VEST & UMGEBUNG
2027

GEROLSTEINER

ENTDECKE DIE

ABSOLUTE FRESHHEIT



GENIEß DEN MOMENT!

VEST & UMGEBUNG

... HIER GENIESSEN

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

01. FEBRUAR - 31. MÄRZ 2027

FREUNDE MACHEN SINN

WILLKOMMEN!



Peter Küster

Liebe Gäste,

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

EIN GUTER GRUND, AUSZUGEHEN

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

WAS UNS GENUSS WERT IST

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

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



Genuss auf Papier und digital

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

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

www.mnkl.de

GENUSS IST TEAMARBEIT

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

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

Ihr Peter Küster
Geschäftsführer
Niggemann Food Frischemarkt GmbH

MENÜKARUSSELL

NIGGEMANN

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

HATTINGEN & ENNEPE RUHR

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



SOFIA BIANCOLIN

BUERNO VINO MATTO
SANKT-URBANUS-KIRCHPLATZ 1
45894 GELSENKIRCHEN
0209-36697326

Di Ruhetag
Mi-Mo
10:00-22:00 Uhr

Vegetarische Alternative auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.

MENÜ

DAS ERBE - EINE ITALIENISCHE FAMILIEN-GESCHICHTE IN VIER GÄNGEN

I - DER URSPRUNG - DAS VERBORGENE HERZ

Rindertatar | Burrata | Pistazie | Balsamico-Schalotte | Basilikumöl

II - DIE REISE - DIE TIEFE DES MEERES

Ravioli mit Garnele & Jakobsmuschel | Fenchel | Bisque am Tisch

III - DIE WAHL - ZWISCHEN MEER UND LAND

Das Licht des Meeres –
Filet von der Wilddorade | Taralli-Kruste | Sellerie | Safran-Beurre blanc

ODER

Die Wärme des Landes –
Lammlachs | Karotten-Ingwer-Velouté | Marsala-Jus mit Testa Rossa Espresso

IV - DER NACHKLANG - ERINNERUNG UND REIFE

Das süße Vermächtnis –
Großmutters Tiramisu nach überliefertem Familienrezept

ODER

Reife & Charakter –
Parmigiano (36 Monate) | Taleggio DOP | Gorgonzola Piccante DOP | Feigensenf

€ 85
inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasserr

BUERNO Vino Matto

MENÜ

MOUSSE VOM BRILLAT SAVARIN

roter Thunfisch | Beete | Ruccola | Antipasti | Balsamico

LAUCH-TRÜFFELEINTOPF

glasierte Orangenente

SCHASCHLIK AUS DER ROTZUNGE & GARNELE

Trüffelstampf | Gemüse

ODER

SALTIMBOCCA VOM MILCHKALB

Rosmarin | Pilze | Gratin

ODER

UNGARISCHE SCHWEINEBÄCKCHEN

Orzuallerlei | Erbse

GEBACKENES VANILLERAHMEIS

Apfel | Topfen | Pfirsich | Beeren

€ 75
inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser



THILO BULLERKOTTE

RESTAURANT BULLERKOTTE
WESTERHOLTER STRASSE 160
45770 MARL
02365-15161

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

Vegetarische Alternative auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.

Bullerkotte Restaurant
Das Leben ist viel zu kurz um schlecht zu essen



GUISEPPE DI SERIO

DA PEPE
AUGUSTINESSEN-
STRASSE 5
45657 RECKLINGHAUSEN
02361-900065

Mo-So
11:30-14:30 Uhr &
17:30-23:30 Uhr

Restaurant barrierefrei.

