

MENÜKARTE RUSSFELT

BOGHUM & HERNE
2025

VON HERZEN UND VON HIER.



**Die schönste Zeit ist
miteinander.**



BOCHUM & HERNE

... HIER GENIESSEN

**BECKMANNSHOF
BORGBÖHMER'S WALDESRUH
CAFÉ & RESTAURANT IM EICKELER PARK
ELSÄSSER STUBE
FORSTHAUS GYSENBERG
FRANZ FERDINAND
GUT MAUSBECK
GUTE STUBE
HARTMANN'S WIRTSHAUS
HAUS LINDEN
HOPFENGARTEN
LIVINGROOM
MEISTERTRUNK
OLLI'S RESTAURANT
PAREA
POST'S LOTTENTAL
ROSMARINO
STÜBCHEN
VIU IM WELCOME PARKHOTEL
YAMAS
ZUM GRÜNEN GAUL
ZUM NEULING**

01. FEBRUAR - 31. MÄRZ 2025

INTERVIEW



MENÜKARUSSELL

WIE SIND MORITZ FIEGE UND DAS MENÜKARUSSELL MITEINANDER VERBUNDEN?

„Wir sind Mitgründer und dadurch auch seit Beginn stolzer Partner des Menükarussells. Diese Partnerschaft ist für uns eine Herzensangelegenheit, da sie unseren Anspruch widerspiegelt, Genuss und Qualität zu fördern. Auch wir lassen uns gerne von den teilnehmenden Gastronomen jedes Jahr aufs Neue von den kreativen Menüs begeistern. Insbesondere, wenn unsere MORITZ FIEGE Bierspezialitäten dabei harmonisch eingebunden werden. So ist es uns gemeinsam mit den Gastronomen möglich, einen Beitrag zur regionalen Genusskultur zu leisten.“

WIE GENIESST MAN BIER RICHTIG?

„Biergenuss beginnt vor dem ersten Schluck. Das richtige Sortenglas, die perfekte Temperatur und eine sorgfältige Verkostung sind entscheidend. Besonders wichtig ist es, Bier in einem Glas zu servieren, das genügend Raum für die Aromen lässt. Nach dem Einschenken verrät die Farbe des Bieres dem geschulten Gaumen bereits, worauf er sich einstellen darf. Der erste Eindruck beim Riechen gibt bereits einen Vorgeschmack auf die vielfältigen Aromen, die sich im Bier entfalten. Man unterscheidet dabei zwischen fruchtigen, blumigen, vegetativen und würzigen Noten. Beim Probieren sollte man sich Zeit nehmen, um auch feine Nuancen wahrzunehmen. Neben einer charakteristischen Hopfennote, bringen unsere Bierspezialitäten auch weitere facettenreiche Geschmackskomponenten mit sich. Auch das Mundgefühl gilt es zu berücksichtigen – Ist das Bier in der Konsistenz ganz klar flüssig oder zergeht es eher cremig auf der Zunge? Guter Biergenuss ist immer ein Erlebnis für die Sinne.“



WIE WIRD GENUSS IN DER BRAUEREI ERLEBBAR?

„Unser Ziel ist es mit jeder unserer Bierspezialitäten für besondere Genussmomente zu sorgen. Wir legen großen Wert auf handverlesene Zutaten, die wir aus den besten Anbaugebieten Europas beziehen. Bei unserem Brauhandwerk spielt insbesondere Zeit eine entscheidende Rolle: Wir lassen unseren Bieren die Zeit, die sie benötigen, um ihren Geschmack voll zu entfalten. Während der Führungen durch unsere Familienbrauerei können Besucher hautnah erleben, wie wir mit dieser traditionellen Brauweise und modernster Technik unsere Bierspezialitäten brauen. Im Anschluss bieten wir die Möglichkeit, all unsere Biere zu verkosten. Dabei sitzt man in geselliger Runde in unserer Zirbelstube, von der man eine wunderbare Aussicht über das Ruhrgebiet hat. Auch diese Atmosphäre trägt zum Genuss bei – denn miteinander genießt es sich immer am besten.“



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

GENUSS UND QUALITÄT

AUS LEIDENSCHAFT FÜR DAS GUTE



Seit sechs Generationen leben wir in unserer Familienbrauerei die Leidenschaft, gutes Bier zu brauen. Genuss bedeutet für uns stets die beste Qualität anzustreben. Unsere Zutaten sind handverlesen und kommen aus den besten Anbaugebieten Europas. Dazu geben wir mit unserer traditionellen und liebevollen Brauweise unseren Bierspezialitäten viel Zeit zum Reifen, damit sie bei der langen Lagerung, von 28 Tagen bei 0°C, ihren ausgewogenen Charakter entfalten.

Durch unseren Fokus auf Qualität und Genuss ist mit der Zeit unsere Sortenvielfalt entstanden. MORITZ FIEGE steht für Bierspezialitäten mit charakteristischer Hopfennote – alle nach eigener Rezeptur gebraut. Unser MORITZ FIEGE Schwarzbier überzeugt durch seinen malzigen Charakter, eine tiefdunkle Farbe sowie vollmundige Röstmalzaromen. Bereits beim ersten Riechen offenbart es Noten von Kaffee und dunkler Schokolade, die sich im Geschmack harmonisch entfalten. Die Kombination aus Röstmalz und dezenter Hopfenbittere sorgt für ein intensives und dennoch ausgewogenes Genussenerlebnis. Diese dunkle Bierspezialität lässt sich perfekt zu kräftigen Gerichten kombinieren: Wild, Lamm oder würziger Bergkäse unterstreichen die Aromen des dunklen Bieres. Auch als Kontrast zu süßen Desserts bietet unser MORITZ FIEGE Schwarzbier besondere Genussmomente für Liebhaber außergewöhnlicher Geschmackserlebnisse.



