

MENÜKARTE RUSSFELT

HATTINGEN & ENNEPE RUHR
2025

VON HERZEN UND VON HIER.

HATTINGEN & ENNEPE RUHR

... HIER GENIESSEN

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

Die schönste Zeit ist
miteinander.



01. FEBRUAR - 31. MÄRZ 2025

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 HATTINGEN & ENNEPE RUHR LADEN ZU GENUSSVOLLEN VIER-GANG-MENÜS

Suchen Sie Ihr Lieblings-Menü aus den folgenden Seiten aus und reservieren Sie Ihren Wunschtermin online oder telefonisch immer unter dem Stichwort ‚Menükarussell‘. Alle Menüs werden zu einem Festpreis angeboten und enthalten die begleitenden Weine (oder Bier) und Mineralwasser.

Nicht im Preis inbegriffen sind Apéritif, Digestif, warme und Soft-Getränke.

Das Menükarussell ist begrenzt auf den Zeitraum vom 01. Februar bis zum 31. März 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

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

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



MENÜ

2-ERLEI SUPPEN

Steinpilzsuppe | Croûtons
Kürbissuppe | Kürbiskernöl | karamel-
lisierte Kerne | eingelegter Apfel

GEBACKENES SUSHI

vom geschmorten Reh
Wasabimayonnaise | Teriyakisauce

KALBSSTEAK

Rosmarinjus | Kartoffeltrüffelpüree

KALBSROULADE

Kohlgemüse | Mini-Kartoffelplätzchen |
Butterbröseln

ODER

REHSTEAK

Rosmarinjus | Kartoffeltrüffelpüree

HIRSCHKALBSROULADE

Kohlgemüse | Mini-Kartoffelplätzchen |
Butterbröseln

3-ERLEI DESSERT

weißes Schokoladenmousse | Maracujasorbet
Panna Cotta | Tonkabohne | Brombeerragout
Crème brûlée

€ 69

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MARIUS KRÜPE

**AN DE KRÜPE
DORFSTRASSE 27
45527 HATTINGEN
02324-93350**



Mi&Do Ruhetag

Mo-Di&Fr

17:00-22:00 Uhr

Sa&So

11:30-14:00 Uhr &

17:00-22:00 Uhr

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.

Restaurant barrierefrei.



MENÜ

DREIERLEI PINTXOS

königliche Avocado | Garnele | karamel-
lisierter Blätterteig | Ziegenkäse | Honig |
Krokette vom Ibérico

KOKOS-GARNELENSUPPE

Zitronengras | Safran | Curry | Aceite de Pau

ZARZUELA

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

ODER

FILET VOM IBÉRICOSCHWEIN

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

TARTA DE SANTIAGO

Mandelkuchen | Espuma de Zabaione |
Mango-Basilikum Parfait

€ 69,90

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



**ANTONIO GONZAGA
BARRIOS**

**COMEDOR
RESTAURANTE Y TAPAS
BURGSTRASSE 2
45527 HATTINGEN
02324-3441797**



Mo-Mi Ruhetag

Do 17:30-22:00 Uhr

Fr&Sa

17:00-22:00 Uhr

So 17:00-21:30 Uhr

Restaurant barrierefrei.





DIRK EGGERS

**HOTEL & RESTAURANT
EGGERS
HAUPTSTRASSE 78
45549 SPROCKHÖVEL
02324-71780**



Di&Mi Ruhetag
Do-Mo
11:30-23:00 Uhr
Küche
12:00-14:00 Uhr &
18:00-21:00 Uhr

Hotel & Restaurant
Eggers
Auf gut Deutsch ...