MENÜ

VITELLO TONNATO

ODER

LACHSCARPACCIO

PASTA
halber Hummerschwanz

ZANDERFILET
Beilagen

ODER

RINDERFILET
Rotweinsauce | Beilagen

PANNA COTTA AL MANGO É FRAGOLA
Espresso Affogato

€ 77,50
inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser

MENÜ

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF
Remoulade | kleine Blattsalate |
eingelegtes Gemüse

KRÄFTIGE RINDERKRAFTBRÜHE
hausgemachte Markklößchen

GEBRATENES ZANDERFILET
Riesling-Sauce | Kartoffelgratin |
Marktgemüse

ODER

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET
Pfeffer-Cognac-Sauce | Waldpilze |
Kartoffelgratin | Marktgemüse

VANILLEPARFAIT
verschiedene Früchte

€ 65
inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser



KADER GÜL

DORFKRUG
MARIENSTRASSE 4
45894 GELSENKIRCHEN-
BUER
0209-390160

So Ruhetag
Mo-Sa
17:00-22:00 Uhr
ausser an Schalke-
Spieltagen!

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.



SEBASTIAN PETHKE

ENGELS IN DER BURG
AUGUSTINESSEN-STRASSE 10
45657 RECKLINGHAUSEN
02361-201125

So&Mo kreative Pause
Di-Sa
18:00-22:00 Uhr
Küche bis 21:00 Uhr

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

MENÜ

GELBSCHWANZMAKRELE
Blumenkohl | Chili | Mandel | Süße Sojasauce

SELLERIE-ESSENZ
Ravioli | Gemüse

SKREI
Kartoffel-Kohlrabi-Risotto | Endivien | Tomaten | Beurre Blanc

ODER

KALB HOCH DREI
Petersilienwurzel | Lauch | Madeirajus

NEW YORK CHEESECAKE
Karamell | Zitrone | Verbene

€ 89
inkl. der begleitenden Weine oder Biere und Mineralwasser

MENÜ

36 STUNDEN CONFIERTER SCHWEINEBAUCH
eingelegter Sellerie | Apfelgel | Jus | Chips

TOM KHA GAI SUPPE
Koriander | Champignons | Kokosmilch | Limette

STEAK VOM GELBFLOSSENTHUNFISCH
Tomatenchutney | Gel | Basilikumöl | Kartoffelschnitte | Beurre blanc

ODER

SOUS-VIDE GEGARTES BÜRGERMEISTERSTÜCK VOM RIND
Fregola Sarda | wilder Brokkoli | Zwiebeln | Trüffeljus

MOUSSE VON DER WEISSEN SCHOKOLADE
Blutorange | Blutorangensorbet | Campari | Pistaziencrumble | Minze

€ 82
inkl. der begleitenden Weine oder Biere und Mineralwasser



MICHAEL HAVERKAMP

ESSZIMMER BY HAVERKAMP
MARKT 5
45721 HALTERN AM SEE
02364-505354

Mo Ruhetag
Di-So
ab 14:00 Uhr

Vegetarische Alternative auf mnkl.de. Restaurant barrierefrei.

Engels in der Burg

ESSZIMMER by Haverkamp



STEFAN BERTELWICK

GASTHOF BERGER
SCHLOSSGASSE 35
46244 BOTTROP-
FELDHAUSEN
02045-2668

Mo-Di&Do Ruhetag
Mi&Fr-So
ab 17:00 Uhr

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.

MENÜ

KÜSTENKIND

Bouillabaisse-Creme | Estragon-Öl |
Garnele | Pulpo
Nigiri vom Gelbflossen-Thun | Wakame |
Shisoschaum
Kibbeling vom Kabeljau | Wasabigurke |
Joppiesaus

