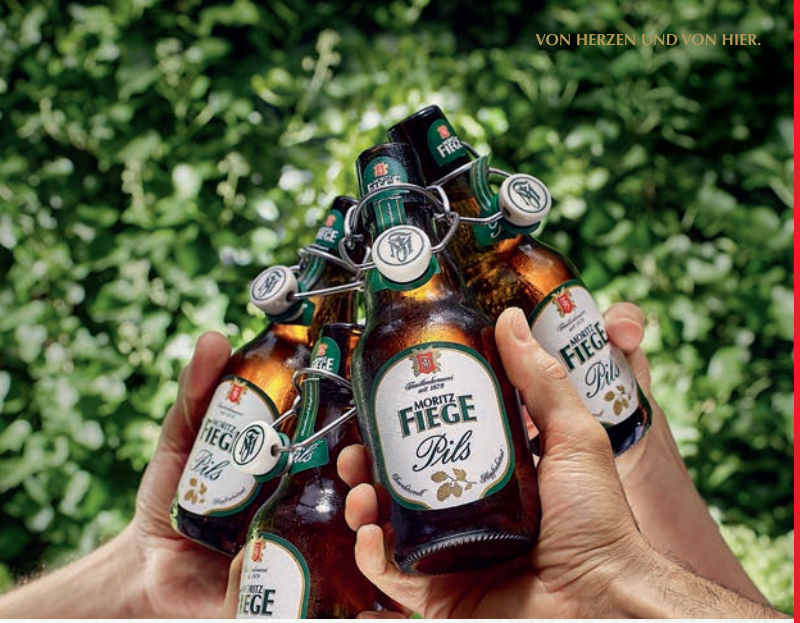
HATTINGEN & ENNEPE RUHR
2026

ENÜKA RUSSELLME



Die schönste Zeit ist miteinander.

MORITZ FIEGE
Familienbrauerei seit 1878

HATTINGEN & ENNEPE RUHR

... HIER GENIESSEN

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

01. FEBRUAR - 31. MÄRZ 2026

FREUNDE MACHEN SINN

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.

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.

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 Ansporn 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 TRADITION, LEIDENSCHAFT UND FAMILIENGESCHICHTE - GEBRAUT MIT DEM ANSPRUCH, DAS BESTE ZU GEBEN.“

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

RUTH SCHOKOLADENWERK

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 HATTINGEN & ENNEPE RUHR 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 TEILNEHMENDEN BETRIEBEN, ALTERNATIVEN MENÜS, ANFAHRT UND WISSENSWERTES - 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

DORTMUND & UMGEBUNG

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

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
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

Vegetarische Alternative auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.

MENÜ

MAULTASCHE VON DER REHSCHULTER

Waldpilzrahmsoße | Rote Beete-Tatar | hausgeräucherter Wildschweinschinken | Feldsalat | geröstete Walnuss

CREMIGE PASTINAKENSUPPE

Liebstöckelöl | Steinpilz-Cappuccino | Rosmarin-Parmesan-Chip

3ERLEI VOM HIRSCHKALB

Steak, Roulade & Wiener Schnitzel
Kartoffel-Sellerie-Püree | Spitzkohl | Thymianjus | Preiselbeer-Birnen-Chutney

ODER

3ERLEI VOM KALB

Steak, Roulade & Wiener Schnitzel
Kartoffel-Sellerie-Püree | Spitzkohl | Thymianjus | Preiselbeer-Birnen-Chutney

3ERLEI ALPENDESSERT

karamellisierter Kaiserschmarrn | Rumrosinen | Zwetschgenparfait | Topfenknödel | Mohnbutter | Krokant | Früchte

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

Hotel Restaurant An de Krüpe

MENÜ

DREIERLEI PINTXOS

königliche Avocado | Garnele | karamellisierter Blätterteig | Ziegenkäse | Honig | Steinpilzkrokette

KOKOS-GARNELENSUPPE

Zitronengras | Safran | Curry | Aceite de Pau

ZARZUELA

feine Fischpfanne
Garnelen | Miesmuscheln | Mandeln | Pinienkerne | Tomaten | Rusticobaguette

ODER

FILET VOM IBÉRICOSCHWEIN

Eichel-Likör-Sauce | baskische Piquillo-Paprika | Nusskroketten

TARTA DE SANTIAGO

Mandelkuchen | Espuma de Crema Catalana | Mango-Basilikum-Parfait

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

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.

