

MENÜKARTE RUSSE FELT MENÜ

DORTMUND & UMGEBUNG
2025

VON HERZEN UND VON HIER.



**Die schönste Zeit ist
miteinander.**


**MORITZ
FIEGE**
*Familienbrauerei
seit 1878*

DORTMUND & UMGEBUNG

... HIER GENIESSEN

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

01. FEBRUAR - 31. MÄRZ 2025

WILLKOMMEN!



Peter Küster

ZEIT, DASS SICH WAS DREHT

Peter Küster weiß, was es bedeutet, im Menükarussell mitzufahren. Er war von Anfang an dabei und hat in unterschiedlichen Positionen bei der Niggemann Food Frischemarkt GmbH die Prozesse hinter den Kulissen begleitet und mitgestaltet. Seit Anfang dieses Jahres ist er Geschäftsführer des Bochumer Traditionsbetriebs.

„Herwig Niggemann sowie die Mitgründerinnen und Mitgründer des Menükarussells haben vielen erst bewusst gemacht, dass im Ruhrgebiet & Umgebung neben dem Pappteller mit Grönemeyers Currywurst noch reichlich Platz für kulinarische Vielfalt ist. Ich glaube, das konnten wir seitdem eindrucksvoll beweisen“; erinnert sich Küster. „Die Niggemann Food Frischemarkt GmbH ist insofern natürlich der guten Tradition verpflichtet. Wir stehen für eine lokale Verankerung, aber auch für nationale und internationale Vernetzung, die jeweils dazu beitragen, dass die Qualität unserer Produkte und unserer Dienstleistungen sichergestellt sind.“

Organisation und Logistik gehören mittlerweile zum routinemäßigen Ablauf des Menükarussells, sodass sich Spielräume für Weiterentwicklung ergeben: „Wir müssen auch Impulsgeber sein. Unsere kulinarischen Partner schätzen an uns, dass wir Trends erkennen und unsere Expertise einbringen. Da besteht ein ausgesprochenes Vertrauensverhältnis. Die Gäste merken das bei jedem Gang.“

ME
NÜ
KAR
SSEL

Nach dem Menükarussell ist vor dem Menükarussell – zügig gehen die Planungen für die neue Saison los. Von 200 Mitarbeiter:Innen bei Niggemann sind Viele ganzjährig für das Menükarussell im Einsatz, um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten. Es beginnt mit der Koordination der teilnehmenden Gastronomien, geht über die Zusammenarbeit mit den Sponsoren bis hin zur Kommunikation für die Genießer.

Erst wenn die Menüs zusammengestellt sind, die Homepage steht und erste Reservierungen vorliegen, kann es ab Februar so richtig losgehen. Dann sind wir zuständig für die Belieferung mit (fast) allem, was in den Küchen der Partner zum Hochgenuss wird.



AUF UNS IST VERLASS

„Das Menükarussell kreist und dreht sich seit zwanzig Jahren. Und immer wieder freuen wir uns darauf, dazu beizutragen, den hohen Erwartungen der Gäste gerecht zu werden. Denn wir haben den Anspruch, nicht nur unseren Kunden in der Gastronomie als verlässlicher Partner zur Seite zu stehen, sondern auch bereits auf die Teller zu linsen und ein attraktives Angebot mitzugestalten. Alle im Team Niggemann garantieren, dass sich die Gastronomen voll auf das konzentrieren können, was sie am liebsten tun:

Ihnen, liebe Gäste, ein kulinarisches Erlebnis zu bieten!“

Peter Küster

INTERVIEW

ZUHAUSE IM RUHRGEBIET

Im Mittelpunkt unserer Tageszeitung stehen Sie, der Gast.

Egal ob überregionale Nachrichten oder lokale Neuigkeiten aus Dortmund und Umgebung, mit uns bleiben Sie immer informiert.

Dank unserer verschiedenen Print- und Digitalangebote können wir bestmöglich auf Ihre individuellen Interessen eingehen.

WARUM BETEILIGEN SICH DIE MEDIENUNTERNEHMEN LENSING MEDIA UND DAS MEDIENHAUS BAUER AM MENÜKARUSSELL?

Das Menükarussell ist ein tolles Konzept für die Menschen in unserer Region. Sie erfahren in dieser Zeit ein vielfältiges gastronomisches Angebot mit vielen kulinarischen Highlights in Dortmund und Umgebung. Wir, als Medienunternehmen, sind ebenfalls daran interessiert, unsere Stadt für die Menschen erlebbar zu machen. Das stärkt die Bindung zu unserem Unternehmen und ist der Grund, weshalb wir schon seit vielen Jahren auf die gute Zusammenarbeit setzen.