SEETEUFELMEDAILLON

Unagi-Lack | Tom-Kha-Gai-Fond |
Hühnerhaut

FILETSTÜCK VOM SKREI

Safran-Beurre blanc | Heideforellen-Kaviar |
Pak Choi | Fenchel-Brandade

ODER

ZWEIERLEI ANGUS-RIND

Geschmortes Schäufele & Entrecôte
Rosmarin-Polenta | Bimi & Schalotte

WEISSE SCHOKOLADE

Himbeere | Rose | Himbeer-Mousse-Tropfen |
Gel | Macaron | Sorbet

€ 89
inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser

Berger
Gastlichkeit seit 1887

MENÜ

MILD GEBEIZTES TATAR VOM SCHOTTISCHEN WILDLACHS

Wasabi | Sesam | Feldsalat | Asia-Sud

GETRÜFFELTES MARONEN-SÜPPCHEN

schwarzer Wintertrüffel

IBÉRICO-SCHWEIN

Zwiebelconfit | Kartoffelpüree | Cognac-
Pfeffer-Sauce

ZARTBITTER-NOUGAT-CRÈME

Portweinkirschen | Cashewkerne | Toffee-
Eis

€ 89
inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser



DANIEL GEORGIEV

GUTE STUBE
BY DANIEL GEORGIEV
HALTERN AM SEE
MÜHLENSTRASSE 3-5
45721 HALTERN AM SEE
02364-3465

So&Mo Ruhetag
Di&Sa
ab 17:30 Uhr

Vegetarisches Menü auf
Anfrage.
Restaurant barrierefrei.

GUTE STUBE
by Daniel Georgiev



DOROTHÉE WESSELS

RESTAURANT „HAUS BREUING“
MARLER STRASSE 29
45659 RECKLINGHAUSEN
02361-22060

Mo&Di Ruhetag – außer an Feiertagen
Mi-So
12:00-13:00 Uhr &
18:00-20:30 Uhr

Vegetarische Alternative auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.

MENÜ

MARINIERTES ROTE RÜBEN-CARPACCIO
Burrata | Feldsalat | Walnüsse

AUFGESCHÄUMTES KÜRBIS-KOKOSCREME-SÜPPCHEN
Kürbischips

WOLFSBARSCHFILET GEBRATEN
Zitronengrasschaum | Fenchel-Kirsch-tomaten-Gemüse | Schwenkkartoffeln

ODER

DUETT VON SANFT GEBRATENEM KALBSTAFEL-SPITZ AN MADEIRASAUCE & LAMMRÜCKEN MIT KRÄUTERKRUSTE AN EIGENER JUS
Tomaten-Bohnen-Gemüse | Schwenk-kartoffeln

DESSERTVARIATION
Mandarinenmousse | Karamelleis Parfait | Schokoladentarte | Zwetschgenkompott

€ 75
inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser

MENÜ

TANDOORI HÄHNCHENFILET-TRANCHEN
Feldsalat | Orangen Balsamico | Nuss Split | kandiertes Tomaten-Pesto | Kräuter-Creme | Honig-Brioche

KAROTTEN-INGWER SÜPPCHEN
Kräuter-Croûtons

ZANDERFILET
Grissini Kruste | Tricolor Gemüse Tagliatelle | Limonen-Minz Schaum-Sauce

ODER

ROASTBEEF UND FILET VOM RIND
feinstes Saison-Gemüse | Portweinjus | würzige Kräuter-Schupfnudeln

GEBACKENES VANILLEEIS
roter Fruchtspiegel à la Haus Büning | beschwipstes Obst

€ 79
inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser



URHAN DURU

HAUS BÜNING
SCHILLERSTRASSE 81
45768 MARL
02365-2002255

Mo Ruhetag
Di&Fr-So
17:00-22:00 Uhr
Mi&Do
12:00-14:30 Uhr &
17:00-22:00 Uhr
Feiertage ab 12:00 Uhr

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

HAUS BREUING
FAMILIE SESJAK

HAUS BÜNING
CAFÉ & RESTAURANT



SUVAD MEMOVIC

HAUS HÖLTER
SUDERWICHER
STRASSE 90
44581 CASTROP-RAUXEL
02367-8445

Mo Ruhetag
Di-Sa
17:00-22:00 Uhr
So 12:00-22:00 Uhr

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.

