

MENÜKARTE RUSSE FELT

VEST & UMGEBUNG
2026



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.

niggemann.de

VEST & UMGEBUNG

... HIER GENIESSEN

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
MÜTTER WEHNER
RESTAURANT ROSIN
PFEIFFER'S SYTHENER FLORA
TRATTORIA SARDEGNA DA BRUNO
UNVERHOFFT
WIRTSCHAUS DURSTINE
ZUM HEXENHÄUSCHEN

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.

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 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 VEST & 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 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

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



MENÜ

SESAM-CHUNJUAN VOM PULLED-PORK

Beete | Ruccola | Antipasti

INGWER-LINSENEINTOPF

Trüffelkartoffel | Lachstatar

BARSCHEILET UNTER DER OKTOPUSKRUSTE

Bunte Paprika | Paellarisotto

ODER

18H WICKEL VOM MAISHUHN

alter Port | Kürbis | Pastinake

ODER

SUPREME VOM IBÉRICO AUS BACKE & LENDE

Schwarzwurzel | Rote Beete Püree

GEBACKENES VANILLERAHMEIS

geschmorter Apfel | Topfen | Beeren

€ 72

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MENÜ

VITELLO TONNATO

ODER

LACHSCARPACCIO

TAGLIATELLE

halber Hummerschwanz

ZANDERFILET

Beilagen

ODER

RINDERFILET

Rotweinsauce | Beilagen

PANNA COTTA AL MANGO E FRAGOLA

€ 76,50

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



GIUSEPPE 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.

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.



KADER GÜL

**DORFKRUG
MARIENSTRASSE 4
45894 GELSENKIRCHEN-
BUER
0209-309160**



So Ruhetag
Mo-Sa
12:00-21:00 Uhr
ausser an Schalk-
Spieltagen!

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.

MENÜ

GERÄUCHERTE ENTENBRUST

Feldsalat | Croutons | Kartoffelvinaigrette

BROKKOLISUPPE

Knoblauchgarnele

LACHSFILET

fruchtiges Mango-Curry Sauerkraut |
hausgemachter Kartoffelstampf

ODER

KLASSISCHER TAFELSPITZ

leichte Sahne-Meerrettichsauce |
Bouillonkartoffel

ODER

WESTFÄLISCHER PFEFFERPOTTHAST

hausgemachter Rotkohl | in Butter
geschwenkte Kartoffeln

FRUCHTIGER BEEREN-TIRAMISU

Zimt | Spekulatius

€ 74

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MENÜ

GELBFLOSSEN-THUNFISCH

Wakame | Avocado | Gurken | Zwiebeln

TOMATEN-ESSENZ

Ricotta-Spinat-Ravioli

SAIBLING

Sellerie | Apfel-Rosmarin | Beurre Blanc

ODER

ENTRECÔTE

Pastinake | Speck | Trauben | Lardo

HIMBEER-VANILLE-MILLE FEUILLE

€ 85

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



ARFAN KHAN

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



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

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

Dorfkrug

Engels
in der Burg



MICHAEL HAVERKAMP

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



Mo Ruhetag
Di-So
ab 17:00 Uhr

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.

MENÜ

SANKT JACOBSMUSCHELN

Tigermilch | Kaiserschoten | Wasabi | Pesto

CREMESUPPE VON CASHEWKERNEN

Crème fraîche | Frühlingsrolle

AUF DER HAUT KROSS GEBRATENES DORADENFILET

Pak-Choi | Schmorkartoffeln |
Kapern-Oliven-Sauce

ODER

SOUS VIDE GEGARTES FLAPSTEAK VOM BLACK ANGUS

BBQ-Gemüse | Austernpilze | Rosmarin-
kartoffeln | dunkle Jus

BAILEYS-CREME

Vanille | Himbeereis | Crunch

€ 76

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MENÜ

„AUS MEER UND WEIDE I“

Dreierlei Tatar vom Thunfisch, Lachs
und Weiderind | drei Interpretationen von
mediterran bis klassisch