MENÜ

15 MINIATURGERICHTE IN 4 GÄNGEN SERVIERT - DAS ORIGINAL

- Unser Vitello: gebackenes Kalbfleisch | Thunfisch-Kapern-Remoulade
- Sushi des Bergmanns vom jungen Hering | Soja | Wasabi-Rettich
- Garnelencocktail „Asia“ | Ananas | Mango | Chili | Sesamgebäck
- Dominostein von der Räucherforelle | Westfalenbrot | Riesling-Gelée | Kaviar
- Tafelspitzbrühe | Markbällchen | Gemüse
- Kürbis-Ingwersuppe | gebackene Teigtasche
- Kartoffel-Lauchsuppe | getrüffeltes Mettwurst-Lolly
- Gebackener Leberkäse von der Ente | Kartoffel-Kressensalat | Preiselbeer-Meerrettich
- Roastbeef „rosa“ | Graupenrisotto | getrocknete Tomaten | Speckdattel
- Hirschkalbsrücken in Haselnuss gebraten | Rotkohl | Kürbiskernpesto
- Kandierte Schweinebacke | Linsen | Wurzelgemüse | Zwiebelkrokant | Maultasche
- Das Sprockhöveler Gedeck: Maracuja | Kokosschaum | Granatapfel
- Die Karussellpraline zum direkt genießen oder „to go“
- Karamellisiertes Kernobstragout | Haferflocken-Orangenstreusel
- Sorbet von der Heimatpflaume | Baiser | Mandelkrokant | Rosmarin

€ 72,90

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MENÜ

JAKOBSMUSCHEL

Couscous | Spitzkohl | Cranberries

WALDPILZCREMESUPPE

Trüffelortelini | Petersilie

ZWEIERLEI LAMM

Petersilienwurzel | Sucusuk | Bohne

GEWÜRZSCHOKOLADE

Quitte | Mandel | Eierlikör

€ 75

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



HAKAN AYBIR

**ESSKULTÜR(K)
BESENBRUCHSTR. 7
42285 WUPPERTAL
0202-25349135**



So&Mo Ruhetag
Di-Sa
18:00-21:30 Uhr
Küchenzeiten
Do&Fr
12:00-14:30 Uhr
Mittagstisch

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.





MENÜ

GEFLÄMMTE LACHSFORELLE

fenchel | apfel | miso | ponzu

GEGRILLTER SATÉ-SPIESS VOM KRÄUTERSAITLING

geröstete Kürbiscrème | erdnuss | limette | chili

KALB

purple curry | sellerie | rotkohl | honigbrot

BRAUNE BUTTER PARFAIT

birne | ingwer | granola

€ 69,90

inkl. der begleitenden Weine, Biere und Mineralwasser

SEMI HASSINE

**RESTAURANT FACHWERK
UNTERMARKT 10
45525 HATTINGEN
02324-6852770**



So&Mo Ruhetag
Di-Sa
16:00-23:00 Uhr

fachwerk
RESTAURANT

MENÜ

UNSERE TOUR DURCH SÜDAFRIKA GEHT WEITER - IMMER WIEDER ANDERS -

CARPACCIO VOM WASSERBÜFFEL

Hartkäse | Kürbis-Aprikosen-Chutney | Nuss-Crumble | Blattsalat | Blütenbutter | Brot

SÜSSKARTOFFELSÜPPCHEN

in der Kartoffel serviert
Boerewors vom Zebra

FILET VOM PAPAGEIENFISCH (INDISCHER OZEAN)

Wurzelgemüse-Stroh | Mango-Chili-Risotto | Chardonnay-Rote Beete-Schaum

ODER

BARBECUE-STRAUSSEN-BURGER CAPE TOWN STYLE

Mango-Krautsalat | African-Barbecue-Sauce | Kräuter-Kartoffel-Chips | Curry-Mayonnaise

MELK-TARTE

Kompott von der Stachelbeere

€ 76

inkl. der begleitenden Weine, Biere und Mineralwasser



THOMAS WEIB

**GASTHAUS WEIB
IN DER DELLE 4
45529 HATTINGEN
02324-85558**



Mo-Mi Ruhetag
Do-Sa
ab 16:30 Uhr &
nach Absprache
So 10:00-14:00 Uhr &
abends
Küche 17:00-21:00 Uhr
Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.