MENÜ

MARINIERTE BÜSUMER KRABBEN
warmer Kartoffelsalat-Schaum | Petersilienöl | Wildkräuter

RINDER-CONSOMMÉ
Grießknochen | Quitte | Wurzelgemüse

GEGRILLTE GELBFLOSSENMAKRELE ‚HAMACHI'
Stielmus | Rote Bete-Risotto | Schnittlauch-Beurre blanc

ODER

ENTENBRUST
gerösteter Blumenkohl | Kartoffel-Pavé | Sauce Salmis

MOUSSE VON DER ZARTBITTERSCHOKOLADE
Mürbeteig | eingelegte Pomelo | Mascarpone-Orangeneis

€ 87
inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser

MENÜ

‚WESTFÄLISCHE TAPAS'
Holtwicker Ziegenkäse | rote Zwiebelmarmelade
Hirschrücken | Blaukraut | Preisselbeere
gebackene Pilzmaultasche | Berglinsencreme

TOBINAMBUR
Apfel | Lauchstroh

BARSCHFILET
Petersilie | warme Tomate | Risotto

ODER

POULARDENBRUST
Brotmantel | bunte Rüben | Süßkartoffeln

ODER

KALBSFILET
Garnele | Schwarzwurzel | Dauphine-Kartoffel

ALTER RUM
Schokolade | Beeren

€ 79,50
inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser



STEFAN HIMMELMANN

HOTEL RESTAURANT
HIMMELMANN
DORSTENER
STRASSE 650
45721 HALTERN AM SEE
02360-99930

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

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.

Haus Hölter bei Philipp

HIMMELMANN Hotel-Restaurant & Catering



ALEKSEY KOSTENKO

KNEBELS ARKADE
SCHLOSSSTRASSE 25
45701 HERTEN-
WESTERHOLT
0209-62417

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

Restaurant barrierefrei.

MENÜ

ZWEI KLASSIKER - EIN GENUSS
Duett von Vitello Tonnato & Rindercarpaccio

LINGUINI AL TARTUFO
frische Linguini | Trüffel im Parmesannest

EDLE SEEZUNGE
Rosmarinkartoffeln | Salbeibutter | frisches Saisongemüse

ODER

GESCHMORTE IRISCHE OCHSENBÄCKCHEN
getrüffeltes Kartoffelpüree | Thymianjus | Saisongemüse

DER FRANZÖSISCHE DESSERTKLASSIKER CRÈME BRÛLÉE
fein karamellisierte Zuckerkruste

€ 89
inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser

MENÜ

BRUSCHETTONE POMODORINI & STRACCIATELLA
Grießbrot geröstet | Cherrytomaten | Stracciatella (cremiger Büffelmilchkäse) | Basilikum | Olivenöl

PACCHERI ALLA RAPA ROSSA
breite Rohrnudel | Rote Bete Pesto | Schafskäse | knusprige Taralli (herzhaftes knuspriges Gebäck aus Apulien)

POLIPO E GAMBERONI SUL PISELLO
Oktopus-Tentakel & zwei Riesengarnelen | Erbsencreme | Kartoffeln | Gemüse-Beilage

ODER

COTOLETTA DI VITELLO SU PATATA DOLCE
Kalbskotolett | Süßkartoffel-Püree | Jus | Mangold

CRÈME BRÛLÉE
Vanilleeis | Früchte

€ 89
inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser



GILDA GABRIELE

LA DOLCE VITA
LÖHRHOFSTRASSE 2-4
45657 RECKLINGHAUSEN
02361-1061696

Mo-Sa
11:00-23:00 Uhr
So Ruhetag

KNEBELS Arkade

LA dolce VITA



VINCENZ OWSCHANNY

LANDHAUS FÖCKER
LEMBECKER STRASSE 12
45721 HALTERN AM SEE
02360-791

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

Vegetarische Alternative auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.

MENÜ

ZIEGENKÄSEBÄLLCHEN ODER FETAKÄSEBÄLLCHEN
Wildkräutersalat | Granatapfeldressing | Croûtons

KASPRESSKNÖDELSUPPE
Bergkäse | Semmel | Schnittlauch

WELS IN SESAMMANTEL
Weißweinsud | Arancini | Pak Choi

ODER

REHRÜCKEN MIT MARONENKRUSTE
kräftiger Rotweinsoße | Portweinzwiebeln | Kartoffeltaler | Baby-Möhre