„FRENCH KISS“

Französische Zwiebelsuppe | gratinierte
Miesmuscheln | Gruyère

„AUS MEER UND WEIDE II“

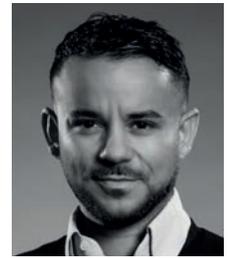
Flanke vom Weiderind medium rare |
Riesengarnele | Trüffeljus | karamellierte
Möhrenchen

„FINIS CORONAT OPUS“

Sardische Raviolini | Ricottafüllung |
glasiert mit Honig | Vanilleeis

€ 89

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



GIULIANO PILI

**GAIA
HEILIGE-GEIST-STR. 3
45657 RECKLINGHAUSEN
02361-9080400**



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

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.



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

TATAR WALDGOLD

Beef-Tatar mit confiertem Eigelb
Kräuterseitling | Bucheckernöl |
Fichtenstaub

CAPPUCCINO VON ROTEN LINSEN

Räucherforelle

SKREI & WURZELGEMÜSE

Skreifilet mit Sellerie-Beurre-Blanc
Ofenlauch | Fingermöhren | Rote Bete-Jus

ODER

GESCHMORTE BACKE & GERÄUCHERTES FILET

vom Ibérico-Schwein
Serranowirsing | Chorizokrokette

DULCE DE LECHE-CHEESECAKE

Holunder-Gel | Limette-Basilikum-Sorbet

€ 85

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasse

MENÜ

MILD GEBEIZTER ISLAND-SAIBLING

Grüner Apfel | Gurke | Joghurt

ASIA SUPPE „TOM KHA GAI STYLE“

Austernpilze | Lauchzwiebeln | Glasnudeln

MAISHÄHNCHENBRUST AN DER KARKASSE GEGART

Sellerie | Walnuss | Kartoffelpüree |
Trüffel-Jus

WILLIAMS CHRIST BIRNE

Mascarponecrème | Hagebutte | Mandel |
Rosmarin-Eis

€ 89

inkl. der begleitenden Weine,
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 Ruhetag – außer an
Feiertagen
Mi 18:00-22:00 Uhr
Di&Do-So
12:00-14:00 Uhr &
18:00-22:00 Uhr

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.

MENÜ

LACHSTATAR KARTOFFELCHIP-SANDWICH

Apfelmeerrettich | Wildkräutersalat |
Zitronengras-Chili-Vinaigrette

AUFGESCHÄUMTES SPINAT-KOKOSCREMESÜPPCHEN

SANFT GEBRATENES ZANDERFILET

unter einer Kräuterkruste | Noilly-Prat-
Sauce | Paprikakraut | Kartoffelschaum

ODER

DUETT VON GESCHMORTEM OCHSENBÄCKCHEN & GEBRATENEM MEDAILLON VOM BLACK ANGUS RINDERFILET

Portweinjus | Kürbis-Marongemüse |
Macairekartoffeln

„SÜSS & HERZHAFT“

Waldfruchteisparfait | zweierlei Schoko-
mousse | Zitronentarte

€ 78

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MENÜ

MAISPOULARDENBRUST-FILET

Feldsalat | Orangen Balsamico | kandiertes
Nuss Split | Tomatenpesto | Kräuter-Crème |
Honig-Brioche

KAROTTEN-INGWER SÜPPCHEN

Kräuter-Croûtons

ZANDERFILET

Grissini Kruste | Tricolor Gemüse Taglia-
telle | Weißwein-Sahne Schaum

ODER

ROASTBEEF UND FILET VOM RIND

feinstes Saison-Gemüse & Romanesco |
Portweinjus | würzige Pesto-Kräuter-
Schupfnudeln

GEBACKENES VANILLEEIS

roter Fruchtspiegel à la Haus Büning |
beschwipstes Obst | Engelshaar

€ 75,90

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



URHAN DURU

**HAUS BÜNING
SCHILLERSTRASSE 81
45768 MARL
02365-2002255**



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

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





SUVAD MEMOVIC

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



Mo Ruhetag
Di-Sa
17:00-22:30 Uhr
So 12:00-22:00 Uhr

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.