GASTHAUS *Weib*



SIGURD MARMETSCHKE

**HABEL'S RESTAURANT
GEVELSBERGER
STRASSE 127
45549 SPROCKHÖVEL
02339-914312**



Mo&Di Ruhetag
Mi-Sa ab 18:00 Uhr
So 12:00-14:30 Uhr &
17:00-23:00 Uhr
Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.

MENÜ

CAESARS SALAD

Lammfilet | Strudel von Ziegenkäse | Pesto

TRILOGIE VON MÖHRENSÜPPCHEN

ZACKENBARSCHFILET

Erbspüree | Paprika-Limettensauce |
Süßkartoffelwürfel

ODER

ROULADE VOM ROASTBEEF

gefüllt mit Pilzen, Parmesan und Rucola |
Lauchküchlein | Portweinrahmsauce

SCHNITTE VON NUSSKAREMELL

Schokolade | Mascarpone | Kirschgrütze |
Tonkabohneneis

€ 67

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MENÜ

WILDE VORSPEISE

· Rehschinken | Kürbischutney | Kresse
· Pastete vom Fasan | Pistazie | Preiselbeeren
· Riegel vom Wildschwein | gebackener
Lauch
· Wildkräutersalat | Süßkartoffeldressing

SALTIMBOCCA VOM SEETEUFEL

Safranschaum | Flusskrebsrisotto |
Algenchip

RÜCKEN VOM HIRSCH

Südtiroler Speck | Trüffelsauce |
Schwarzwurzeltagliatelle | Kartoffelpraline

ODER

BRUST VON DER BARBARIE ENTE

Portweinsauce | Spitzkohl | Gratin |
Kartoffelschaum

MOZARTKUGEL 2.0

Praline | dunkle Schokolade | Pistazieneis |
Karamellcreme | Mandelhippe

€ 65,90

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



ANDREAS VOGT

**HAUS KEMNADE
AN DER KEMNADE 10
45527 HATTINGEN
02324-93310**



Mo&Di Ruhetag
Mi-Sa
12:00-22:00 Uhr
So 12:00-21:30 Uhr
Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.



ALEXANDER PFEILER

**HOCHZEHN
LIEBLINGSKÜCHE
HOCHSTRASSE 10
58285 GEVELSBERG
02332-709780**



So&Mo Ruhetag

Di-Sa
ab 17:30 Uhr

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.

HOCH
ZEHN
Lieblingsküche

MENÜ

CRISPY DUCK SALAD

Wildkräuter | Sidre-Vinaigrette | Erdnüsse
Sidre Brut tendre | Eric Bordelet
Juicy Tea Rose-Rhabarber | Van Nahmen

LINSENCRÈMESUPPE

Dim Sum | Crème fraîche | Shiso
Rosa dei Frati | Cà dei Frati | Lombardei
Gewürztraminer | Oddbird

SKREI „ZÜRICHER ART“

Krosse Kartoffel | Edelpilze | Rahmespuma
Les Quarterons | Amirault | Loire
Frucht Secco Apfel-Quitte | Van Nahmen

ODER

GEBRATENER REHRÜCKEN

für Steakliebhaber alternativ US Rinderfilet
Milchgnocchi | Rosenkohl | Brombeeren in
Portwein | Kakaoerde
Shavkapito | Château Mukhrani | Georgien
Frucht Secco Beere-Kirsche | Van Nahmen

ÜBERRASCHUNGSTÖRTCHEN

€ 99

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MENÜ

PINCHOS REISE

- Gazpacho: Gemüsecocktail
- Spanisches Kristallbrot (Pan de Cristal) | Olivenöl | Tomaten
- wertvoller Ibéricoschinken
- Trüffel | Manchego
- Avocadosalat | fein geräucherter Lachs | Frischkäse | Kaviar | Wachteleier

TAPAS REISE

- karamellisierter Ziegenkäse | Wildkräuter-salat | Granatapfel-Honigdressing
- gebackener Manchego | Feigen-Senf-Sauce
- Wildfang Gambas | Knoblauchöl | Kräuter | Chilischoten
- Lachsfilet gegrillt | pikante Weißweinsauce