Seit 2013 wurden wir jährlich mit dem Slow Brewing-Gütesiegel ausgezeichnet. Das Prädikat „Slow Brewing“ kennzeichnet die konsequenteste Qualitätsprüfung für Bier und Brauereien weltweit. Der umfassende Anspruch sowie die Tiefe und Frequenz der Überprüfungen, sind einzigartig am internationalen Biermarkt.

**„GUTES BIER ERMÖGLICHT
GEMEINSAME GLÜCKSMOMENTE
- DAZU BEIZUTRAGEN,
ERFÜLLT UNS TAG FÜR TAG.“**

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



MAX RUTH.

SCHOKOLADE NEU GEDACHT.



CONFISERIE
RUTH
SEIT 1968



Ein Bochumer (Wattenscheider!) Familienleben für die Schokolade! Für niemanden gilt dieser Satz so sehr, wie für Max Ruth. Er ist bereits die dritte Generation an Ruths, die sich kreativ mit den Möglichkeiten, die sich aus Kakaobohnen gewinnen lassen, beschäftigt. Sein Großvater hatte ursprünglich Schokolade „Made in Bochum“ über die Grenzen Deutschlands bekannt gemacht. Dieses Geschäft rund um die Schokolade wurde bis heute weiter ausgebaut. Man sieht es ihm an seinen glänzenden Augen an, wie sehr die Leidenschaft in Max Ruth lodert, wenn das Thema auf die Schokolade fällt. Wir haben den Fachmann getroffen und ihm ein paar Fragen gestellt.

MAX, GIBT ES SO ETWAS WIE TRENDS IM SCHOKOLADENBEREICH ÜBERHAUPT NOCH?

Klar gibt es die. Schokolade ist eine wunderbare Grundlage für kreative Ideen. Das haben wir u. a. mit unserer einzigartigen Streichpraline bewiesen. Eine Praline, die gleichzeitig auch Hülle für einen Schokoladenbrotaufstrich ist - so etwas gab es bisher nicht. Natürlich ist sie auch kombinierbar mit herzhaften Zutaten, um somit das anhaltende Trendthema Foodpairing weiterzuführen.

FOOD PAIRING, EIN GUTES STICHWORT. ZWEI BEISPIELE, BITTE.

Ein Klassiker ist sicherlich die Kombination aus Schokolade und Gewürzen. Bei Ruth, z. B. in unserem Schokoladenwerk Bochum, sind wir allerdings schon darüber hinaus: Wir bieten hier Dressings mit Schokoladenzusatz an. Aber auch Grillfleisch und Schokolade lassen sich hervorragend kombinieren.

WOW, DA KOMMT MAN AUF DEN GESCHMACK. WELCHE ZUKÜNFTIGEN HERAUSFORDERUNGEN SIEHST DU IN DER SCHOKOLADENPRODUKTION?

Grundsätzlich haben wir keine anderen Herausforderungen als andere Produktionsbetriebe in Deutschland. Energiepreise und schnell steigende Personalkosten drücken die Stimmung. Kunden müssen natürlich auch mit steigenden Preisen einverstanden sein. Keine leichte Aufgabe.

MAN HÖRT LÄUTEN, DASS DU NEUE IDEEN HAST. WILLST DU UNS SCHON ETWAS VERRATEN?

Ja, wir bei Ruth wollen zukünftig noch stärker von unserem Know-how preisgeben und kleinen sowie mittelständischen Gastronomie-Betrieben helfen, ihre Desserts und Sweet Tables (Kuchen) wirtschaftlich umzusetzen. Natürlich geht es hierbei auch um Individualität. Grundsätzlich wollen wir mithelfen, dauerhaft erfolgreich zu sein.

DAS HÖRT SICH SPANNEND AN, DAFÜR WÜNSCHEN WIR BEREITS VIEL ERFOLG. VERRÄTST DU UNS NOCH DEIN EIGENES ERFOLGSGEHEIMNIS?

Als leidenschaftlicher Wassersportler kann ich dazu nur eines sagen. Du musst die Nase immer im Wind haben, egal welcher Sturm in Sicht ist.



WIE FUNKTIONIERT DAS MENÜKARUSSELL?