**Haus
Hölter**
bei Philipp

MENÜ

TATAR VOM RIND

gebeiztes Eigelb | Kaperbeeren | Mayonnaise von Garam Masala und Limone

MILDES INGWER-WEISSWEINSÜPPCHEN

in Soja eingelegter Kürbis | Zuckerschoten | Chiliöl | argentinische Rotgarnele

GEGRILLTER WOLFSBARSCH

geröstete Artischocken | geschmorte Tomaten | Fregola Sarda | Zitronensud

ODER

GESCHMORTE RINDERSCHULTER

kleine Kräuterseitlinge | grüner Spargel | Sellerie-Mousseline | Kartoffelgratin | tansanische Pfefferjus

MOUSSE VON DER BANANE

eingelegte Ananas | Exoticsorbet

€ 85

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MENÜ

TERIYAKI KALBSHÜFTE

Wintersalat | Rote Beete | Mango

PETERSILIENWURZELCREME

Holtwicker Ziegenkäseflammerie

ZANDERFILET

Café de Paris | Pilzrisotto | Wintersalate

ODER

ENTENBRUST ROSA

Kürbis Gemüselinsen | weißer Portwein

ODER

RINDERFILET „SOUS VIDE“

Rahm-Lauch | Rosmarin-Polentastick

MACADAMIA-NUSS-SCHNITTE

Tonkabohnengeeistes | Rumtopfbeerenschaum

€ 74,50

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



STEFAN HIMMELMANN

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



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

ab 11:00 Uhr &
ab 17:00 Uhr

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.

HIMMELMANN
Hotel-Restaurant
& Catering



GILDA GABRIELE

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



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

MENÜ

PARMIGIANA

Auberginen-Auflauf | Tomatensauce |
Basilikum | Parmesankäse

ODER

CALAMARETTI ALLA LUCIANA

Baby Calamari | Kapern | Oliven | leichte
Weißwein-Tomatensauce

TORTELLACCI

gefüllt mit Burrata | Spinat-Cremesauce

TONNO ALLA CALABRESE

Thunfischsteak | gewürfelte Cherry-
Tomaten | Kräuter | Oliven & Peperoncino
aus Kalabrien | Olivenöl

ODER

MADEGLIONI DI MANZO AL TARTUFO

zarte Rindermedaillons | Trüffel-Sauce |
gehobelter Trüffel | hausgemachte Tagliolini

PANNA COTTA AL CIOCCOLATO

€ 89,90

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MENÜ

KOHLRABI-CARPACCIO

Pinienerkerne | Mascarpone | Honig-Senf |
Ciabatta

MARONENSCHAUMSÜPPCHEN

Brezel-Croutons | Maronen | Sauerrahm

ROTE MEERBARBE

Kräuterrisotto | Sud | Bärlauchbutter |
Fenchel | Apfel

ODER

IBÉRICO IM FLÄDLEMANTEL

Serrano | Parmesan-Kartoffeln | Portwein-
soße | Wildkräutersalat

ODER

OCHSENBÄCKCHEN

Balsamicojus | Spitzkohl | Parmesan-
Kartoffeln | Apfel

EIERLIKÖRPARFAIT

Warmer Apfel-Schoko-Brownie

€ 79

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



VINCENZ OWSCHANNY

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



Mo&Di Ruhetag
Mi-So
9:00-22:00 Uhr
Fr ab 17:00 Uhr

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.



TIM BRENNER

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



Mo&Di Ruhetag

Mi-So

Küchenzeiten

11:30-14:30 Uhr &

17:00-20:30 Uhr

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de. Vegane
Alternative möglich –
bitte bei Reservierung
angeben.

Restaurant barrierefrei.

MENÜ

TÜRMCHEN VOM REIBEKUCHEN

mit Tatar vom hausgeräuchertem Sellerie |
rote Zwiebel | Dill
mit Schmand | hausgebeizte Forelle | saure
Birnen-Perlen | Wildkräutersalat

ROTE BETE-APFELCREMESUPPE

Linsen-Meerrettichbuletete

GEBRATENER STEINBUTT

Kohlrabi-Nelkengemüse | Rahm | gefüllter
Serviettenkloß | Pilze

ODER

ZWEIERLEI VOM REH

Rollbraten | rosa Rücken mit Kruste von
getrockneten Aprikosen
Flower Sprouts | Kürbis in Orangen-Zimt-
Marinade | Kartoffelbaumkuchen