DREIERLEI FLEISCH

**SAFTIGER LAMMSPIESS
FILET VOM IBÉRICO SCHWEIN
HÄHNCHENSPIESS MIT HONIG-SESAM**

Rosmarinkartoffeln | Mojo verde

TRAUMHAFTES SCHOKOLADEN-SOUFFLÉ

Mango Sorbet

€ 69,90

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



MARIUS HOLZ

**LAS OLAS
EMSCHESTRASSE 42
45525 HATTINGEN
02324-6866670**



Mo-Do

17:00-23:00 Uhr

Fr-Sa

16:00-23:00 Uhr

So 12:00-22:00 Uhr

Las Olas



JOSÉ LUIS ALVAREZ

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



Mo Ruhetag
Di-Do
17:00-23:00 Uhr
Fr-So
12:00-23:00 Uhr

MENÜ

CARPACCIO VOM GEBEIZTEN LACHS

Feldsalat | Dill | Mango-Vinaigrette

KOMPOSITION ‚PICASSO‘

Riesen-Gamba | Jakobsmuschel |
Feigensenf | Estragon

ODER

ENTENLEBER GEBRATEN

Pilze | Schalotte | Pastinake | Thymian

FILET VOM WILDEN STEINBUTT

Rote Beete | Cassis | Petersilienwurzel-Püree

ODER

FILET VOM IBÉRICO SCHWEIN

Pinienkerne | Kräuter | Rosmarin-
Kartöffelchen

TARTA DE SANTIAGO

geröstete Mandel | Vanille

€ 75

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MENÜ

KAVIAR MOUSSE

Limette | Schalotte | Schnittlauch | Olivenöl

WAGYU RINDERTATAR

Weißer Alba Trüffel | Parmesan |
frische Kräuter

RISOTTO GAMBAS

Obsiblu Garnelen | Parmesan |
Bisque Sauce

ROSA DORADE

mediterrane Tomatensauce | Baby Brokkoli |
Champignons | Rosmarinkartoffeln

ODER

US NEBRASKA BEEF TENDERLOIN

Baby Brokkoli | Süßkartoffelpüree |
Demi Glace Sauce

CHOCOLATE PARADISE

Crème au Chocolat | Mandel Crumble |
Belgian Chocolate

€ 72

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



ANTONIOS PROTOPAPAS

**STEAKHOUSE ODEON
JOHANNISSTRASSE 1
45525 HATTINGEN
02324-9211161**



Mo Ruhetag
Di-Sa
17:00-23:00 Uhr
So&Feiertage
12:00-15:00 Uhr &
17:00-22:00 Uhr



MENÜ

SATÉ GAI

Hühnerfleischspieße | hausgemachte Erdnussauce

SOUP GUNG

kleine rote Garnelensuppe
im Weckglas serviert

KARUSSELL-DREIERLEI

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

DESSERT

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

€ 69

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

AHUE MA-YOE

SUKHOTHAI
BOCHUMER STRASSE 15
45549 SPROCKHÖVEL
02324-702009



Di Ruhetag
Mi-Mo
17:30-22:30 Uhr
Küche bis 21:30 Uhr
So&Feiertags
12:00-14:30 Uhr &
Küche bis 14:00 Uhr
Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.



sukhothai
fine asian food & cocktails

MENÜ

PILZ-DOMSCHINKEN-TATAR

in der Zwiebel | Wintersalatbeet

ROTE BEETE-CREMESÜPPCHEN

Rauchforellen-Praline

SAUERBRATEN VOM RHEINLÄNDISCHEN WEIDERIND

Steckrübenpuffer | Apfel-Lauch-Sauté

WEISSE SCHOKOLADEN-ORANGEN-MOUSSE

Cranberry-Coulis

€ 72

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



AXEL WEGERMANN

WEGERMANN'S
BIO-LANDHAUS
IM WODANTAL
WODANTAL 62
45529 HATTINGEN
02324-395010



Mi&Do Ruhetag
Mo-Di&Fr-Sa
17:30-22:00 Uhr
So 11:00-20:30 Uhr

Die Menüs sind nur
mit vorheriger Tisch-
reservierung möglich.
Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.