KÜCHENCHEFS AUS BOCHUM & HERNE 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 2025. 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



DORTMUND & UMGEBUNG

ALBERO VERDE - GRÜNER BAUM
AUSZEIT
BRÜDERLICH
DER LENNHOF
DIECKMANN'S
EMIL - GRILL & MEER
FETTER FÖRSTER
FREISCHÜTZ WALDRESTAURANT
FRIENDS
GASTHAUS STROMBERG
HAUS GERBENS
HAUS PHÖNIXSEE
KERSTINS NORDISCH WESTFÄLISCH
KERZAN'S
MATENAAR'S
MOWWE CAFÉ & RESTAURANT
NEUNZEHN30
OVERKAMP
PARKBAD SÜD
PFERDESTALL
QUIRO
RODENBERG 1770
SCHLOSSSTUBEN MAL ANDERS
SYGHT
THE STAGE
TRATTORIA PUGLIA
VETRO
VIDA
WIDU
YAMAS

HATTINGEN & ENNEPE RUHR

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

VEST & UMGEBUNG

BLACK BONSAI
BULLERKOTTE
DA PEPE
ENGELS IN DER BURG
ESSZIMMER
GASTHOF BERGER
GUTE STUBE BY DANIEL GEORGIEV
HAUS BREUING
HAUS BÜNING
HAUS HÖLTER
HIMMELMANN
LA DOLCE VITA
LANDHAUS FÖCKER
MAAS TIMPERT
MEINTS 4YOU IM BÜRGERHOF
MOSBACHER'S
MÜLLERIN
MUTTER WEHNER
NERO
RESTAURANT ROSIN
SCHLOSS BERGE
SCHLOSS WESTERHOLT
PFEIFFER'S SYTHENER FLORA
TRATTORIA SARDEGNA DA BRUNO
UNVERHOFFT
WIRTSCHAUS DURSTINE



MENÜ

VORSPEISEN-VARIATION

Kross gebackene Riesengarnelen |
Gurkenspaghetti | Kirschtomatencreme |
Wassermelone
Geschmorte Duroc-Bäckchen | buntes
Linsengemüse |
Rote Bete-Feigensalat | orientalischer
Frischkäse | Minze

APFEL-SELLERIE-KRAFTBRÜHE

pochiertes Wachtelei

FILET VOM WOLFSBARSCH

Meeresfrüchte-Safranrisotto |
Krustentierjus | wilder Brokkoli

ODER

SCHONEND GEGARTE SCHULTER UND FILET VOM ANGUS RIND

Pfeffergremolata | Süßkartoffelpüree |
wilder Brokkoli

„MAGISCHE SCHOKOKUGEL“

frische Beeren | Nusseis | Espressoße

€ 73

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MENÜ

LÄNDLICH GENÜSSLICH

BORGBÖHMER'S REIBEKUCHEN-ROULETTE

geräucherte Forelle | Matjestatar |
Räucherlachs | Baguette | Hausmacher
Apfelmus | Schwarzbrottaler

TOMATENRAHMSUPPE „RURALE ITALIANO“

Zucchini-Streifen | Pasta di Semola di
Grano Duro

ZANDERFILET IM MANGO-SENF-KNUSPERKLEID

gebackene Gambas in Tempura-Teig |
Blattspinat à la crème | Linguine in rassigem
Frischkraut-Pesto

ODER

HALBE BAUERNENTE > WALDESRUH <

fruchtig abgerundete Honig-Orangensoße |
Hausmacher Rotkohl | geschmelzte Kartoffel-
klöße

ORIGINAL KAISERSCHMARRN

warme Schattenmorellen | Bourbon-
Vanillesoße | Gourmet-Eis von der
gebrannten Mandel

€ 69,90

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



GERD BORGBÖHMER

**BORGBÖHMER'S
WALDESRUH
PAPENLOH 8
44797 BOCHUM
0234-470 800**



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

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.
Angebot gilt ab dem
18.02.2025.

JÖRG MUCHA

**HOTEL-RESTAURANT
BECKMANNSHOF
BERLINER STRASSE 39
44866 BOCHUM
02327-30370**



Mo&Di Ruhetag
Mi-Sa
17:30-22:00 Uhr
So 12:00-14:30 Uhr

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.





KURBAN ZEINALOV

**CAFÉ & RESTAURANT
IM EICKELER PARK
REICHSSTRASSE 39
44651 HERNE
02325-31279**



Mo&Di Ruhetag
Mi-Sa
12:00-23:00 Uhr
So
ab 10:30-23:00 Uhr
Küche je bis 21:00 Uhr
Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.

MENÜ

CARPACCIO VOM GEBEIZTEN ROTE BETE LACHS

Wasabicrème | Feldsalat |
Mango Vinaigrette

GELBES PAPRIKASÜPPCHEN

Gemüse Bonbon | Paprika-Vanilleschaum

WINTERKABELJAU

Curry-Hollandaise | Baby-Blattspinat |
Kurkuma Basmati-Wildreis

ODER

TOURNEDOS VOM WASSERBÜFFEL

Portweinzwiebeln | Preiselbeerjus |
Kartoffelkrapfen

KÜRBISCHEESECAKE

Karamellsauce | Ananaschutney

€ 72,90

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MENÜ

ZIEGENKÄSE IM BRICKTEIG

Wildkräuter | kleines Artischocken-
süppchen | Parmesanplätzchen

SCAMPI UND JAKOBSMUSCHEL

schwarze Bandnudeln | Hummersahne

SEETEUFELMEDAILLONS

im Speckmantel gebraten |
Blattspinat | Basmatireis

ODER

KALBSRÜCKENFILET

provenzalische Jus | Kartoffelschnecke |
Gemüsebündchen

VARIATION VON AUS STRACCIATELLAMOUSSE

Sauerkirschparfait

€ 69,50

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



HERBERT KROLL

**ELSÄSSER STUBE
WIESCHERSTRASSE 156
44625 HERNE
02323-10580**



Mo&Di Ruhetag
Mi-Fr
17:00-23:00 Uhr
Sa 16:00-23:00 Uhr
So 12:00-21:30 Uhr

Vegetarische Alternative
nach Absprache.
Restaurant barrierefrei.



