302-1797872

Mo Ruhetag
Di-So
ab 12:00 Uhr



FELIX BENEKEN

SCHMIT'S
WIESENSTR. 23A
58452 WITTEN
02302-9166867

So-Di Ruhetag
Mi-Sa
18:00-23:00 Uhr
Küche bis 21:00 Uhr

Ein vegetarisches Überraschungsmenü wird angeboten.
Restaurant barrierefrei.

MENÜ

GERÄUCHERTER LACHS ‚SKANDINAVISCH'
Skyr | Dill | Senfgurke | Fenchel

HIMMEL UND ÄD
Jakobsmuschel | Blutwurst | Cidreschaum-Soße | Kartoffel-Endiviengemüse

BARDIERTER NUTAAQ KABELJAU
Soße von Roscoffzwiebeln | Grünkohl-risotto | Apfel-Meerrettich-Chutney

ODER

ZWEIERLEI VOM KANINCHEN
Konfit & Rücken
Schwarzwurzel | Mohn | Feldsalat | Rote Bete

QUITTE
Dunkle Valrhona-Schokolade | Earl Grey | Baileys

€ 109
inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser

schmit's

MENÜ

FRITTATINA CACIO E PEPE
frittierte Pasta | Pecorino | Pfeffer | Cacio e Pepe Fond

DUETTO DI PASTA

CUSCINO DI LUSSO
Spinat-Ricotta Ravioli | Trüffel-Crème fraîche | frische Trüffelhobel | Trüffelsalsa | Parmesan

CARBONARA
Linguine | krosser Guanciale | Pecorino Romano | Parmesan | Eigelb | Pfeffer

POLIPO
gebratener Oktopusarm | geröstetes Karot-tenpürre

ODER

SALTIMBOCCA
Kalbschnitzelchen | Parmaschinken | Salbei | Weißwein | Trüffelpüree

CREMA AL CAFFÈ
eiskalte Espresso-Dessert-Creme aus der Slusheismaschine

€ 69
inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser



FABRIZIO COSTA

TAORMINA
SÜDSTRASSE 26
42103 WUPPERTAL
0202-300589

Mo&Do
17:00-22:00 Uhr
So 12:00-21:00 Uhr
Di&Mi Ruhetag

Vegetarische Alternative auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.

taormina



AXEL WEGERMANN

WEGERMANN'S BIO-LANDHAUS IM WODANTAL
WODANTAL 62
45529 HATTINGEN
02324-395010

Mi&Do Ruhetag
Mo-Di&Fr-Sa
17:30-22:00 Uhr
So 11:00-20:30 Uhr

Die Menüs sind nur mit vorheriger Tischreservierung möglich.
Vegetarische Alternative auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.

MENÜ

CHICORÉE-WALDORF-SALAT
Frischkäsetopping

LAUCHSUPPE
Champignon-Kräuter-Hack

GEBRATENER WINTERKABELJAU
Zitronen-Kartoffelstampf | Steckrüben | Petersilienrahm

ODER

SAUERBRATEN AUS DER SCHULTER VOM WESTFÄLISCHEN LANDSCHWEIN
Rosenkohl-Steckrüben-Curry | Kartoffelnocken

SCHOKOLIERTE QUARKCREME
gelbe Grütze

€ 72
inkl. der begleitenden Weine oder Biere und Mineralwasser

Wir sind zertifiziert unter DE-ÖKO-006.
Bioland

BIO-Landhaus im Wodantal Wegermann's
„Idealismus pur im Einklang mit der Natur"

MENÜ

CARPACCIO VOM HAUSGERÄUCHERTEN RINDER-SAFTSCHINKEN
Limonen-Olivenöl | gezupfte Rauke | Parmesan-Hobel | Knoblauch-Stangenbrot

SUPPEN-TRILOGIE
Erbssüppchen | marokkanische Minze | Speck-Brot-Spieß
Weißes Tomatensüppchen | gespießte Gnocchi
Geröstete Paprikasuppe | gespießte Gambas

KARAMELLISIERTES FILET VON DER HUSUMER FÄRSE
kräftige Bratenjus | Saft von Bergpfirsichen und Cassis | mediterraner Blattspinat | getrüffeltes Kartoffelpüree | gekräuterte Buchenpilze