WIE SCHÄTZEN SIE DIE ZUKUNFT IN DER ZUSAMMENARBEIT EIN?

Für uns steht einer langfristigen Zusammenarbeit nichts im Weg. Wir haben in den letzten Jahren einen deutlichen Wandel hin zu digitalen Produkten erlebt und gestalten die digitale Transformation aktiv mit. In dem Zusammenhang setzen wir auf zielgruppenspezifische Interaktion mit unseren Leserinnen und Lesern. Eine interessante Herausforderung wird dabei die interaktive Kommunikation mit den Gästen auch im Rahmen des Menükarussells sein. Hier stehen wir gerne mit unseren digitalen Produkten und Erfahrungen als Partner zur Seite.



WELCHE MÖGLICHKEITEN GIBT ES HIER IN DER MEDIENLANDSCHAFT?

Unsere Tageszeitung nimmt auch bei den Menükarussell-Gästen weiterhin einen großen Stellenwert ein. Darüber hinaus gibt es eine Vielzahl von neuen, digitalen Formen der Berichterstattung. Podcasts der Gastronomen, bewegte Bilder, der Video-Blick in die Küche und auf die Teller der Gäste. Darüber hinaus sind wir in der Lage mit einem vielfältigen digitalen Angebot einen Mehrwert für unsere Userinnen und User, aber auch die teilnehmenden Gastronomen zu schaffen. Live-Streams von Events, Bilderstrecken und Podcasts gehören bei uns mittlerweile zum guten Ton.

*Ganz nach dem Motto:
Wir vernetzen die Menschen in der Region.*



Marcus Bojahr
Head of Sales

Medienhaus **BAUER** |

Ruhr Nachrichten

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 Genusserlebnis. 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 DORTMUND & 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 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



BOCHUM & HERNE

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

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
WIRTSHAUS DURSTINE



EDMOND MYFTARI

**ALBERO VERDE -
GRÜNER BAUM
LÜBKESTRASSE 9
44141 DORTMUND
0231-94148568**



Mo-Do
Menü nur um
18:00 oder 20:00 Uhr
möglich!
So Ruhetag

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.

MENÜ

GEGRILLTER SCAMORZA-KÄSE

Salat | gebratene Steinpilze

ARANCINI SICILIANI

Reisbällchen | Spinat | Mozzarella

ZANDERFILET

Parmesankruste | Erbsen-Crème |
Gemüse-Ratatouille

ODER

KALBSINVOLTINI

Spinat | Mozzarella | Parmaschinken |
Polenta | Pommery-Senf-Sauce |
Romanesco

PISTAZIEN-SOUFFLÉ

Vanilleeis | Waldfrüchte

€ 79,90

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MENÜ

APERITIVO

Aioli aus schwarzem Knoblauch | warmes
Steinofenbaguette | Pintxos-Spießchen

SOPA DE LENTEJAS

Spanische Linsensuppe | Wintergemüse |
Chorizo (wahlweise)

TARTAR DE SALMON

Lachsfilet | Mojo Verde | Sobrasada |
Safran-Reis

ODER

IBÉRICO SECRETO

Geheimes Filet vom Ibérico Schwein |
karamellierte Zwiebeln | Paprika |
Erbsenpüree

COULANT DE CHOCOLATE NEGRO

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern |
Eis

€ 69

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



DIANA

**AUSZEIT
HAGELSTR. 15
45731 WALTROP
02309-6228000**



Mo&Di Ruhetag
Mi-Sa
17:00-21:00 Uhr
So 17:00-20:00 Uhr

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.



HAMZA ABOUELHAJ

**BRÜDERLICH
KAISERSTRASSE 92
44135 DORTMUND
0231-5495363**



Mo-Do
12:00-22:00 Uhr
Fr 12:00-23:00 Uhr
Sa 9:30-23:00 Uhr
So 9:30-22:00 Uhr
Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.

MENÜ

FETAKÄSE AUF APFEL

Tomate | Himbeere

RIESENGARNELE AUF SAFRANRISOTTO

Zitronengras-Espuma

LACHS

Ratatouillegemüse | Erbsenpüree |
Risolée | Zitronensauce

ODER

KALBSFILET

Rote Beete-Kartoffelpüree | Möhre |
wilder Brokkoli | Zuckerschoten | Jus

SCHOKO

Mango | Passionsfrucht

€ 75

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MENÜ

ZIEGENFRISCHKÄSE-MOUSSE

lackierter Mausohrsalat | Schalotten-Confit

SCHAUMSUPPE VON DER ROTRÜBE

Gelbe Beete Tacco

FORELLENFILET

passiv geräuchert
crunchy Schwarzwurzel | Annabelle-Crème

ODER

BOEUF CLICQUOT

gebeiztes Medaillon vom Rinderfilet |
Champagner-Rahmsauce |
crunchy Schwarzwurzel | Annabelle-Crème