MENÜ

SUPPE VON WEISSER UND GRÜNER ZUCCHINI

ein Schuss Merlot-Grappa

CARPACCIO VON ROTER UND GELBER BEETE

Ziegenkäsebrösel | Thymianhonigmarinade

ISLÄNDISCHE STEINBEISSERROULADE

Garnelenfarcefüllung | Stielmusrisotto |
Flusskrebssud

ODER

RÜCKEN VOM DUROC-SCHWEIN

Serranoschinkenmantel | Trüffelöl-
Stampfkartoffeln | Zuckerschoten in
Chili-Honig-Jus

HAUSGEMACHTES PARFAIT

von weißer Schokolade | Kirschlikörspiegel

€ 65

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

FAHRI TOKÜ

FORSTHAUS GYSENBERG
GYSENBERGSTRASSE 79
44627 HERNE
02323-64447



Mo&Di Ruhetag
Mi-So
12:00-22:00 Uhr
Vegetarische oder
vegane Alternative in
Absprache.
Restaurant barrierefrei.



MENÜ

ZWEIERLEI VOM PALATSCHINKEN

rote Rübe | Spinat | getrüffelte Kräuter-
crème | Tiroler Speck | Wildkräuter |
geweckte Balsamico Äpfel

KRÄFTIGE RINDSBOUILLON

Räskäse-Schöberl | Gemüsebrunoise |
Gustostücken vom Weideochsen

WIENERSCHNITZEL VOM DEUTSCHEN KALB

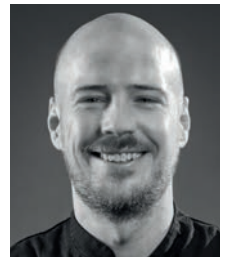
Erdäpfel-Vogerlsalat | Preiselbeeren

WIENER KAISERSCHMARRN

Rum-Rosinen | Vanillesauce | Marillen-
marmelade | Zwetschkenröster

€ 65

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



DENNIS JEZIEROWSKI

FRANZ FERDINAND
KLINIKSTRASSE 51
44791 BOCHUM
0234-93539212



Mo-Do ab 17:00 Uhr
Fr-So & Feiertags
ab 12:00 Uhr
durchgehend warme
Küche
Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.



FRANZ FERDINAND
WIRTSCHAFTS-RESTAURANT-KAFFEEHAUS



JÜRGEN LÖRING

**RESTAURANT
GUT MAUSBECK
KORNWEG 36
44805 BOCHUM
0234-97616700**



Mo&Di Ruhetag
Mi-Sa ab 17:00 Uhr
So ab 12:00Uhr
Küche 12:00-14:00 Uhr
& 17:30-21:00 Uhr

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.

MENÜ

RIESENSCAMPI

Aromate | Linsen| Kokos Curry |
Vogelmiere

PETERSILIENWURZELSUPPE

Chips | Gemüsesaik

SEETEUFEL

karamellisierter Fenchel | getrocknete
Aprikose | Pernodschaum | Safranpüree

ODER

RINDERFILET

Trüffelhaube | eigener Saft |
Romanescoflan | Süßkartoffelschnitte

PRALINENMOUSSE

Rahmeis | Gewürzbirne| Beerenfrüchte

€ 74,50

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MENÜ

TATAKI VOM BONITO THUNFISCH

gerösteter Wasabi-Sesam | Weißer Rettich |
Ponzu | Miso | Daikonkresse

STECKRÜBEN RAVIOLI

Kürbisschaum

GEBRATENE STEINBUTTSCHNITTE

Teriyakisauce | Gerösteter Wirsing | Pulpo |
Pommes Carrés

ODER

WAGYU TERRES MAJOR

Vadouvanjus | Schwarzwurzel | gebrannte
Karotte

BIRNE HELENE 2.0

€ 89

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



THORSTEN BRODAL

**GUTE STUBE
PARKHOTEL HERNE
SCHAEFERSTRASSE 109
44623 HERNE
02323-955100**



Mo&Di Ruhetag
Mi-So ab 17:00

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





JONNY PAGEN

HARTMANN'S WIRTSHAUS
WASSERSTRASSE 77
44803 BOCHUM
0234-356666



Mo Ruhetag
Di-Sa
17:00-0:00 Uhr
So 13:00-22:00 Uhr
Vegetarische Alternative
auf mnkl.de. Vegane
Alternativen auf Vor-
bestellung möglich.
Restaurant barrierefrei.