ODER

FILET VOM FLUSSZANDER
geschäumte Hummerjus | Champagner und Zitronenöl | mediterraner Blattspinat | getüffeltes Kartoffelpüree | gekräuterte Buchenpilze

CREME VON BOURBON-VANILLE
aromatisiertes Honigbiskuit | Kompott von der Kesar-Mango | geröstete Kokoschips | geeistes Schokoladen-Baiserparfait

€ 69,90
inkl. der begleitenden Weine oder Biere und Mineralwasser



NICK HUGENBRUCH

ZUM HACKSTÜCK
HACKSTÜCK-STRASSE 123
45527 HATTINGEN
02324-90660

So-Do
12:00-20:00 Uhr
Fr&Sa
12:00-21:00 Uhr
Di Ruhetag

Vegetarische Alternative auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.

★★★★
Hotel - Restaurant
ZUM HACKSTÜCK
in der Region zu Hause

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.

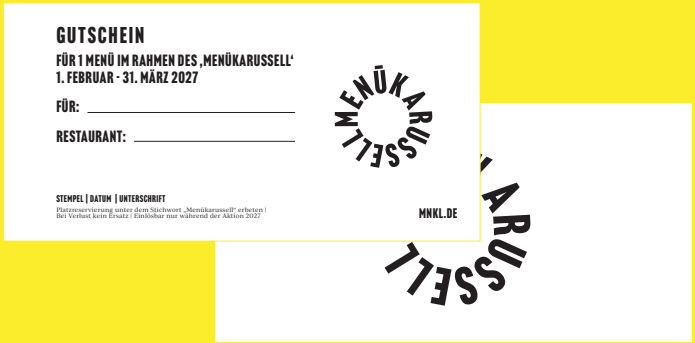
Ob als romantisches Dinner, Familienfeier oder ein Abend mit Freunden: Ein 4-Gang-Menü macht jeden Anlass zu etwas Besonderem und schafft Erinnerungen, die weit über den letzten Bissen hinausreichen.

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.



AROMAGEBER IN DER KÜCHE



Frische Kräuter sind die heimlichen Stars vieler Gerichte

Sie sorgen nicht nur für ein intensives Aroma, sondern auch für Frische, Farbe und eine besondere Geschmacksnote. Oft sind es gerade die feinen Kräuter, die einem Gericht den letzten Schliff verleihen.

So verleiht Basilikum einer Tomatensuppe oder Pasta mediterranes Flair, während Rosmarin perfekt zu Ofenkartoffeln oder Lammgerichten passt. Petersilie bringt Frische in Salate, Fischgerichte oder Saucen, Thymian rundet Schmorgerichte und Gemüsegerichte mit seinem würzigen Aroma ab.

Selbst Desserts profitieren von Kräutern. Minze sorgt beispielsweise in Kombination mit Beeren oder Schokolade für eine überraschend frische Note.

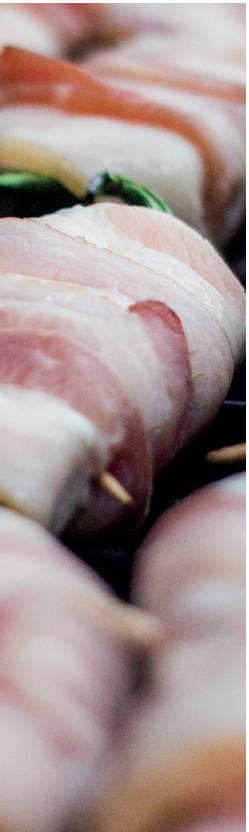
Für Barkeeper sind frische Kräuter weit mehr als Dekoration. Sie sind ein wichtiger Bestandteil kreativer Cocktailkreationen und machen aus einem guten Drink ein besonderes Genusserlebnis.

IMPRESSUM

KONZEPT | DESIGN | REDAKTION | ORGANISATION VON TEAM NIGGEMANN

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

KLEINES MENÜLEXIKON



GEELRYS
Eine traditionelle südafrikanische Spezialität aus gelbem Reis und Rosinen.