ODER

OCHSENBÄCKCHEN
Balsamicojus | Kartoffeltaler | Baby Möhre

WARMER BIRNENSTRUDEL
Walnüsse | Vanillesoße

€ 80
inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser

MENÜ

DUETT AUS DER NORDSEE
pochiertes Seezungenröllchen mit Kurkuma-farce & Blattspinat gefüllt | kleine Frikandel von der Nordsee Krabbe | Knusperteig | bunter Linsensalat | Apfel-Meerrettich-Vinaigrette | Wildkräuter

CREMIGE ESSKASTANIE
Pilzkrokette

LABSKAUS MAL ANDERS
Skrei unter einer Senf-Gurkenkruste | Pinke Sauce Hollandaise | confierter Porree im Pastrami Mantel | Rote Bete | hausgemachte Herzoginkartoffeln

ODER

DEM JÄGER SEIN LEIBGERICHT
rosa Hirschkalbsrücken | Cassis-Soße | Blumenkohl-Blauschimmel-Püree | gerösteter Blumenkohl | frittierter Liebstöckel | hausgemachte Mohn-Schupfnudeln

OPERA SCHNITTE
Mandel Biskuit | Kaffee-Buttercreme | Ganache | Kirschsorbet

€ 82
inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser



TIM BRENNER

LANDKÜCHE
ZUM SCHWATTEN JANS
DORSTENER
STRASSE 307
45768 MARL
02365-15260

Mo&Di Ruhetag
Mi-So
11:30-14:15 Uhr &
17:00-23:00 Uhr

Vegetarische & vegane-Alternative auf mnkl.de.
– bitte bei Reservierung angeben.
Restaurant barrierefrei.

Ein gutes Stück Münsterland
Landhaus Föcker

LANDKÜCHE
ZUM SCHWATTEN JANS



STEFFEN SURRAY

MAAS TIMPERT
BOCHUMER STRASSE 162
46282 DORSTEN
02362-22630

Mo-Mi Ruhetag
Do-So ab 17:30 Uhr

Vegetarische Alternative auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.

MENÜ

LILA

Lachs | Purple Curry | eingelegte Ur-Karotte

GRÜN

Erbsen-Süppchen | Mettenden-Schaum

WEISS

Skrei | Rahmkohlrabi |Cranberry | weißer Balsamico-Schaum

ODER

ROT

Tafelspitz | Rote Beete | Apfel | geräuchertes Püree von der Kartoffel

BRAUN

Schokolade in verschiedenen Konsistenzen

€ 89
inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser

MAAS TIMPERT

MENÜ

GARNELEN-CEVICHE

Apfel | Avocado | rote Zwiebeln | Limette | frische Kräuter

KAROTTEN-INGWER-SUPPE

Crème fraîche | Kräuteröl

GEBRATENES WELSFILET

Süßkartoffelpüree | Blattspinat | Zitronen-Butter-Sauce

ODER

REHMEDAILLONS

Kartoffelrösti | Pilzragout | glasierte Baby-Möhren

SCHOKOLADEN-LAVAKUCHEN

Vanilleeis | glasierte Beeren

€ 79
inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser



HOLGER SCHEER

MÜLLERIN
HAMMER STRASSE 41
45772 MARL
02365-21828

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

Vegetarische Alternative auf mnkl.de. Vegane Alternativen bitte vor Ort abklären.
Restaurant barrierefrei.

Müllerin



JEAN-MARC BORDMANN

MUTTER WEHNER
HAARDSTRASSE 196
45739 OER-ERKENSCHWICK
02368-9626510

Mo&Di Ruhetag
Mi-Sa
12:00-22:00 Uhr
So&Feiertage
9:00-22:00 Uhr

Vegetarische & vegane Alternative auf Anfrage.
Restaurant barrierefrei.