MENÜ

KRAUT & RÜBEN

SIEDFLEISCH-CARPACCIO

Essiggurken Marinade | Salatbouquet |
Kräuter-Crostini

KAROTTENSUPPE

Asia Wan-Tan

GEBRATENER SKREI

Kartoffelschaum | Venere-Risotto |
Wintergemüse

ODER

RINDERROULLADE

Bratensauce | Semmelknödel | Rotkohl

KÜRBISKERNÖL PARFAIT

Zitruskompott

€ 65

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MENÜ

ROTE BETE-MOUSSE

Rote Bete-Parmesan-Mousse | Rucolasalat |
Birnen-Vinaigrette | geröstete Kürbiskerne

BROKKOLI-BLUMENKOHL-CREMESUPPE

Gemüsefond | Sprossen

ZWEIERLEI LACHSFILET

Lachsmedaillon
hausgebeizte Lachsscheiben
Mandel-Butterfond | Grillgemüse |
Safranreis

ODER

ROASTBEEF

Roastbeefranchen | Trüffel-Rahm-Sauce |
karamellierter Rosenkohl | Kartoffelpüree

SCHOKOKÜCHLEIN

flüssiger Kern | Pistaziensauce

€ 69,50

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



AYMAN EL HAIMRI

HAUS LINDEN
HATTINGER STRASSE 814
44879 BOCHUM
0234-97888078



Mo&Di Ruhetag
Mi&Sa
16:00-21:30 Uhr
So 12:00-21:00 Uhr
Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.



HANS-JÖRG HAUSBERG

HOPFENGARTEN BOCHUM
HATTINGER STRASSE 237
44795 BOCHUM
0234-14338



Di Ruhetag
Mo&Mi-Sa
ab 16:30 Uhr
So 12:00-15:00 Uhr &
ab 16:30 Uhr
Küche bis 20:30 Uhr

MENÜ

HOPFENGARTENS-TAPAS-VARIATION

Garnele | Kürbis | Melone | Ziegenkäsecreme
Entenleber | Kartoffelmus | Marsala
Linsensalat | Rauchforelle

CONSOMMÉ VON DER STRAUCHTOMATE

Kräuter-Gnocchi

POT AU FEU VON EDELFISCHEN

Meeresspargel | Chablis-Aromen |
Safranrisotto

ODER

GEGRILLTES RINDERFILETSTEAK

Pfefferkräuterkruste | Wintergemüse |
Schupfnudeln | Balsamico-Senfrahm

EISVARIATION VON ESPRESSO UND KROKANT

Kirsch-Schmand | Bisquit | Fruchtawahl

€ 79

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MENÜ

TATAR VOM ISLAND LACHS

Wasabi | Buttermilchsud | eingelegter
Rettich | Korianderöl

CRÈMESÜPPCHEN VON TOPINAMBUR

karamellierte weiße Schokolade |
Granatapfel

SAUERBRATEN VOM SEETEUFEL

Schmorzwiebelpuree | junge Rüben |
Kartoffelstampf | Amaranth

ODER

ZWEIERLEI VON DER IRISCHEN OCHSENBACKE

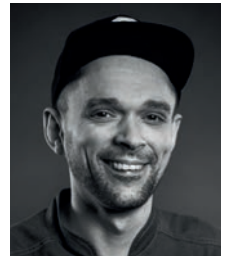
Schmorzwiebelpuree | junge Rüben |
Kartoffelstampf | Amaranth

LÜTTICHER WAFFEL AUS DEM OFEN

Schokolade | Banane | Erdnuss

€ 75

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



SEBASTIAN KWIATKOWSKI

LIVINGROOM
LUISENSTRASSE 9-13
44787 BOCHUM
0234-9535685



Mo-Do
12:00-15:00 Uhr &
ab 18:00 Uhr
Fr&Sa ab 12:00Uhr
So&Feiertag Ruhetag

Vegetarische Alternative
auf mnk.de.
Reservierungen
nehmen wir zu 18:00,
19:00 oder 20:00 Uhr
gerne entgegen.
Restaurant barrierefrei.



CHRISTIAN STRATHOFF

**HOTEL & RESTAURANT
MEISTERTRUNK
EICKELER MARKT 19
44651 HERNE
02325-635517**



Di&Mi Ruhetag
Mo&Do&So
8:00-22:00 Uhr
Fr&Sa
8:00-23:00 Uhr

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.

MENÜ

SÜPPCHEN VON RÖSTBLUMENKOHL

Thymian | Ahornsirup | Olivencrostini

TATAR VON ROTER BEETE

gerösteter Butter Brioche | Wasabi-Mayo |
marinierte Apfelstückchen | Shiso Kresse

FILET VOM HEILBUTT

Schalotten-Marsala-Sauce | marinierte
Kräuter | Püree vom Butternutkürbis

ODER

DRY AGED RIBEYE STEAK

Schalotten-Rotwein-Butter | geräucherte
Meersalzflakes | Rotwein-Perlzwiebeln |
Selleriemousseline | Schnittlauch | Croûtons

SCHWARZWÄLDER-KIRSCH-TÖRTCHEN

luftiger Biscuit | Sahne-Joghurt-Crème |
Sauerkirschen | Schokolade

€ 72

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MENÜ

VITELLO PORTOBELLO

Champignons | Kapern | Schalotten |
Wildkräuter

ROTE BEETE BOUILLON

gefüllter Wan Tan | Walnüsse

SEETEUFEL

Tandori | karamellisierter Spitzkohl | Kürbis

ODER

KALBSRÜCKEN

Wurzelpüree | Rosenkohl | Trauben |
Schalotten | Marsala

GEBACKENE FEIGE

Ricotta | Karamell | Kaffee | Pistazie

€ 75,90

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

Zu jedem unserer Gänge servieren wir
Ihnen die liebevoll ausgewählten Weine.