PARFAIT VOM KÜRBISKERNKROKANT

pochierter Topaz Apfel

€ 85

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



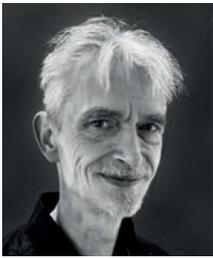
ATTILA KARPATI

**DER LENNHOF
MENGLINGHAUSER
STRASSE 20
44227 DORTMUND
0231-758190**



Mo-So
18:00-22:00 Uhr
Vegetarische Alternative
auf mnkl.de. Vegane
Alternative auf Vorbe-
stellung.
Restaurant barrierefrei.





MENÜ

GEBEIZTER WACHOLDER LACHS

Avocado | Romana | Senf | Orange

CONSOMMÉ ASIA

Koriander | Shiitake | Frühlingslauch |
Enten Dim Sum

WINTERKABELJAU

Kartoffel | Fenchel | Crème fraîche |
Zitrone | Safran

ODER

48H OCHSENBÄCKCHEN

Olive | Chorizo | Rotweinjuis |
geschmorte Kartoffel

LIME CAKE

Mascarpone | Himbeer | Crunch

€ 75

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

OLIVER ISPHORDING

**DIECKMANN'S
WITTBRÄUCKER
STRASSE 980
44265 DORTMUND
0231-7749440**



Mo Ruhetag
Di-So
ab 12:00 Uhr

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.



MENÜ

ROTE WILDGARNELE

Wasabi | Sesam Gurke | Reis Crunch |
Ponzu

MOSAIK VOM GEBRANNTEN LAUCH

Geräucherter Sellerie | Kirschgel |
Marone

WINTERKABELJAU

Beluga Linsen | vergessenes Gemüse |
Curryschaum | Zitronenthymian

ODER

ZART GESCHMORTES SCHAUFELSTÜCK VOM BLACK ANGUS

Urkarotte | geblämmte Zwiebel |
Süßkartoffel | Cassis-Pfeffer-Jus

SCHOKOLADENTARTE

Birne | Walnuss | Tonkabohne

€ 89,90

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



SEBASTIAN FELSING

**EMIL - GRILL & MEER
AM DORTMUNDER U
EMIL-MOOG-PLATZ 1
44137 DORTMUND
0231-476478 14**



Mo&Di Ruhetag
Mi-Sa
ab 18:00 Uhr
So ab 17:00 Uhr

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei
- bitte anmelden.





PASCAL REUTER

**FETTER FÖRSTER
SEILERWALDSTRASSE 10
58636 ISERLOHN
02371-9720**



So Ruhetag
Mo-Fr
12:00-14:00 Uhr Lunch
& ab 18:00 Uhr
Sa ab 18:00 Uhr

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.



**FETTER FÖRSTER
VIERJAHRESZEITEN
RESTAURANT**

MENÜ

KALBSZUNGE & AUSTER

Fermentierter Champignon | Ponzu |
Sellerietexturen | Nashibirne | Meerrettich

IBÉRICOBACKE

Trüffel | Petersilienwurzel | Estragon |
Apfel

HIRSCHRÜCKEN

Schwarzwurzel | Marone | Haselnuss |
Chicorée

GEBACKENE SCHOKOMOUSSE

Rhabarber | Joghurt | Kerbel

€ 89

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MENÜ

TATAKI VOM GELBFLOSSETHUNFISCH

im Sesammantel | Curry-Bulgur-Salat |
eingelegte Ingwer-Rote Beete- & Mango-
Mayonnaise

TRIPLE SHOT

Champignonessenz mit Frühlingsrolle
Parmesansüppchen mit Garnele
Kürbis-Curry-Süppchen mit Entenspieß

NORWEGISCHES KABELJAU-RÜCKENFILET

im Lauchmantel gebraten |
„Himmel und Äd“ Style

ODER

GESCHMORTE SCHOTTISCHE HIGHLAND- RINDERBRUST

„Himmel und Äd“ Style
Zwiebelpüree | Fondant-Kartoffel |
glasierte Apfelkugeln

DESSERT

Bratapfelmousse | Pistazien-Crumble
Salzkaramelleis | Quittenkompott
Valrhona-Schokolade

€ 79,90

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



MARKUS SLEBIODA

**FREISCHÜTZ
WALDRESTAURANT
HÖRDER STRASSE 131
58239 SCHWERTE
02304-6070200**



aktuelle Öffnungszeiten
unter
freischuetz-schwerte.de/
waldrestaurant

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.