HAUSGEMACHTER WINDBEUTEL

heiße Sauerkirschen | handgemachtes
Pistazieneis | Vanillesahne | Schokoladen
Chip | Knusper

€ 72

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MENÜ

VORSPEISEN DUETT „MOMENTE DES GLÜCKS“

Vitello Tonnato | zarte Kalbsfilets in Thun-
fischsoße | feiner Rohschinken von Hirsch,
Lamm, Wildschwein & Reh | samtige
Selleriecreme | aromatische Steinpilze

RAVIOLI IM LUXUS DES OZEANS

handgefertigte Pasta | gefüllt mit blauem
Hummer & Jakobsmuscheln | Hummer-
essenz | hausgemachte Sauce

WOLFSBARSCHFILET AUS DEM OFEN - ELEGANZ VON MEER UND LAND

zart gegartes Wolfsbarschfilet | sonnen-
gereifte gelbe Tomaten | edle Taggiasca-
Oliven | Kapern aus Pantelleria | samtige
Kartoffel-Apfel-Creme

ODER

BARBARIE-ENTENBRUST - HARMONIE VON ELEGANZ UND WÜRZE

zart gebratene Entenbrust | cremige
Karotten-Ingwer-Emulsion | Pistazien-
Crumble | Feldsalat in feiner Orangen-
Vinaigrette

TIRAMISÙ DELLA NONNA - EIN HAUCH VON ITALIEN

€ 79,90

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



SOFIA BIANCOLINI

**LOUNGE ONE -
THE PLACE TO BE
BLINDESTR. 9
45894 GELSENKIRCHEN-
BUER
0209-58904390**



Mo-Sa

11:00-23:00 Uhr

So 12:00-21:00 Uhr

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.

Vegane, glutenfreie – je
nach Fall – Alternative
gerne auf Anfrage.



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

BURRATA

Fenchel | Orange | Rauch Mandel

SELLERIE MARONEN SÜPPCHEN

WINTERKABELJAU

Graupen-Risotto | gerösteter Blumenkohl

ODER

SCHAUFELSTÜCK VOM SALZWIESEN RIND

Süßkartoffel | eingelegte Schalotten

CHEESCAKE CREME

Himbeer-Sorbet | Kernöl | Baiser |
Schokoladen Erde

€ 84

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MENÜ

MARINIERTES KALBSTATAR

Hokkaido-Kürbis | Fenchelgrün | frittierte
Kapern | Algen-Kaviar

GEFLÄMMTE GELBSCHWANZMAKRELE

Rote Beete | Mizuna-Staudenselleriecreme |
Passionsfrucht | Dashi-Gelee

ISLAND EISMEERSAIBLING

geschmorte Gurke | Schwarzwurzel |
Kartoffelmousseline | Grüner Apfel-
Senfschaum

ODER

ZWEIMAL US-RIND

geschmortes Schaufelstück & Onglet
Pastinake | Karotte | Kartoffel-Millefeuille |
Schalottenjus

ZITRONENTARTELETTE

Vin Santo-Maronen | Mandarinensorbet |
Baiser

€ 85

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



SALVATORE COSSU

MOSBACHER'S
JOHANNES-RAU-ALLEE 13
45889 GELSENKIRCHEN
01520-9793304



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

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.