Comedor RESTAURANTE Y TAPAS

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

MENÜ

15 MINIATURGERICHTE IN 4 GÄNGEN SERVIERT - DAS ORIGINAL

· Garnele | Staudensellerie | Limone | Olivenöl | Couscous
· Heißgeräucherter Lachs | Kartoffelcrêpes | Meerrettichschmand | Lachskaviar
· Dominostein von Hummer | Avocado
· Trüffel von Ziegenfrischkäse | Pumpernickel | Feige | Granatapfel

· Rahmige Blumenkohlsuppe | Chorizokrokette
· Gelbe Linsensuppe | Wildschweinwurst
· Hamburger Krebssuppe | weißer Portwein | Krebsschwänze

· Pulled Duck | Asiatischer Entenkrapfen | Mangoäpfel | Sesammajo
· Rehragout | Wurzelgemüse | Preiselbeeren | Steinpilz-Kartoffelknödel
· Eichelschweinfilet in Haselnuss gebraten | Olivenölpüree | Kichererbsen-Cuminpesto
· Königsberger Klops vom Kalb | Kapernsoße | Risi-Bisi (Reis & Erbse)

WAT SÜSSET AUS'M BAUCHLADEN

· Die Menükarussell-Praline to go
· Pannacotta von der Tonkabohne | Apfel-Kiwigrütze
· Himbeersorbet | Himbeerschaum | Himbeerkeks
· warme Pina Colada: Kokosbällchen | Ananastatar | Rumsirup

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

Hotel & Restaurant Eggers
Auf gut Deutsch …

MENÜ

LACHSFILET
Spitzkohl | Kumquat | „Çemen“

SELLERIECREMESUPPE
Ente | Schnittlauch

SAUERBRATEN „ORIENT“
Bulgur | Wirsing | Dörrobst

SCHOKOLADEN-TARTE
Apfel | Vanille | Baileys

€ 77
inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

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.

Esskultür[k]
ZWEI KULTUREN – EINE KÜCHE

SEMI HASSINE

RESTAURANT FACHWERK
UNTERMARKT 10
45525 HATTINGEN
02324-6852770

So&Mo Ruhetag
Di-Sa
ab 16:00 Uhr

MENÜ

BEEF TATAR
wasabi | kürbis | ingwer

RAGOUT VON GARNELE, OKTOPUS & SHIITAKE
tom kha gai aufguss

KNUSPRIG GESCHMORTE ENTENKEULE
gerösteter spitzkohl | spicy erbsenpüree | nussbutter | alte sojasauce

CRÈME BRÛLÉE THAI AROMEN
erdnussbutter-eis

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

fachwerk
RESTAURANT

MENÜ

UNSERE TOUR DURCH SÜDAFRIKA GEHT WEITER - IMMER WIEDER ANDERS -

SÜDAFRIKANISCHES ZEBRA-BOBOTIE
Sourcreme | Bafana-Fladenbrot

ORANGEN-CURRY-KOKOSNUSS-GEFLÜGELSUPPE
Satespieß vom Maishähnchen

TRANCHEN VON SOUS-VIDE GEGARTER STEAK-HÜFTE AUS BOTSWANA
Grillgemüse | Kalahari-Salzbutter | Kürbis-Kartoffelstampf

ODER

AUF DER HAUT GEBRATENER COP (KABELJAU)
Grillgemüse | Chenin-Blanc-Buttersoße | Kürbis-Kartoffelstampf

MIT ANANASSORBET GEFÜLLTE BABYANANAS
Amarula-Crumble | frische Beeren

€ 75
inkl. der begleitenden Weine, Biere und Mineralwasser

THOMAS WEIß

GASTHAUS WEIß
IN DER DELLE 4
45529 HATTINGEN
02324-85558

Mo-Mi Ruhetag
Do-Sa
ab 17:00-20:00 Uhr
So
12:00-13:00 Uhr &
ab 17:00-19:30 Uhr

Vegetarische Alternative auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.