FREISCHÜTZ



MENÜ

ZIEGENKÄSE

Fenchel | Mango

GARNELE

Apfel | Lotus

RINDERRÜCKEN

Blumenkohl | Möhre | Blaubeere

LEMONCHEESECAKE SCHNITTE

Himbeere

€ 79

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

OLIVER FLACH

**FRIENDS
WELLINGHOFER
STRASSE 167
44263 DORTMUND
0231-22381098**



Mo,Di&So Ruhetag
Mi-Sa
17:00-23:00 Uhr
Küche bis 21:00 Uhr

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.

MENÜ

VITELLO-TONNATO

Kapernbeeren | Schnittlauchöl |
rotes Zwiebel-Kompott

SKREI

Chorizo | Hokkaido | Arancini | Erbsen

BEEF

Garnelen | Chimichurri | Krustentiersauce |
Petersilienwurzel

BIRNE

Rotwein | Schokolade | Crumble | Eis

€ 80

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



STEFAN MANIER

**GASTHAUS STROMBERG
DORTMUNDER STRASSE 5
45731 WALTROP
02309-4228**



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

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.

FRIENDS
BY THE HOUSE OF THE STROMBERG

Gasthaus*
STROMBERG



CARMEN RODRIGUEZ

**HAUS GERBENS
HAUPTSTRASSE 211
58739 WICKEDE
02377-1013**



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

Restaurant barrierefrei.

MENÜ

LACHSPASTRAMI „FIVE SPICE“

Rettich | Tomate | Spinat

ESSENZ VOM KIMCHI

Ochsen Dim Sum | Enoki | Nori

MAISPOULARDE „NOSE TO TAIL“

Shiitake | Edamame | Dashi

MANGO ³

Litchi | Karamell | Limette

€ 85

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MENÜ

EPISODE I

Rote Beete | Eigelb | Ziegenkäse

EPISODE II

Tortellini vom Pilz | Miso Dashi |
getrocknete Noriblätter

EPISODE III

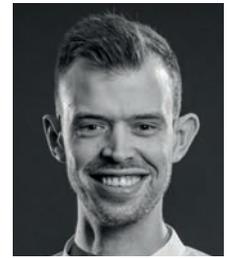
Rind | Kartoffel | Sellerie |
Perlzwiebel | Jus

EPISODE IV

Dekonstruiertes Tiramisu

€ 85

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



NIKOLAS KÖSTER

**HAUS PHÖNIXSEE
HAFENPROMENADE 5
44263 DORTMUND
0231-18998445**



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

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.



**KERSTIN
SCHEUFEN-HANKE**

**KERSTINS
NORDISCH-WESTFÄLISCH
IN DER ALTEN MÜHLE
ROSSBACHSTRASSE 34
44369 DORTMUND
0157-71330603**



Di&Mi Ruhetag
Mo&Do
18:00-22:00 Uhr
Fr&Sa
17:00-22:00 Uhr
So 17:00-20:30 Uhr

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.

MENÜ

NORDISCHE TAPAS ZUM TEILEN

- Rote Beete gebeizter Lachs | Honig-Senf | Zwiebel
- Sill (in Sherryessig eingelegter Hering) | Zwiebeln
- Tartar von der Sauerländer Rauchforelle | Apfel | Zwiebel | Honig | Senf | Knoblauch
- Elchsalami | Preiselbeere | Knoblauch | Kerstins Vinaigrette

SCHWERTER SENFRAHMSÜPPCHEN

Ziegenfrischkäse | Flusskrebsschwänze

GEBRATENES FILET VOM GEFLECKTEN ATLANTIK-SEEWOLF

Beurre Blanc | Gurken-Dill-Gemüse | Süßkartoffelstampf

ODER

RÜCKENFILET VOM ISLANDLAMM UND TOURNE- DOS VOM HEIMISCHEN WEIDERIND TREFFEN KÖTTBULLAR VOM LAPPLAND-REN

dänische braune Soße | geschmorte Wirsingstreifen | Süßkartoffelstampf

ZWEIERLEI VOM MOHN

frische Beeren | Coulis von der grünen Tomate | Schoko-Crunch

€ 73,80

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MENÜ

„WESTFÄLISCHE TAPAS“

- Praline von der Blutwurst | Feldsalat
- hausgebeiztes Forellenfilet | Kartoffelpuffer

ROTE BEETE-KOKOS SÜPPCHEN

Ziegenkäse

GEGRILLTES SKREIFILET

Fenchel-Zucchini-Gemüse | Citrussud | fritierte Kapern | Kartoffelpüree

ODER

DUO VOM KALB

Filet & Braten
wilder Brokkoli | frische Haselnuss Pasta

DEKONSTRUIERTE SCHWARZWÄLDER KIRSCH

€ 72

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



PETAR PROSENECKI

**KERZAN'S RESTAURANT
APLERBECKER
STRASSE 234
44309 DORTMUND
0231-252200**



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

Vegetarische Alternative
auf Anfrage.