HOLGER SCHEER

**MÜLLERIN
HAMMER STRASSE 41
45772 MARL
02365-21828**



Mo-Mi Ruhetag

Do-So
ab 17:00 Uhr

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

MENÜ

ROSA GEBRATENE TRANCHEN VON REH UND ENTE

Apfel-Zwiebel-Konfit | winterliche Salate

WILDKRAFTBRÜHE

Nocken aus Kürbiskerne | Chia-Samen

SCHWARZER HEILBUT GRATINIERT

winterliches Gemüse | roter Camargue Reis

ODER

WILDSCHWEINRÜCKEN IM MANGOLDBLATT

Rotweinjus | Dauphine-Kartoffeln

MINZPARFAIT UND MANDELMOUSSE

Waldbeerenpüree | Karamellschaum

€ 69

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MENÜ

LAUWARMES OCHSENSCHWANZ-CARPACCIO

Parmesanchip | Trüffeljus

BÄCKEROFEN VON GARNELEN

DUO VOM LACHS

Softgegartes Lachsfilet | Tatar | Blumen-
kohlfan | Zitrusauce

ODER

DREIERLEI VOM LAMM

Haxe | Wurst | Rücken |
Bohnen durcheinander | Kräuterkartoffeln

ODER

SURF & TURF

Angus Beef | Jacobsmuschel | Perlzwiebeln |
Topinambur | Pfeffersauce

MOKKA VARIATION

€ 85,90

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



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 und vegane
Alternative auf Anfrage.
Restaurant barrierefrei.





MENÜ

SCHMACKOFATZMENÜ

€ 175

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

OLIVER ENGELKE

**RESTAURANT ROSIN
HERVESTER STR. 18
46286 DORSTEN
02369-4322**



So&Mo Feiertag
Di-Sa ab 18:00 Uhr
Letzte Bonannahme
um 20:00 Uhr

Vegetarische Alternative
nur auf Vorbestellung
- bitte 24 Stunden vor
Besuch.
Restaurant barrierefrei.



Restaurant Rosin

MENÜ

KÜRBIS-TARTAR SÜSS-SAUER

Ricotta | getrocknete Tomaten | Graubrot
2023 Riesling Kabinett | Josef Ehse | Mosel

CURRY-ZITRONENGRAS-SUPPE

Lachs-Ceviche | Zitrus | Schnittlauch
2023er Winaia Rosé aus der Magnum |
Wiedemann | Baden

FILET VOM HEILBUTT

Blutwurst-Wan-Tan | Quittenkompott |
Kartoffel-Sellerie-Püree
2020er Sauvignon Blanc | Kilian Hunn |
Baden

ODER

FLANKSTEAK VON DER FÄRSE

Bourbon-BBQ-Jus | geschwenkte Schwarz-
wurzeln | Mais | Polenta
2023er Duo du Midi | Producteurs Réunis
de Cébazan | Languedoc

SCHOKOLADEN-NOUGAT-TARTE

Schmand-Eis | Kirsch-Creme | Aprikose |
Haselnuss
2022er Malvasia di Casorzo | Azienda
Agricola Accornero | Piemont

€ 83

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



MARKUS PFEIFFER

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



Do Ruhetag
Fr-Mi
17:00-20:00 Uhr

Vegetarische Alternative
auf mnk.de.
Restaurant barrierefrei.



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 DELLA CASA

typische sardische Vorspeise

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO

mit schwarzem Trüffel

ORATA AL VERNACCIA

Doradenfilet in Weißweinsauce |
frisches Gemüse der Saison

ODER

FILETTO DI MANZO ARGENTINO CON SALSA AL BALSAMICO

argentinisches Rinderfilet mit Balsamico-
sauce | frisches Gemüse der Saison

DESSERTKOMBINATION

aus unserer wechselnden Tageskarte

ODER

ESPRESSO UND DIGESTIVO

€ 75

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MENÜ

DIM SUM

Rotgarnele | Sojasud | Limette | Lauch |
Gemüse | Onsen-Ei

SCHAUMSUPPE VOM KOPFSALAT

Mandarine | Lardo | Brickeig | Pistazie

OFFENE RAVIOLI MIT SEETEUFEL

Tomaten-Concassée | Fenchel | Petersilie |
Safranemulsion

ODER

TAGLIATA VOM TRI TIP

– vom Red+White Prime Marbled Beef –
sautierter Chicorée | karamalisierte Feige |
Kartoffel-Chillicrunch | Jus

ODER

BLANQUETTE DE VEAU

Kalbsragout | Velouté | glasiertes Wurzel-
gemüse | Bandnudeln | Estragon | Zitrone

MATCHA CREME BRULÉE

Weißer Schokolade | Hafer | Sesam | Banane

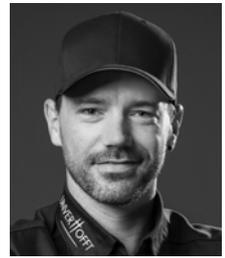
ODER

FRANZÖSISCHE KÄSEAUFWAHL

Feigensenf | Salzbutter

€ 82

inkl. der begleitenden Weine,
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

**WIRTSCHAUS DURSTINE
SÖLTENER LANDWEG 127
46286 DORSTEN
02362-94690**



Mi Ruhetag
Mo-Di&Do-Sa
ab 17:00 Uhr
So&Feiertage
ab 12:00 Uhr

Restaurant barrierefrei.