GASTHAUS Weiß

ANDREAS VOGT

HAUS KEMNADE
AN DER KEMNADE 10
45527 HATTINGEN
02324-93310

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

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.

MENÜ

DIE WILDE VORSPEISE

· gefüllter Kaninchenrücken | Waldpilze | Cranberryjus
· Rehschinken | Kürbischutney | Kresse
· Sandwich von der Wachtel | Bacon | Wachtelei
· Wildkräutersalat | Preiselbeervinaigrette

SALTIMBOCCA VOM SEETEUFEL

Flusskrebsrisotto | Safranschaum | Algenchip

DREIERLEI VOM SPANFERKEL

Bäckchen | Bauch | Schnitzel | Fiege Bernstein | Spitzkohl | Strudel vom Semmelkloß

ODER

RÜCKEN VOM HIRSCH

Wacholdersauce | Selleriebaumkuchen | Rosenkohlblätter | Urmöhre | Birne | Preiselbeere

NEW YORK CHEESECAKE - KEMNADE-STYLE

Cheesecake | Sorbet von Sauerkirschen | Vanillecrumble | Valrhona Guanaja 70%

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

HAUS KEMNADE
RESTAURANT · VERANSTALTUNGEN · CATERING

MENÜ

OMAS' ZWIEBELSÜPPCHEN

RISTROTTO

Kräuterrisotto | Jakobsmuschel

GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN

getrüffelter Rahmwirsing | Jus

SCHOKO-HASELNUSSPRALINE

€ 79
inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

ALEXANDER PFEILER

HOCHZEHN
LIEBLINGSKÜCHE
HOCHSTRASSE 10
58285 GEVELSBERG
02332-709780

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

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.

HOCH ZEHN
Lieblingsküche

SABRI ARSLAN

LAS OLAS
EMSCHESTRASSE 42
45525 HATTINGEN
02324-6866670

Mo-Do
17:00-23:00 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 | Wildkräutersalat | 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,
Biere und Mineralwasser

Las Olas

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

€ 75
inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

JOSÉ LUIS ALVAREZ

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

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

Picasso
IM RUHRBLICK

FELIX BENEKEN

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

So&Mo Ruhetag
Di-Fr
18:00-23:00 Uhr
Sa 17:30-23:00 Uhr
Küche
18:00–22:00 Uhr

Vegetarische Alternative auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.

MENÜ

MILD GEBEIZTER SAIBLING

Carpaccio von bunten Beten | Spitzkohl | Sanddorn-Vinaigrette | Sonnenblumen-kerncrème

HIMMEL UND ÄD

gebackene Blutwurst & gebratene Jakobsmuschel | Cidresauce | Kartoffel-Endiviengemüse | Röstzwiebeln

GEBRATENES ZANDERFILET

Dijonsenfsauce | glasierte Trauben | Rieslingkraut | Pommes Dauphine

ODER

GESCHMORTES SCHAUFELSTÜCK VOM RIND

Trüffeljus | Topinamburstampf | Rote Bete | Pumpernickel

SCHMIT'S INTERPRETATION VOM APFELSTRUDEL

lauwarmes Apfelstrudelespuma | Rum-rosinen | Apfelgel | Rahmeis von Tahiti-vanille

€ 99
inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

schmit's | weinbar

MENÜ

SATÉ GAI

Hühnerfleischspieße | hausgemachte Erdnusssauce

SOUP GUNG

kleine rote Garnelensuppe
im Weckglas serviert

KARUSSELL-DREIERLEI

- Massaman Curry | Kokosgarnelen
- Entenbrustfilet nach Süß-Sauer Thai Art
- Grünes Curry | Angus Rindfleisch | Bambus | Paprika