Wir sind zertifiziert unter
DE-ÖKO-006.



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



HARALD HUGENBRUCH

**ZUM HACKSTÜCK
HACKSTÜCK-
STRASSE 123
45527 HATTINGEN
02324-90660**



So-Do
12:00-22:00 Uhr
Küche bis 20:00 Uhr
Fr&Sa
12:00-22:00 Uhr
Küche bis 21:00 Uhr
Di Ruhetag

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.

★★★★
Hotel - Restaurant
ZUM HACKSTÜCK
in der Region zu Hause

MENÜ

THAI IM PAASBACHTAL

- Roter Linsensalat | Würfel von hausgebeiztem Spicy Lachs
- Asiatischer Gambasalat | Sesam | Pfirsich-Chili-Chuntney
- Blätterteig-Pestostange | Joghurt-Minzdip

SUPPE VON DER SÜSSKARTOFFEL

Ingwer | geriebener Pecorino | Cashewkerne | glacierte Kirschtomate | gebackener Blutwursttaler

FILET VOM SEESAIBLING

gratiniert unter einer würzigen Kartoffel-Kräuterkruste | Hummer-Champagnerjus | glaciierter Wirsing | getrüffelter Kartoffelstampf

ODER

STRIPLOIN STEAK VON DER HUSUMER FÄRSE

gratiniert unter einer würzigen Kartoffel-Kräuterkruste | Honig-Whiskyjus | glaciierter Wirsing | getrüffelter Kartoffelstampf

SÜSSER ABSCHLUSS RUND UM DIE KIRSCHKE

Schwarzwälder Kirschtorte im Glas
Amarenaeis im Hörnchen
Mousse au blanc | glacierte Kirschen

€ 72,90

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MENÜKARUSSELL ZUM VERSCHENKEN

GUTSCHEIN

GAUMENFREUDE FÜR ANDERE!

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

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



MENÜKARUSSELL

KARUSSELL

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

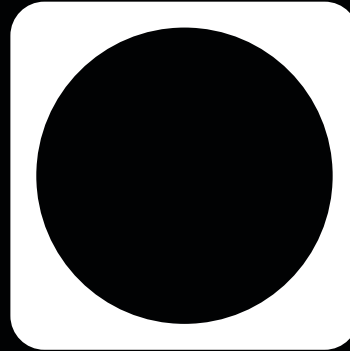
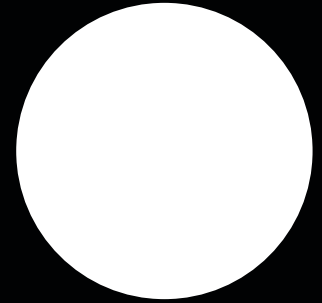
DIENSTAG - SAMSTAG - 10:00 - 18:00

SONNTAG & MONTAG - GESCHLOSSEN

HEGGERSTRASSE 17 | 45525 HATTINGEN

WWW.CONFISERIE-RUTH.DE

NEU



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

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



Inkl. aller
WAZ+
Artikel auf
WAZ.de

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

DEN MOMENT GENIESSEN, AM BESTEN MIT EUCH.



GEROLSTEINER.DE

GEROLSTEINER



Für Mama, Opa oder die beste Freundin

Verschenken Sie besondere Erlebnisse mit einem Gutschein der Bochum Touristinfo! Diese sind übrigens für das gesamte Angebot gültig, also für Tickets, Bücher oder Souvenirs. So bleiben Sie flexibel bei der Geschenkwahl.

Bochum Touristinfo T 0234 963020
Bochum Marketing GmbH info@bochum-tourismus.de
Huestraße 9, 44787 Bochum www.bochum-tourismus.de
Onlineshop: www.wir-sind-bochum.de

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



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.**