OLIVER BRAUN

**OLLIS RESTAURANT
AM REVIERPARK 40
44627 HERNE
02323-9569977**



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

Vegane Alternative auf
mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.





MENÜ

ROTE BETE CARPACCIO

ausgebackener Ziegencamembert | Birne |
Walnüsse | Honig | weißer & schwarzer
Sesam

RIESENGARNELEN SAGANAKI

Tomatensauce | Schafskäse

GEGRILLTES FILET VOM LOUP DE MER

gefüllt mit geräucherten Garnelen |
grünes Pesto | Graupen-Trüffel-Risotto

ODER

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK

Kräuterkruste | Pfeffersauce |
mediterranes Gemüse | Drillinge

SCHOKO BROWNIE

Ananas-Passionsfrucht-Ragout | Vanille Eis

€ 75

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

SOFIA TORIS

PAREA
KEMNADER STRASSE 337
44797 BOCHUM
0234-97333343



Mo&Di Ruhetag
Mi-Sa
17:30-21:30 Uhr
So
12:00-14:00 Uhr &
17:30-21:30 Uhr

RESTAURANT
PAREA
MEDITERRANE SPEZIALITÄTEN

MENÜ

LACHSFILET IM TEMPURATEIG GEBACKEN

Avocado-Mango-Salat | Shiso Kresse |
Wasabi-Mayo

PASTINAKENRAHM SUPPE

frischer Meerrettich gerieben |
gehobelter Berg-Bresaola

MEDAILLON VOM ROSA RINDERFILET

Freilandhaltung
Grüne Pfeffersauce | Kartoffel-Selleriestampf |
gebratene Waldpilze | Röst-Schalotten

ODER

SAUERBRATEN AUS DER HIRSCHKEULE

Sous-vide gegart | 24 Stunden
Orangen-Chutney | feines Rotkraut |
Mini-Kartoffelknödel in Butterbrösel

ODER

BLACK TIGER GARNELEN

im Ganzen gegrillt
feine Safran-Spaghetti | Rahm | Babyspinat |
sonnengetrocknete Strauchtomaten

MOKKA PARFAIT KAREMELLISIERT

Vanille Apfel eingeweckt |
gebackenes Mini-Rüben-Muffin

€ 64,90

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



MARCUS POST

POST'S LOTTENTAL
GRIMBERGSTRASSE 52
44797 BOCHUM
0234-9735112



Mo&Di Ruhetag
Mi-Fr ab 17:00 Uhr
Sa ab 15:00 Uhr
So ab 12:00 Uhr
Vegetarische & vegane
Alternative auf Anfrage.
Restaurant barrierefrei.

Post's
Lottental
restaurant, lounge, biergarten.



MARTIN MROZEK

**ROSMARINO
RISTORANTE & CATERING
BERLINER PLATZ 7
44623 HERNE
02323-9595046**

Mo&Di Ruhetag

Mi&Do

11:30-14:30 Uhr &

17:30-22:00 Uhr

Fr&Sa

11:30-14:30 Uhr &

17:00-23:00 Uhr

So 12:00-21:30 Uhr

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.

Restaurant barrierefrei.



MENÜ

FORZA MAMMA

- Lachs-Tiramisu | Gurke | Yuzu & hausgeräucherter Lachs | Balsamicoperlen
- Terrine von Mozzarella | Löwenzahnpesto
- Geräucherter Ricotta in der Nudeltasche | Schwarzbrot-Crumble

ZUPPA TRICOLORE

- Zuckerschoten-Blattspinatsüppchen | gerösteter Knoblauch
- Steinpilzcrème | Rosmarincroutons
- Datteltomatensüppchen | Orangenaroma | frittiertes Salbei

DUETTO PESCE

Saltimbocca vom Papageifisch |
Parmaschinken-Salbei
Gespießtes Fischwürstchen | Sellerie-Kartoffel-
stampf | wilder Brokkoli mit Parmesan

ODER

DUETTO CARNE

Saltimbocca vom Kalbsfilet |
Parmaschinken-Salbei | Marsalabuttersauce
Gespießtes Würstchen „Salsiccia Art“
Peperonata | Sellerie-Kartoffelstampf |
wilder Brokkoli mit Parmesan

TRIO DOLCE SALAME DI CIOCCOLATO

Panna Cotta | Calvados-Apfel |
fermentierter Pfeffer
Insieme Wiacker & Rosmarino |
Baumkuchen Limoncello Ganache

€ 77

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MENÜ

GARNELENPFANNE

geschmorte Kirschtomaten | frischer
Feldsalat | Citrus Vinaigrette

SELLERIESÜPPCHEN

Wintertrüffel

WOLFSBARSCH

Sauce Pistou | Ratatouille | geröstete
Pinikerne | Pommes Carrés

ODER

DRY AGED KOTELETT VOM BENTHEIMER LANDSCHWEIN

rahmiges Kartoffel-Lauch Ragout |
Champignons

WEISSER SCHOKOBROWNIE

Tahiti-Vanilleparfait | Apfelragout

€ 75

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



THORSTEN BRODAL

**STÜBCHEN
SCHAEFERSTRASSE 109
44623 HERNE
02323-955100**



Mo-So

ab 17:00 Uhr

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.