MENÜ

ERDE UND MEER

Carpaccio von der Beete | soft gegartes Lachsfilet | Wasabi

WALD

Ochsenschwanz Kraftbrühe | Maultaschen mit Pilzfüllung

MEER

knuspriger Brickteig | gebratene Meerbarbe | Spinat | Schafskäse | Olivenjus

ODER

WEIDE

Rinderfilet Rossini | Gänsestopfleber | Trüffeljus | Pommes mousseline

ODER

MEER UND WEIDE

Jakobsmuschel | Rib Eye vom Wasserbüffel | Portweinzwiebeln | Selleriepüree

ZITRUSFARM

Tarte | Sorbet | Ragout

€ 79,90
inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser

MENÜ

TRIO VOM RIND

Rindertartar | Ochsenschwanzpraline | Flanksteak-Fleischsalat

KARTOFFELCREMESUPPE

Chorizo | Chorizo-Öl | Kartoffelstroh

GEBRATENES ZANDERFILET

Krustentiersauce | Pastinakenpüree | Kürbis süß-sauer | Kürbisgnocchi | Kernöl & Kerne

ODER

ZWEIERLEI VOM HIRSCH

geschmorte Keule & Rücken unter der Nusskruste | Mole-Jus | Pastinakenpüree | bunte Beete | Rosenkohl

HOMMAGE AN TANTE DORIS' NEUJAHRSHÖRNCHEN

weiße Schokoladenmousse | Salzkaramellmousse | Birneneis | eingelegte Birne | Whiskeyschaum

€ 89
inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser



MARKUS PFEIFFER

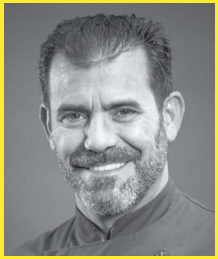
PFEIFFER'S
SYTHENER FLORA
AM WEHR 71
45721 HALTERN AM SEE-SYTHEN
02364-96220

Do Ruhetag
Fr-Mi
ab 17:00 Uhr

Vegetarische Alternative auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.

Mutter Wehner
CAFÉ & RESTAURANT | CATERING

Pfeiffer's Sythener Flora
Hotel · Restaurant · Café



BRUNO SCROCCU

TRATTORIA SARDEGNA DA BRUNO
WULFENER STRASSE 12
46286 DORSTEN-LEMBECK
02369-208733

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

Vegetarische Alternative auf Anfrage.
Restaurant barrierefrei.



MENÜ

ANTIPASTO MISTO SARDO
gemischte sardische Vorspeisen

RAVIOLI SARDI CON RAGÙ DI CINGHIALE
hausgemachte Ravioli | Wildschweinragout

ODER

TAGLIATELLE VONGOLE E BOTTARGA
hausgemachte Tagliatelle | Venusmuscheln | sardischer Kaviar

SEPIA ALLA GRIGLIA
gegrillter Tintenfisch | frisches Gemüse der Saison

ODER

CARRE D'AGNELLO GRIGLIATO
gegrilltes Lammkarre | frisches Gemüse der Saison

DESSERTKOMBINATION
aus unserer wechselnden Tageskarte

ODER

ESPRESSO UND DIGESTIVO

€ 79
inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser

MENÜ

KALBSRÜCKEN THAI-STYLE
Kohlrabi | Nam Jim Jaew (Thai Dip) | Thai-Basilikum | Reiscrunch

SCHAUMSUPPE VOM GERÖSTETEN MAIS
Limette | Jalapeño | Popcorn

SAINT PIERRE (PETERFISCH)
Sellerie | Kumquat | Belugalinsen | Kefir | Panko

ODER

FLAT IRON STEAK
– vom Red+White Prime Beef –
Kartoffel-Pavè | Pak Choi | Vadouvanjus

ODER

U.S SHORT RIBS
– 24h | 75C° gegart –
Cornbread | Pekannuss | Paprika | Ahorn-sirup | Chili

TARTA DE SANTIAGO
Mandel | Mandarine | Tonkabohne | Estragon

€ 82
inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser



PATRICK HOFF

RESTAURANT UNVERHOFFT
MIDDELICHER STRASSE 72
45891 GELSENKIRCHEN
0209-77390

Mo Ruhetag
Di-So
ab 17:00 Uhr

Vegetarische Alternative auf mnkl.de.

UNVERHOFFT
Restaurant im Golfclub Haus Leythe



MAXIMILIAN GROTHOFF

WIRTSHAUS DURSTINE
SÖLTENER LANDWEG 127
46286 DORSTEN
02362-94690

So-Di Ruhetag
Feiertage geöffnet
Mi-Sa
17:00-21:00 Uhr

Restaurant barrierefrei.