PEDRO-XIMÉNEZ-SAUCE
Eine aromatische Sauce mit der feinen Süße und den charakteristischen Rosinen- und Karamellnoten des spanischen Pedro Ximénez.

HLUHLUWE-FARMERSALAT
Knackig-cremiger Farmersalat trifft auf fruchtige Süße der Ananas – inspiriert von der südafrikanischen Region Hluhluwe.

ÇEMEN
Würziger türkischer Brotaufstrich mit Bockshornklee, Paprika und Knoblauch, fein abgeschmeckt mit Kreuzkümmel und Olivenöl.

TIPSY TART
Ein saftiger südafrikanischer Dattel-Nuss-Kuchen, der warm mit einem aromatischen Brandy-Sirup verfeinert wird.

BARDIERT
Mit feinem Rückenspeck umhüllt, damit das Fleisch bei der Zubereitung besonders saftig und aromatisch bleibt.



IHRE GASTGEBER...

...BEGEISTERN MIT HERZLICHKEIT - DIE KÜCHE BEGEISTERT MIT KREATIVITÄT

Verehrte Gäste,
bevor Sie die Gabel heben und den ersten Bissen genießen, erheben wir kurz das Wort für jemanden, der sonst meist hinter dampfenden Töpfen verschwindet – Ihre Gastgeber!
Denn Sie stehen hier beim Menükarussell besonders im Vordergrund.

Die Küche ist der heimliche Dirigent dieses Abends. Nur dass das Orchester nicht aus Geigen besteht, sondern aus Menschen, Rezepten, Pfannen, Messern und einem Herd, der immer genau dann zickt, wenn's richtig voll ist.



Köche von heute jonglieren nicht nur mit Zutaten, sondern auch mit Lieferengpässen, Allergielisten, veganen Varianten und dem heiligen Gral der Gästeschar. Und während draußen von „Work-Life-Balance" die Rede ist, kennt die Küche nur eins zur Prime-Time: „Noch ein Tisch, bitte!"

Aber genau das macht ihre Kunst aus. Zwischen Bestellbon und Bratpfanne entsteht Magie. Aus simplen Zutaten wird Genuss, aus Handwerk Leidenschaft – und aus Stress am Ende doch ein Lächeln, wenn der Teller leer zurückkommt.

Darum, liebe Gäste: Genießen Sie nicht nur, was auf Ihrem Teller liegt, sondern auch die unsichtbare Hingabe, die darin steckt.

Ein Applaus für die Mannschaft der Küche und im Service darf gerne leise in Ihrem Herzen stattfinden – oder, wenn Sie möchten, auch laut mit Ihrem nächsten Besuch!

**DENN AM ENDE GILT:
OHNE KOCH KEIN MENÜ, OHNE MENÜ KEIN ABEND -
OHNE ABEND KEIN GRUND FÜR DIESE WORTE UND
OHNE WORTE KEIN MENÜKARUSSELL.**



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

RUTH
SCHOKOLADE
SEIT 1968

SCHOKOLADENWERK BOCHUM

WERKSVERKAUF
LIVE-PRODUKTION
BISTRO & VIELES MEHR

ÖFFNUNGSZEITEN
DIENSTAG - FREITAG - 10:00 - 18:00 Uhr
SAMSTAG - 10:00 - 17:00 Uhr
RESERVIERUNG UNTER
02327/546728
BURGSTRAßE 1A|44867 BOCHUM

SCHOKOLADENWERK HATTINGEN

SCHOKOLADE | PRALINEN | TRÜFFEL | GESCHENKE & MEHR

ÖFFNUNGSZEITEN
MONTAG - SAMSTAG - 10:00 - 18:00
HEGGERSTRAßE 17|45525 HATTINGEN

www.ruth-schokolade.de

GEROLSTEINER

ENTDECKE DIE

ABSOLUTE FRESHHEIT



GENIEß DEN MOMENT!



Regelmäßig nehmen wir euch mit auf eine kulinarische Reise durch Hattingens Lokale. Entdeckt mit uns die besten Mittagstische. Ehrliche Bewertungen und Empfehlungen – folgt uns und seid dabei!

#wazhattingensprockhoevel

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 Hattingen und Ennepe Ruhr:

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

www.facebook.com/haranniclinic haranni_zahnmedizin



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