BJÖRN RECKEWEG

**VIU
IM WELCOME PARKHOTEL
KLINIKSTR. 43-45
44791 BOCHUM
0234-61000**



So Ruhetag
Mo-Sa
18:00-21:00 Uhr
Feiern auf Anfrage und
nach Verfügbarkeit.
Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.



MENÜ

SCAMORZA UND SÜDTIROLER SPECK

im Knuspermantel | Frisée | Himbeere |
Staudensellerie | Schwarzer Knoblauch

BOUILLABASSE

Brotchip | Sauce Rouille

ROSA GEBRATENE FRANZÖSISCHE ENTENBRUST

Haselnussjus | Orangenkraut |
Pastinakencreme | Brezelkloßschnitte

APFELTARTESCHNITTE

Pfeffer-Aprikose | Vanilleschmand |
Zimteis

€ 70

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MENÜ

WILDKRÄUTERSALAT

blanchiertes Chórta-Wildgemüse |
Radieschen | Kichererbsen |
Pistazien-Crumble | Rote Beete Pulver |
gefüllter Champignon

LOUKOUMÁKIA

Teigbällchen mit griechischen Käsesorten |
Tomaten-Marmelade | Masticha-Schaum

TSIGARELLI

frisches Kabeljaufilet auf gekochten Chórta
(griechisches Wildgemüse) | Kartoffelcreme |
hausgemachte Chips

ODER

TRACHANÁTO

Griechische Weizen-Spezialität nach
Risotto-Art | Pulled Chicken vom Wellfoort-
Hähnchen | Pesto von sonnengetrockneten
Tomaten | Graviera-Crème | Kräutersauce |
Tomatenflocken

KARUSSELL

- Fritoures nach Zakynthos-Art | zweierlei
Crèmes | saures Karamell
- Makedonische Mini Bougatsa
(Filoteig-Spezialität) | Vanillecrème-&-eis
- geeiste Halva-Crème | Baklava-Blätter |
Waldbeeren-Marmelade

€ 86

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



ARIS DURO

**YAMAS
MASSENBERGSTRASSE 1
44787 BOCHUM
0234-5309643**



Mo Ruhetag
Di-Do
12:00-22:00 Uhr
Fr&Sa
12:00-22:30 Uhr
So 17:00-21:30 Uhr

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.





PATRICK OLTHOFF

**ZUM GRÜNEN GAUL
ALTE HATTINGER
STRASSE 31
44789 BOCHUM
0234-97645666**



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

Vegetarische Alternative
auf mnl.de.
Reservierungen zu
den vollen Stunden ab
17:00-20:00 Uhr, Fr & Sa
nur 17:00 & 20:00 Uhr.

MENÜ

SELLERIE-CARPACCIO

Birne | Belper Knolle | Röstzwiebelmayo

SCHWARZWURZELSUPPE

Gartenkresse | getrüffeltes Pumpernickel

FILET VOM HEILBUTT

mit Mangalitza-Pancetta
Kürbis-Püree | Rosenkohl | Granatapfel |
Weißweinsauce

ODER

MAIS-ENTENBRUST

mit Portweinsauce
Petersilienwurzel | Kartoffel |
Staudensellerie

VALHRONA-SCHOKOLADE

geweckte Kirschen | Crème fraîche

€ 69

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MENÜ

„NEULINGER“ WILDER GARTEN

Feldsalat | Rote Beete Vinaigrette |
karamellierte Birnenspalten |
Kürbiskernkrokant

„NEULINGER“ ERDE & MEER

Rotbarschfilet | warmer Möhren-Salat |
gespießte Kräuter-Garnele

„NEULINGER“ RENDEZVOUS

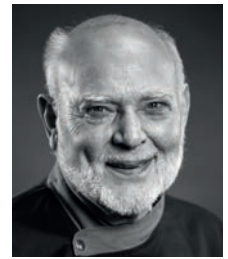
Tranchen vom rosa gebratenen Roastbeef |
cremige Balsamicojus &
gekräutertes Schweinefilet im Speckmantel |
Pilzrahm | Rosmarin-Kartoffelgratin |
herzhaftes Ofengemüse

„NEULINGER“ OBSTEREI

hausgemachtes Orangensorbet mit
leichter Zimtnote | warmes Ofen-Apfelmus |
Vanille-Sahnehäubchen &
luftiges Brombeer-Quark Küchlein an
seiner Fruchtsauce

€ 69,90

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



JULIUS SCHMIDT

**HOTEL RESTAURANT
ZUM NEULING
NEULINGSTRASSE 42
44795 BOCHUM
0234-946980**



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

Vegetarische und
vegane Alternative auf
mnl.de - nur auf Vor-
bestellung.
Restaurant barrierefrei
möglich.



KLEINES MENÜLEXIKON



KÄSESCHÖBERL

eine köstliche Suppeneinlage aus Österreich, insbesondere der Wiener Küche

VADOUVAN

indische Gewürzmischung

VENERE

ein sehr nussig schmeckender schwarzer Vollkornreis aus dem Piemont

SAUCE ROUILLE

cremige Sauce aus der französischen Küche
– passt perfekt zu jeglichen Fischgerichten

GRAVIERA

griechischer Hartkäse ausschließlich aus Schaf- und Ziegenmilch

MARSALA

ein süßer Likörwein, der seinen Namen von der sizilianischen Hafenstadt Marsala hat

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.