WERNER MATENAAR

**RESTAURANT
MATENAAR'S
MARSBRUCHSTRASSE 41
44287 DORTMUND
0231-773533**



Mo&Di Ruhetag
Mi-Sa
18:00-22:00 Uhr
So 12:00-15:00 Uhr &
18:00-21:00 Uhr

Vegetarische Alternative
auf Anfrage.
Restaurant barrierefrei.

MENÜ

VITELLO TONNATO

Lachstatar | Limonenschaum | Blätterteig-
sesamstange | Feldsalat | Pinienkerne
Garnele an Tomatenconcasse | Kräuter |
Knoblauchblätter

RUCOLASUPPE

gebeizter Lachs

ZANDERFILET

auf der Haut gebraten | geschmorte
Tomaten-Champagnersauce | Steinpilz-
risotto

ODER

KALBSBÄCKCHEN

24 Stunden geschmort | Schalotten-
Rotweinreduktion | Prinzessböhnchen |
Sahnepüree

ODER

ARGENTINISCHES RINDERFILET

zart rosa gebraten | Portwein-Feigensauce |
gratinierte Kartoffeln | Prinzessböhnchen

PINA COLADA EIS

Sahne

€ 69,90

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



MENÜ

GERÄUCHERTE FORELLE

Rührei aus dem Rauch | Friséesalat |
Meerrettichcrème

ZWIEBELCONSOMMÉ

unter der Blätterteighaube

RIESENGARNELE

auf cremiger Fregola | Paprika |
Chorizo | Pimientos de Padrón

ODER

FILET & GESCHMORTES BÄCKCHEN VOM SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEM LANDSCHWEIN

confierter Frühlingslauch |
Topinambur Vielfalt

CREMIGER WINDBEUTEL

Apfel | Zimt

€ 69,95

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



ALEXANDER MOWWE

**MOWWE
RESTAURANT & CAFÉ
IM OSTFELD 185
44329 DORTMUND
0231-351331**



Mo&Di Ruhetag
Mi-So
11:00-23:00 Uhr
Küche von
12:00-21:00 Uhr

Vegetarische Alternative
auf mnnkl.de.
Restaurant barrierefrei.





MENÜ

GRATINIERTER JACOBSMUSCHEL

in der Schale
Mango-Minz-Chutney | Buttermilch-
Dill-Espuma | Brioche-Crumble

HUMMERBISQUE

getrüffeltes Bio-Ei | Champignons

FILET VOM SCHWARZEN HEILBUTT & GEGRILLTE GAMBA

Erbsen-Schalotten-Risotto | Bergamotte |
Nussbutter-Beurre Blanc

ODER

GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN

Pastinaken-Sellerie-Püree | Dreierlei von
der Karotte | Würfelkartoffeln

TARTE TATIN

Joghurt-Tonkabohnen-Eis

€ 79

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MENÜ

DREIERLEI VOM RIND

Tatar | Gebeizt | Praline
Sellerie | schwarze Walnuss | Wachtelei

DIM SUM

Gans | Pflaume | Süßkartoffel | Sojasauce

LACHSFORELLENFILET - GEGRILLT -

Rahmsauerkraut | Blutwurst | Apfel |
Pottlucke

ODER

FEINSTES ROASTBEEF - ROSA -

Pumpnickelkruste | Schwarzwurzel |
Kartoffelkrapfen

„GIB MIR DIE KUGEL“

„WESTFÄLISCHES TIRAMISU“

Haselnuss | Dingsings Kaffeeликör | Birne

€ 74,95

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



BIANCA OVERKAMP

**OVERKAMP
AM ELLBERG 1
44265 DORTMUND
AUF DEM HÖCHSTEN
0231-462736**



Mo&Di Ruhetag
Mi-So
11:30-23:30 Uhr

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.