DESSERT

- Sticky-Reis | Mango | Kokos im Weckglas serviert
- Schokomousse von brauner Schokolade | Sahne | Mangocreme

€ 69
inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

ANUSORN OUAIYUE

SUKHOTHAI
BOCHUMER STRASSE 15
45549 SPROCKHÖVEL
02324-702009

Di Ruhetag
Mi-Mo
17:30-22:30 Uhr
Küche bis 21:30 Uhr
So&Feiertags
zusätzlich
12:00-14:30 Uhr &
Küche bis 14:00 Uhr

Vegetarische Alternative auf mnkl.de.

sukhothai
fine asian food & cocktails

FABRIZIO COSTA

TAORMINA
SÜDSTRASSE 26
42103 WUPPERTAL
0202-300589

Di Ruhetag
Mi-Mo
17:30-22:00 Uhr

Vegetarische Alternative auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.

MENÜ

CAPRESE 2.0
Burrata | Tomaten-Tartare | Olivenöl | Basilikum

BIGLE ROSSE
Rote Gnocchi | Taleggio | Bel Paese | Gorgonzola | Parmesan | Walnuss

GAMBERONI ALLA SALTIMBOCCA
Riesengarnelen | Parmaschinken | Kräuter aus der Provence | Tomaten-Schaumweinsauce

ODER

BATTUTA
Rindersteak | Rucola | Parmesan | Cherrytomaten | Balsamico

PANNA COTTA AL PISTACCHIO
Pistazien aus Bronte | Haselnuss-Schokoladen-Mascarpone

€ 79
inkl. der begleitenden Weine, Biere und Mineralwasser

taormina

MENÜ

WARMES PASTINAKEN-THYMIAN-KÜCHLEIN
Pfeffermakrele an Posteleiensalat | Topfendressing

ROTE BETE-SAMTSUPPE
Birnen-Relish | Knusperspeck

„DAS BESTE VOM WESTFÄLISCHEN LANDHUHN“
Kurzgebratene Brust & geschmorte Keule in Estragon-Zitronen-Sauce
sautierte Kohlröschen | Batate-Gnocchi

STERNANISCREME
Orangensalat

€ 72
inkl. der begleitenden Weine, Biere und Mineralwasser

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 Tisch-reservierung möglich.
Vegetarische Alternative auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.

Wir sind zertifiziert unter DE-ÖKO-006.
Bioland

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

HARALD 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

MENÜ

CARPACCIO VON HAUSGERÄUCHERTEM HIRSCH-NUSSSCHINKEN

Crème von Roten Rüben, Birnen & Haselnüssen | Wildkräutersalat in Waldhonig-Vinaigrette | ofenfrisches Stangenbrot

SUPPEN-TRILOGIE

- Orangen-Ingwersüppchen | gespießter Gamba
- Steinpilzcrème | Cashewkerne | schwarzer Trüffel
- Hummerschaumsuppe | Jacobsmuschel und Rauke

FILET VON WEISSEM HEILBUTT

unter der geflämmten Paprika-Kräuterhaube | Café de Paris-Sauce | mediterraner Blattspinat | feine Linguine

ODER

FILET VON DER HUSUMER FÄRSE

unter der geflämmten Paprika-Kräuterhaube | Café de Paris-Sauce | mediterraner Blattspinat | Kroketten

TRILOGIE VON MOUSSE AU CHOCOLATE

Apfel-Beignets | Vanilleschaum | Heidelbeerparfait | grüner Fruchtkompott

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

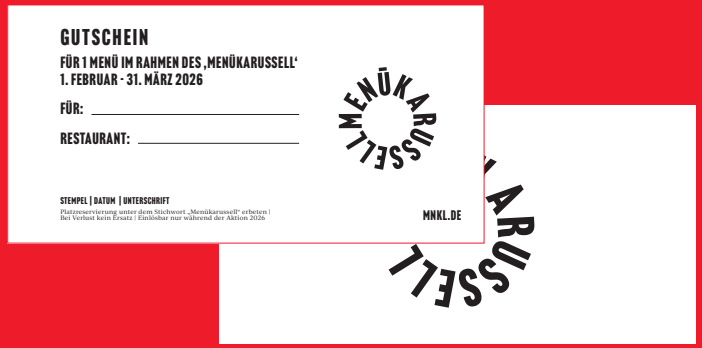
MENÜKARUSSELL ZUM VERSCHENKEN

GUTSCHEIN

GAUMENFREUDE FÜR ANDERE!