MENÜ

BEEF TATAR
Wasabi | Erdnuss | Crunch

GERÜFFELTE MARONENCREMESUPPE
Topinambur | schwarzer Wintertrüffel

ZWEIERLEI VOM STROHSCHWEIN & PULPO
– Filet & sous vide gegarter Bauch –
Asiasud | Erbse | Krabbenchip

ODER

SEETEUFEL
Weißweinrisotto | grüner Spargel | Tomate

OMA'S APFELCRUMBLE
hausgemachtes Vanilleeis

€ 77
inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser

MENÜ

VITELLO TONNATO
feinstes Kalbsfleisch | Thunfischcreme | Kapern

MEDITERRANE GERÖSTETE TOMATEN-PAPRIKA-SUPPE

DORADENFILET
gefüllte Käsegnocchi | mediterrane Tomaten-Vinaigrette | Gemüse

ODER

SALTIMBOCCA VON DER PUTENBRUST
mediterranes Gemüse | Rosmarinjus | Kräuterkartöffelchen

PANA COTTA
Orange | Rosmarin | Mandelkrokant

€ 79
inkl. der begleitenden Weine
oder Biere und Mineralwasser



CLAUDIA BRÜGGEMANN

ZUM HEXENHÄUSCHEN
MARIENSTRASSE 6
45894 GELSENKIRCHEN-BUER
0209-31266

Mo Ruhetag
Di-So
17:00-20:00 Uhr
Ausser an Schalke-Heimspieltagen!.

Vegetarische Alternative auf mnkl.de. Vegane Alternative nach Absprache möglich.
Restaurant barrierefrei.

Das kleine ★★★ Landhotel Wirtshaus Durstine

Zum Hexenhäuschen Buer



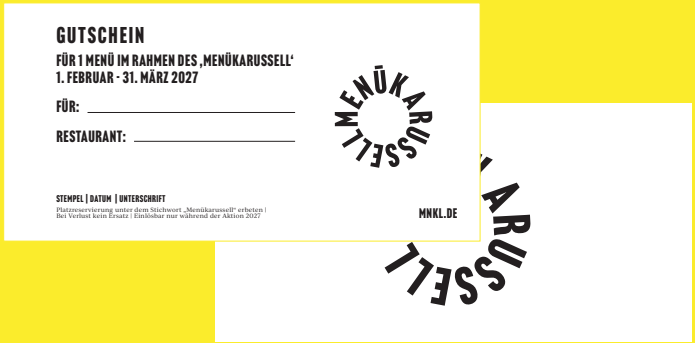
MENÜKARUSSELL ZUM VERSCHENKEN

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.





IMPRESSUM

KONZEPT | DESIGN | REDAKTION | ORGANISATION VON TEAM NIGGEMANN

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

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 Vest und Umgebung:

Christian Steinke
Verkaufsleitung
Gastronomie West

transgourmet_cook www.transgourmet.de/cook

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


MIT BESTEN GRÜSSEN VON
DEUTSCHLANDS
WOHL BESTER
STADIONWURST:
GUTEN APPETIT
UND VIEL FREUDE
BEIM MENÜKARUSSELL!
Direktverkauf:
dienstags und freitags
zwischen 8 und 16 Uhr
Thiers
Thiers Fleisch- und Wurstwaren GmbH
Hansastraße 128 I 44866 Bochum I www.thiers.de


NIGGEMANN
Mit Leidenschaft für gutes Essen begleiten wir die Gastronomie und das Menükarussell.
Dabei stehen Qualität, Transparenz und Frische für uns an erster Stelle. Unsere sorgfältig ausgewählten Produkte sind lückenlos nachvollziehbar und erfüllen die hohen Anforderungen professioneller Gastgeber. So entsteht Genuss, der in der Küche beginnt und am Tisch in Erinnerung bleibt.
Wir wünschen kreative Ideen, großartige Menüs und viele unvergessliche Abende.
niggemann.de

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