**RESTAURANT
NEUNZEHN30
HOHE STRASSE 107
44139 DORTMUND
0231-12990**



Mo-Sa
11:30-14:00 Uhr &
17:30-22:00 Uhr
So 11:30-14:30 Uhr

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





MENÜ

ERBSEN RAVIOLO

Garnele | Krustentiersoße | Salzzitrone

3-ERLEI BEETE

Meerrettich | Kartoffel | Dill | Sorbet

GESCHMORTE BEEF SHORT RIBS

Topinambur | Shiitake | Ingwer | Spitzkohl | Birne

ROT IN ROT

Brombeere | Erdbeere | Kirsche | Himbeere | Vanille

€ 69

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

DOMINIK GOLABEK

**PARKBAD SÜD
AM STADTGARTEN 20
44575 CASTROP-RAUXEL
02305-9989613**



Mi-Sa

ab 17:00 Uhr

So&Feiertage

ab 12:00 Uhr

Mo&Di Ruhetag

Für besondere Anlässe

öffnen wir auch an
unseren Ruhetagen

für Sie.

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.

Restaurant barrierefrei.

PARKBAD SÜD

Restaurant Catering Eventlocation

MENÜ

ROTE-BEETE-MEERRETTICH-TERRINE

Feldsalat | geröstete Kerne

PESTOSCHAUMSUPPE

Basilikum | Parmesancrostini

LACHS-ZANDER-ROULADE

Lachs | Zander | gegrillte Mangospalten |
Mango-Curry-Sauce | schwarzer Reis

ODER

FEINES KALBSSTEAK & MARSALA

Kalbsrücken (180 g) | Marsalasauce |
Austernpilze | gebratene Polenta

MOUSSE

von Schokolade und Passionsfrucht
Törtchen | Kokoseis

€ 68,50

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



PASU THASS

**PFERDESTALL
GRUBENWEG 5
(ZECHER ZOLLERN)
44388 DORTMUND
0231-6903236**



Mo Ruhetag

Di-Fr

12:00-22:00 Uhr

Küche 13:00-20:30 Uhr

Sa&So

12:00-22:00 Uhr

Küche 12:00-21:00 Uhr

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.

Restaurant barrierefrei.

RESTAURANT
Pferdestall
- Zecher Zollern -





MENÜ

OYSTER TONIC FUSION

Auster auf Gin Tonic | Seealgen | Gurke

LEMONPASTA

Kaviar Bite

NUTAAQ FILET

Kabeljaufilet | Kartoffelpüree der Vitelotte-Kartoffel | Wildbrokkoli

ODER

BEEF WELLINGTON ROYAL

Rinderfilet mit Pilzfüllung | Trüffelsauce | Polenta-Frites

GIPFEL DER SCHOKOTRÄUME

€ 80

inkl. der begleitenden Weine, Biere und Mineralwasser

DON VITHANAGE

QUIRO
KAISERSTRASSE 27
44135 DORTMUND
0231-15044840



Mo-Fr
11:00-22:00 Uhr
Sa&So
17:00-22:00 Uhr

Vegetarische Alternative
auf Anfrage.
Restaurant barrierefrei.

Q u i r o

MENÜ

FRISCHER APULIEN BURRATA

Heirloom Tomaten | frischer Basilikum | Balsamico Kaviar

SÜPPCHEN VOM BABY FELDSALAT & KARTOFFELN

pochiertes Ei | Speckstreusel | Trüffelschaum

SAUTIERTES STEINBUTTFILET

Stampf vom blauen Schweden | Vine-ripe Tomaten | wilder Brokkoli | Estragon Burro-Fuso mit Felchen-Kaviar

ODER

ROSA GEBRATENES DRY-AGED STRIPLOIN VON DER NORDDEUTSCHEN FÄRSE

„gegrillt in Kobe Fett“
Bäckerinkartoffeln | Kopfsalat-Herz mit französischem Dressing | Café de Paris-Butter

KARAMELLISIERTER NEW YORK-KÄSEKUCHEN

Erdbeer-Coulis | Vanille-Schlag

€ 79,90

inkl. der begleitenden Weine, Biere und Mineralwasser



PHILIPP NOWARRE

RODENBERG 1770
RODENBERGSTR. 50
44287 DORTMUND
0231-9500653



Mo Ruhetag
Menükarussell:
Di-So
ab 16:00 Uhr

Restaurant barrierefrei.