MENÜ

CARPACCIO VON DER JAKOBSMUSCHEL

Siberian Malossol Kaviar von AKI

GETRÜFFELTE KARTOFFELSUPPE

GEBRATENER SKREI

Kartoffelpüree | Vin Jaune Sauce

ODER

RINDERFILET VON DER DEUTSCHEN FÄRSE

geschmortes Gemüse | Jus

CHEESECAKE & HIMBEERE

€ 95

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MENÜ

WILDKRÄUTERSALAT

Feigendressing | marinierte Rote Beete |
gebackener Picadou Ziegenkäse

PASTINAKEN CREMESUPPE

Serrano-Chip | Petersilienhaube

SKREI-FILET

Weissweinsauce | mediterranes Gemüse |
Zitronen-Chili-Linguine

ODER

ZWEIERLEI VOM LAMM

Lammfilet mit Kräuterkruste überbacken
Lammkotelette auf Rosmarinsauce
Spinat | Baby-Karotte | Erdäpfelgratin

ZIMT-PARFAIT UND HIMBEERMUSSE

frische Minze | Mandelkrokant

€ 79

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



BURAK ÖZCAN

**ZUM HEXENHÄUSCHEN
MARIENSTRASSE 6
45894 GELSENKIRCHEN-
BUER
0209-32166**



Mo Ruhetag
Di-So
12:30-20:30 Uhr
An Schalke-Heimspiel-
tagen keine Reservie-
rungen möglich.

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



KLEINES MENÜLEXIKON



CHUNJUAN

Chinesische Frühlingsrolle

BÄCKEROFEN

Elsässisches Gericht, auch Baeckeoffe genannt, ein deftiger Eintopf aus Fleisch oder Fisch, Kartoffeln und Gemüse, der in einer Terrakotta- oder Keramik-Terrine langsam gegart wird

TANARIVA SCHOKOLADE

ein Grand Cru aus Milkschokolade mit Karamellnoten, hergestellt aus Kakao-bohnen aus dem Distrikt Ambanja

TRI TIP

Bürgermeisterstück oder Pastorenstück, dreieckiges Rindfleischstück aus dem unteren Teil der Keule

SALZWIESENRLIND

grast auf den mineralstoffreichen, salzhaltigen Weiden von Küstenregionen – daher die feine, natürliche Würze sowie der vollmundige Geschmack

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

Platzverriegelung unter dem Stichwort „Menükarusell“ erhalten | Bei Verlust kein Ersatz | Einlösbar nur während der Aktion 2025

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



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



COOK

DAMIT KOCHEN
LEIDENSCHAFT BLEIBT.

DEIN VORTEIL HEISST COOK.

trust
IN TASTE



@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:



GUTEN
APPETIT
WÜNSCHT
DEUTSCHLANDS
WOHL BESTE
STADION-
WURST

Direktverkauf:

dienstags und freitags
zwischen 8 und 16 Uhr



Thiers

Thiers Fleisch- und Wurstwaren GmbH
Hansastraße 128 | 44866 Bochum | www.thiers.de



- Rollläden
- Rolltore
- Garagentore
- Fenster
- Markisen
- Haustüren
- Vordächer
- El. Antriebe
- Ersatzteile
- Reparaturen

- ✓ KOMPETENT
- ✓ ZUVERLÄSSIG
- ✓ SYMPATHISCH &
- ✓ FAIR

Ausstellung + Büro



Seilfahrt 22 · 44809 Bochum · Telefon 02 34/6 10 26 24 · info@difina.de · www.difina.de



**ABSOLUTE
FRESHHEIT**



HOL DIR DEN GESCHMACK

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.**

MENÜKARUSSELL

MNKL.DE