GUTSCHEIN

FÜR 1 MENÜ IM RAHMEN DES „MENÜKARUSSELL“
1. FEBRUAR - 31. MÄRZ 2025

FÜR: _____

RESTAURANT: _____

STEMPEL | DATUM | UNTERSCHRIFT

Platzvermerkung unter dem Stichwort „Menükarusell“ erbeten!
Der Verlust kann Ersatz | Einlösbar nur während der Aktion 2025

MENÜKARUSSELL

MNKL.DE

MENÜKARUSSELL

MAL GANZ NACHHALTIG!



**WIEVIEL KG PAPIER LIEFERT EIN
DURCHSCHNITTLICHER BAUM**

ca. 70 kg

**WIEVIELE BÄUME WERDEN DURCHSCHNITTLICH
PRO JAHR FÜR DIE MENÜKARUSSELL-HEFTE
GEFÄLLT?**

circa 26

WIE ALT WIRD DAS MENÜKARUSSELL 2025?

20 Jahre

**WIE LANGE DAUERT ES, EINEN LINK ÜBER EINEN
QR-CODE ZU ERREICHEN?**

bei konstanter Verbindung circa 5 Sekunden

**WIE LANGE DAUERT DIESES ,FRÜHER WAR ALLES
BESSER'?**

wahrscheinlich ∞

**WIE SCHNELL KANN MAN EINEN HUNGRIGEN
SCHWEINEHUND ÜBERWINDEN?**

in 6 Sekunden ab jetzt

IMPRESSUM

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

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



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

SCHOKOLADE | PRALINEN | TRÜFFEL | GESCHENKE & MEHR

ÖFFNUNGSZEITEN

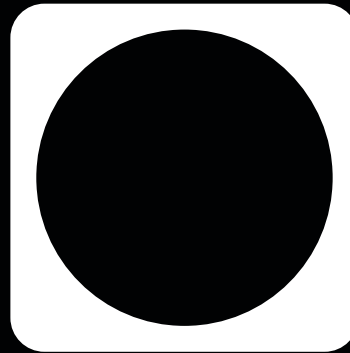
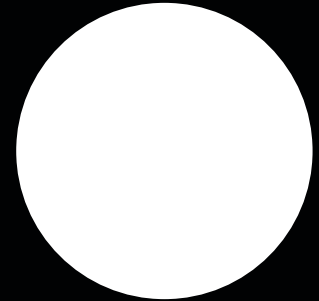
DIENSTAG - SAMSTAG - 10:00 - 18:00

SONNTAG & MONTAG - GESCHLOSSEN

NEU

HEGGERSTRASSE 17 | 45525 HATTINGEN

WWW.CONFISERIE-RUTH.DE



NEW BR 03 41MM
TIME INSTRUMENT

Bell & Ross

BR 03 BLACK MATTE - POWER RESERVE 54H - BELLROSS.COM

mauer seit 1897

Kortumstraße 61 in Bochum · T 0234 964 34 12 · www.mauer.de



- Rollladen
- 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

DEN MOMENT GENIESSEN, AM BESTEN MIT EUCH.



GEROLSTEINER.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

JETZT SCANNEN & SPAREN



Spare bis zu **50%** auf **Tickets & Gutscheine**

Sichere Dir jetzt exklusive & limitierte Tickets & Gutscheine

Erlebe unvergessliche Momente beim **Einkaufen**, bei aufregenden **Konzerten** und in erstklassigen **Restaurants**, mit satten Preisvorteilen von bis zu **50 Prozent!**



radiobochum.radiosparbox.de



radioherne.radiosparbox.de

Ein Angebot Deiner Lokalradios



BONAMIC

IHR PARTNER FÜR IT & KONNEKTIVITÄT

**STARKE LÖSUNGEN
FÜR DEN WEG IN DIE
DIGITALE ZUKUNFT!**

Die Bonamic GmbH aus Bochum entwickelt zukunftsfähige IT-, Telekommunikations- und IoT-Lösungen für Unternehmen im Ruhrgebiet und darüber hinaus. Mit festem regionalem Bezug und dem „Malocher aus Leidenschaft“-Spirit unterstützt Bonamic die Menschen und Unternehmen in der Region. Durch ihr Engagement – wie aktuell als stolzer Sponsor der VfL Bochum Frauenfußballmannschaft – zeigt Bonamic ihre Verbundenheit zum Ruhrgebiet und setzt sich aktiv für Zukunftsthemen wie Digitalisierung und Gleichberechtigung ein.

WWW.BONAMIC.DE



Julius Blau & Tobias Dörk
Geschäftsführer



 **bonamic**
Dein Partner für moderne IT & Konnektivität

**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



NIGGEMANN

Für das Menükarussell
und die Gastronomie
liefern wir Produkte mit
lückenloser und nachvoll-
ziehbarer Herkunft und
garantieren Qualität für
höchste Ansprüche.

Wir wünschen viel Spaß,
fantastische Menüs und
wunderbare 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 Gastronomien 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: Freuen Sie sich auf die kulinarische Reise mit uns.



**RUND UM BOCHUM, HERNE,
DORTMUND, HATTINGEN,
ENNEPE RUHR UND VEST
- ÜBER DEN TELLERRAND
UND NOCH VIEL WEITER.**