rodenberg 1770
FISCHRESTAURANT / CAFE / EISMANUFAKTUR



SEBASTIAN SCHNEIDER

**RESTAURANT
SCHLOSSSTUBEN
MAL ANDERS
HILLERING 42
59427 UNNA
02303-9280694**



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

MENÜ

HIMMEL UND ERDE

Blutwurst Wan Tan | Sellerie | Apfel |
Schalotte

GETRÜFFELTES KARTOFFELCRÈMESÜPPCHEN

Speck Croûtons

KABELJAULOIN

Champagner Risotto | Bunte Beete

ODER

US SHORT RIB

Süßkartoffelpüree | dreierlei Mais |
Schalottenjus

JOGHURT PANNA COTTA

Sauerkirschsorbet | weiße Schokolade

€ 69,90

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MENÜ

ZIEGENKÄSE

Rosmarinhonig | bunte Beete | Walnüsse

MARONENSCHAUMSUPPE

KABELJAU

Topinambur | Rotkraut | Birne

ODER

HIRSCHRÜCKEN

Portweinsauce | Rosenkohl | Sellerie

BANANENSPLIT

Schokolade | Eierlikör | Vanille

€ 79

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



STEFAN SCHLÜTER

**SYGHT
HOHENSBURG-
STRASSE 200
44265 DORTMUND
0231-7740700**



Mo Ruhetag
Di-Sa
18:00-23:00 Uhr
Küche bis 22:00 Uhr
So 11:00-21:00 Uhr
Küche bis 20:00 Uhr

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.





MENÜ

SANDELHOLZLACHS

Gurke | Ponzu | Austernkraut

SKREI

Topinambur | Haselnuss | Miso

HUSUMER FÄRSE

Schwarzwurzel | Lauch | Estragon

HIBISKUS

Litschi | Buttermilch | weiße Schokolade

€ 145

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MICHAEL DYLLONG

THE STAGE
KARLSBADER STR. 1A
44225 DORTMUND
0231-7100111



So&Mo Ruhetag

Di-Sa

ab 18:30 Uhr

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.



THE STAGE

MENÜ

TARTARE DI TONNO

Thunfischtatar | Belugalinsen | Avocado

PECORINO FRESCO CON PROSCIUTTO DI PARMA

Milder Schafskäse vom Grill | Parma-
schinken | Himbeeren

FILETTO DI LUCIOPERCA

Zanderfilet | Fenchel-Ratatouille | Kapern |
Petersilien-Tapenade

ODER

PANCETTA DIE MAIALE

Krosser Duroc Schweinebauch | Fregola
Sarda | Pulpo | Kaffeesalz

PERA E CIOCCOLATO

Schokolade | Birnen-Allerlei

€ 69

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



NUNZIO MARCUCCI

TRATTORIA PUGLIA
OBERE MÜNSTER-
STRASSE 2
44575 CASTROP-RAUXEL
02305-34848



Mo Ruhetag

Di-Fr

17:00-23:00 Uhr

Sa 15:00-23:00 Uhr

Küche je bis 22:00 Uhr

So 12:00-22:00 Uhr

Küche bis 21:00 Uhr

Vegetarische / vegane
Alternative auf Anfrage.





BENJAMIN MÜLLER

**VETRO
STOCKHOLMER ALLEE 55
44269 DORTMUND
0231-7009955**



Mo-So
11:00-0:00 Uhr
Vegetarische Alternative
auf Anfrage.
Restaurant barrierefrei.

MENÜ

GEBEIZTER IKARIMI LACHS

Topinambur | Radieschen | Olivenerde |
Gurkensud

AUBERGINE SOUS VIDE „ORIENTALISCH“

Sesampaste | Kichererbsen | Granatapfel |
Pistaziencrumble | Minze

STEINBEISSER „NORDSEKRABBE“

Kartoffelbordüre | Apfel | Fingermöhren |
Karottengelee | Safranschaum

ODER

MEDAILLON VOM SALZWIESENLAMM

Sellerie | Urkarotte | Johannisbeere |
eingelegte Gurke

APPLE CRUMBLE „NEU INTERPRETIERT“

Apfelgelee | Apfelchutney | Zimtcrumble |
Baiser | Apfel-Zimt-Sorbet

€ 74,90

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MENÜ

CEVICHE „LECHE DE TIGRE“

Kokos | Limette | Süßkartoffel

SHELLFISCH

Muschelkruste | Safran Fenchel | Dill

DENVER CUT VOM PRIME MARBLED BEEF

Pfefferjus | Spinat | Kartoffelarte

SCHOKOLADE & PASSIONSFRUCHT

Crèmeux | Minze

€ 125

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



FABIAN HEIERMANN

**VIDA
HAGENER STRASSE 231
44229 DORTMUND
0231-95009940**



So&Mo Ruhetag
Di-Sa
ab 17:00 Uhr
Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.





KONSTANTIN KOLOMBET

**RESTAURANT WIDU
IM PARKHOTEL
WITTEKINDSHOF
WESTFALENDAMM 270
44141 DORTMUND
0231-51930**



Mo-Sa
12:00-14:00 Uhr &
18:00-21:30 Uhr
So Ruhetag

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.