Verschenken Sie eine Gourmetreise für Ihre Liebsten: Einfach auf unserer Homepage mnkl.de das gewünschte Restaurant auswählen, den Gutschein online bestellen und das 4-Gänge-Menü wird per Post auch an den von Ihnen bestimmten Genießer versendet. Kulinarische Vorfreude aus dem Briefkasten ist die schönste Freude.

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



„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

KLEINES MENÜLEXIKON

ACEITE DE PAU
„Oli de Pau“ (katalanisch für Öl von Pau), natives Olivenöl extra, das in der Region Empordà in Spanien hergestellt wird

BATATE
Süßkartoffel

MASSAMAN
süßlich-scharfes Curry

CAFÉ DE PARIS
Der Name „Café de Paris“ kommt daher, da das Originalrezept für die berühmte Sauce von der Familie Boubier im Genfer Restaurant „du Coq d'Or“ in den 1930er Jahren erfunden wurde, bevor sie an die Tochter vererbt wurde, die den Besitzer des Restaurants „Café de Paris“ heiratete. So entstand der Name für die Sauce und die darauf basierende Gewürzmischung, die trotz des Namens einen Schweizer Ursprung hat und nicht aus Paris stammt.

OHNE SCHWIPS - MIT SCHMUNZELN

Kaum jemand würde bestreiten, dass ein kühler Riesling wunderbar mit Fisch flirtet oder dass ein samtiger Pinot Noir das Steak begleitet. Aber während Wein und Küche ihre jahrhundertealte Geschichte weiterleben, hat sich still und leise eine neue Liaison entwickelt: die antialkoholische Getränkebegleitung.

Das klingt nach Verzicht?
Ganz im Gegenteil.
Statt Wasser oder Schorle servieren Restaurants heute Tees, Fermente und kreative Säfte, die so raffiniert komponiert sind, dass man sie am liebsten als eigenes Menü feiern möchte. Mal kommt eine spritzige Apfel-Holunder-Note ins Glas, mal ein leicht geräucherter Kamillentee, der spannender sein könnte als so mancher Rotwein.

Das Schöne: Es geht nicht ums Gegeneinander. Wein bleibt die große Bühne – mit Tiefe, Tradition und der großen Philosophie. Aber daneben gibt es jetzt eben auch eine zweite Option, die genauso viel Spaß macht. Wer mag, mischt sogar: erst ein Glas Riesling, dann eine Hibiskus-Infusion.

Warum nicht? Genuss ist schließlich kein Dogma, sondern ein Spiel mit Gegensätzen von süß und sauer, scharf und mild oder crispy und samtig.

SÜSSES FINALE

Das Dessert ist die Krönung am Ende jedes Menüs. Aus einem „Eigentlich bin ich satt“ wird schnell ein „Ach, lass mich doch mal probieren!“ – und schon greift man zum Löffel. Ein Hauch Tiramisu oder eine knusprige Crème brûlée haben schon so manchen schwach werden lassen. Ohne Nachtisch fehlt einfach das perfekte Finale. Umso sympathischer ist es, dass man beim Menükarussell auf den süßen Abschluss gar nicht verzichten muss.

Jeder genießt auf seine Weise – und wir entdecken immer wieder neue Facetten der Feinschmeckerfreude.

SCHWÄRMER:IN

Kein anderes Wort verlässt die Lippen als ein genussvolles „Mmmmmh!“. Vom ersten bis zum letzten Bissen ist dieses eine Vokabular beim Menükarussell schließlich auch vollkommen ausreichend.

SCHMACHTER:IN

Das Auge genießt hier besonders mit – denn Schmachtende kosten den Moment vor dem letzten Menügang voll aus. Sie liebäugeln so lange mit ihren Tellern, bis das Eis beinahe schon geschmolzen ist.

SCHLINGER:IN

Mit vielen Geschwistern lernt man früh, sich seinen Platz zu sichern. Auch im Erwachsenenalter schützen die Schlingenden ihre Desserts noch vor süßhungrigen Mitessenden und geschickten Schnorrenden. Die Löffelabstände bleiben minimal – und in Windeseile ist alles verputzt.

TEILER:IN

...essen großzügig, denn sie geben gerne ab – und kosten dafür auch die anderen Köstlichkeiten. Manchmal blicken sie jedoch etwas verständnislos, wenn die Tischnachbarn nicht teilen möchten. Diese sind schließlich rundum glücklich mit ihrer eigenen Wahl.

PHILOSOPH:IN

Jede Zutat wird akribisch analysiert und am Gaumen extrahiert.

FEINSCHMECKER:IN

Im Allgemeinen ist dies der typische Gast des Menükarussells: Man schwelgt und diskutiert, man schweigt und genießt, man teilt und schmachtet. Ob zu zweit oder in der Gruppe – jeder Bissen wird zelebriert.

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.

MACHT KÄSE WIRKLICH MÜDE?

Ein Glas Wein, eine gemütliche Runde – und dann kommt er: der Käseabschluss. Spätestens nach dem dritten Stück Hartkäse wird herzhaft gegähnt. Zufall? Oder steckt in der alten Behauptung etwas Wahres?

Tatsächlich enthält Käse die Aminosäure Tryptophan, die unser Körper für die Bildung von Serotonin und Melatonin braucht – also Botenstoffe, die Entspannung und Schlaf fördern. Klingt, als sei Käse der heimliche Sandmann. Doch ganz so einfach ist es nicht: Die Mengen sind viel zu klein, um uns direkt ins Land der Träume zu schicken.

Die angenehm bleierne Müdigkeit hat vielmehr mit anderen Dingen zu tun: ein wohlgefüllter Bauch, ein schönes Menü, vielleicht das eine oder andere Glas Wein – und die wohlige Behaglichkeit, die Käse verbreitet. Denn Käse ist nicht nur Nahrungsmittel, sondern ein Ritual: er rundet einen Abend ab, macht ihn gemütlich und schenkt uns ein Gefühl von Feierabend.

Käse ist kein Schlafmittel – aber er macht den Abend so schön, dass man gerne müde wird.

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.

niggemann.de

MAASSEN.MARKETING

BEITRÄGE & POSTS,
DIE MENSCHEN ERREICHEN

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

TRANSGOURMET | COOK

Transgourmet Cook ist dein verlässlicher Foodservice-Profi

Ob Sternerestaurant 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:

JUWELIER marc 1999

Kortumstraße 116 · 44787 Bochum
T 0234 912 25 70 · **www.juwelier-marc.de**

WAZ 14 TAGE GRATIS

Jetzt lesen: **waz.de/testen**

ENTWEDER…

Gedruckte WAZ + E-Paper + WAZ PLUS

Ihre Vorteile:

- **Gedruckte Zeitung** bequem jeden Morgen bis 6 Uhr in Ihrem Briefkasten
- **Digitale Zeitung** als E-Paper von Montag bis Sonntag bereits vor 20 Uhr
- **WAZ PLUS** – Zugang zu allen Artikeln und Reportagen auf WAZ.de

ODER…

E-Paper + WAZ PLUS

Ihre Vorteile:

- Jederzeit und überall flexibel lesen
- **Digitale Zeitung** als E-Paper von Montag bis Sonntag bereits vor 20 Uhr
- **WAZ PLUS** – Zugang zu allen Artikeln und Reportagen auf WAZ.de

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