MENÜ

TATAKI VOM MILCHKALB

Kartoffel-Dijonschaum | Wasabi Mayonnaise |
Gurken-Apfel Relish

KHAU SOI SCHAUMSÜPPCHEN

Thai Nudeln | Hähnchen | Shiitake |
rote Zwiebel

KANADISCHER HUMMER „TONKATSU STYLE“

Unagi Bisque | Nasi Goreng Reis | Pak Choi

ODER

BARBARIE ENTENBRUST

Tamarind Jus | Nasi Goreng Reis | Schwarz-
wurzel Trüffelcreme | Spitzkohl Sushi

SCHOKOLADE

Choya Pflaume | Salz Karamell

€ 82,50

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MENÜ

DAKOS KRITIS

Kretisches Bruschetta mit hartgebackenem
Dakos-Brot | Tomatenmarmelade | Minze |
Feta

SOUPA

Kirchererbsensuppe nach Ipirotischer Art
mit Kastanien

GEMISTA THALASSA

Gefülltes Gemüse | Meeresfrüchte | Bulgur |
Kräuter

ODER

GIOUVETSI

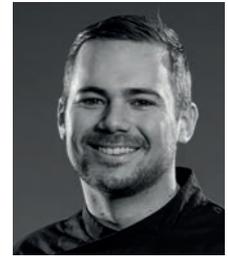
Traditionelles Lammragout | Kritharaki |
knuspriger Brotdeckel

LOUKOUMADES

Pan-hellenische Donut-Bällchen |
Mastithaparfait

€ 72

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



MICHAIL DARIVIANAKIS

**YAMAS DORTMUND
KAISERSTR. 24
44135 DORTMUND
0231-13755074**



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

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.

KLEINES MENÜLEXIKON



PONZU

eine japanische Würzsauce auf Basis von Zitrusfrüchten und Sojasauce

DIM SUM

Traditionelle kleine Gerichte der chinesischen Küche, die meist gedämpft oder frittiert serviert werden

FREGOLA

eine auf Sardinien verbreitete Nudelart aus Hartweizengrieß in kleiner Kugelform

POTTHUCKE

oder Döppekooche – ein typisches Kartoffelgericht der westfälischen Küche, des Sauerlands, Siegerlands, Rhein- & Saarlands

HEIRLOOM TOMATEN

„Familienerbstück“ – „Erbstück“-Tomaten alte Sorten, deren Saatgut über Farmer-Generationen erhalten & weiter verbessert wurden

TAMARINDE

auch indische Dattel oder Sauerdattel die Früchte – umgangssprachlich oft „Schoten“ genannt – des afrikanischen Tamarindenbaums

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

Platzverriegelung unter dem Stichelwort „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





Jetzt Mitglied
werden und
profitieren.



**Nicht eine,
sondern meine Bank.**

**Morgen
kann kommen.**
Wir machen den Weg frei.

Gemeinsam stärker.

Als Mitglied sind Sie Teilhaber unserer Bank und profitieren von vielen Vorteilen. Denn wir sind unseren Mitgliedern verpflichtet.

Für alle, die in Dortmund auf eine Geschmacksreise gehen wollen.

Die Plus-App der Ruhr Nachrichten.



Jetzt in den App Stores herunterladen:



Verlag Lensing-Wolff GmbH & Co. KG,
Westenhellweg 86-88, 44137 Dortmund



Alle Infos zur App unter rn.de/apps

Ruhr Nachrichten

LASST ES EUCH SCHMECKEN!

Die Restaurantführer für Alltag und besondere Genuss-Momente.
Regional. Informativ. Unterhaltsam.



Nicht lange rumgoogeln.
Einfach finden.
Einfach genießen.

Erhältlich im
Zeitschriftenhandel
und auf ueberblick.de



Überblick
Eine Marke von LENSINGMEDIA



HERITAGE ANGUS

Pure Canadian Beef

Bei Heritage Angus Beef arbeitet man genauso, wie man lebt – im Einklang mit der Natur, eng verbunden mit dem Land, unter Einhaltung höchster Qualitätsstandards.

Eine Gruppe von Familien mit Ranchbetrieben in Westkanada verfolgt das gemeinsame Ziel, hochwertiges Rindfleisch zu erzeugen, das hohen ökologischen und ökonomischen Standards entspricht. Das Wohlbefinden der Tiere, die Lebensmittelsicherheit, Nachverfolgbarkeit, Umweltschutz und die in den ländlichen Gebieten Kanadas hochgehaltenen Werte stehen im Mittelpunkt.

Das Ergebnis ist ein naturbelassenes Rindfleisch – Prairie Wise zertifiziert und in bester Qualität – auch für das Menükarussell.



**Premium-Partner
für Qualitätsfleisch aus der ganzen Welt.**



MAASSEN.MARKETING

BEITRÄGE & POSTS,
DIE MENSCHEN ERREICHEN



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!

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.**

