

MENÜKARTE RUSSE FELT

VEST & UMGEBUNG
2025

**DEN MOMENT
GENIESSEN,
AM BESTEN MIT EUCH.**



GEROLSTEINER.DE

GEROLSTEINER

VEST & UMGEBUNG

... HIER GENIESSEN

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

01. FEBRUAR - 31. MÄRZ 2025

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

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



WIE FUNKTIONIERT DAS MENÜKARUSSELL?

KÜCHENCHEFS AUS VEST & UMGEBUNG LADEN ZU GENUSSVOLLEN VIER-GANG-MENÜS

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

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

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

HATTINGEN & ENNEPE RUHR

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



WLADIMIR PASTER

**BLACK BONSAI
RESTAURANT & BAR
HEILIGE-GEIST-
STRASSE 3
45657 RECKLINGHAUSEN
02361-9080400**



Mo-So
ab 17:00 Uhr



MENÜ

FLUSSLIEBE

gegrillter Tigergarnelen-Spieß |
Teriyaki-Sauce | Ananas-Würfel

MÄRCHENWALD

cremige Shiitake-Pilz-Suppe |
Zitronengras | grüner Spargel

WELLENREITER

Thunfisch-Steak im Soja-Sesammantel &
Prime Beef Steak-Tranchen
Wildberry-Salat | Trüffel-Tagliatelle |
Sushi-Surprise

MIYAGI UND DIE SCHOKOLADENFABRIK

warmes Schoko-Küchlein mit
flüssigem Kern | Mochi Eiskugel

€ 85

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MENÜ

GEBACKENES CROUSSINI VON EISMEERGARNELEN

geeistes Rübchenkompott | Beete |
Blattsalate | Antipasti | Soja

SÜSS-SAUERER EINTOPF VOM KOPFSALAT

Trüffelkartoffel | gebeizte saure
Heidschnucke

LIMETTEN-CORDON BLEU VOM DORSCHFILET

Spitzkohl-Ratatouille | Steckrübe

ODER

GELACKTE WILDENTE

in eigenem Saft
Waldpilze | Speckmousse

ODER

WICKEL AUS DEM BLACK ANGUS RÜCKEN

gebacken & gedämpft
Chinakohl | Schalottenmousse

GEBACKENES VANILLERAHMEIS

geschmorter Apfel | Topfen

€ 75

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



THILO BULLERKOTTE

**RESTAURANT
BULLERKOTTE
WESTERHOLTER
STRASSE 160
45770 MARL
02365-15161**



Mo&Di Ruhetag
Mi-So
ab 18:00-23:00 Uhr

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.





GIUSEPPE DI SERIO

**DA PEPE
AUGUSTINESSEN-
STRASSE 5
45657 RECKLINGHAUSEN
02361-900065**



Mo-So
11:30-14:30 Uhr &
17:30-23:30 Uhr
Restaurant barrierefrei.

MENÜ

VITELLO TONNATO

ODER

LACHSCARPACCIO

TAGLIATELLE CON GAMBAS

ZANDERFILET

Beilagen

ODER

RINDERFILET

Rotweinsauce | Beilagen

PANNA COTTA AL MANGO E FRAGOLA

€ 75

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MENÜ

VARIATION VOM KOHLRABI

Ziegenkäsecreme | Chutney | gebackener
Kohlrabi | Pistaziencrumble | Estragonsud

PASTINAKEN-ESSENZ

Pastinake | Karotte | Garnele | Kräuteröl

ADLERFISCH „NORDSEEKRABBE“

Wilder Brokkoli | Selleriepüree |
Krabbensalat | Zitronen-Velouté

ODER

KALBSFILET „KRÄUTERKRUSTE“

Kartoffel-Trüffel-Tarte | Fingermöhren |
Schwarzwurzel | Schokoladenjus

BURG CHERIE

Soufflé | Creme | Espuma | Crumble | Sorbet

€ 79

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



DANIEL WEBELS

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



So&Mo Ruhetag
Di-Sa
18:00-22:00 Uhr
Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Vegane Alternative auf
Anfrage mind. 7 Tage
vor Reservierung.
Restaurant barrierefrei.





MICHAEL HAVERKAMP

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



Mo Ruhetag
Di-So
12:00-23:00 Uhr
Menükarussell ab
17:00 Uhr möglich.

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.

MENÜ

FILET VON DER REGENBOGENFORELLE

Senfkornvinaigrette | Walnüsse |
Rote Beete

TOM-KHA-GAI SUPPE

Kokosmilch | Ingwer | Champignons

GARNELEN UND JACOBSMUSCHELN

Gemüseragout | Vermouth | Bulgur

ODER

FILET VOM IBÉRICOSCHWEIN

Maiscrème | Zwiebeltarte | Buchenpilze |
dunkle Jus

43 NÄCHTE

Vanille | Maracujasorbet | 43er-Crème |
Crumble

€ 76

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MENÜ

CEVICHE VON LACHS & THUNFISCH

Avocado | schwarzer Sesam | Süßkartoffel |
Papaya | Tigermilch

WARME VICHYSOISSE

Merguezbällchen | Lauchespuma

NACKENSTÜCK VOM SKREI

Tomaten-Garnelen-Fumet | Rauchmandeln |
schwarzer Knoblauch | Rosmarinrisotto

ODER

KONFIERTER KALBSRÜCKEN

Olivensalz | Bohnenragout | Senfpüree |
Kartoffelschaum | Pecorinosand

NOUGATMOUSSE IM PASSIONSFRUCHTFOND

karamellisierte weiße Schokolade |
Sorbet | Blumenkohl

€ 82

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



STEFAN BERTELWICK

**GASTHOF BERGER
SCHLOSSGASSE 35
46244 BOTTROP-
FELDHAUSEN
02045-2668**



Mo,Di&Do Ruhetag
Di-Mi&Fr-So
ab 11:30 Uhr
Küche
12:00-14:00 Uhr &
17:00-20:00 Uhr

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.



DANIEL GEORGIEV

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



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

Vegetarisches Menü auf
Anfrage.
Restaurant barrierefrei.

GUTE STUBE

by Daniel Georgiev

MENÜ

MARINIERTER THUNFISCH

Frischkäse | Gurke | Sesam

PIKANTE ROTE LINSENSUPPE

Kokos | Curry | Koriander | Mango

ROASTBEEF

Fregola Sarda | Chorizo | Aprikose

APFEL & MANDELN

Rosinen | Sahne | Vanilleeis

€ 89

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MENÜ

TRANCHEN VON DER GERÄUCHERTEN ENTENBRUST

Tessiner Senfsauce | Wildkräutersalat |
Himbeer-Sherrydressing

AUFGESCHÄUMTES KÜRBIS-KOKOSCRÈME- SÜPPCHEN

frittierte Gemüsestreifen

LOUP DE MER

gebraten in Gurken-Butterschaum |
Rote Beete-Gemüse | getrüffelte Herzogin-
kartoffeln

ODER

RINDERFILET VOM ARGENTINISCHEN ANGUSRIND AN BALSAMICOJUS & SAUERBRATEN AUS DER HIRSCHKALBSKEULE

Ingwer-Spitzkohl | getrüffelte Herzogin-
kartoffeln

SCHOKO-MINZ-MOUSSE

spanisches Edelkastanienhonig-Eisparfait |
Berenkompott | Vanilletarte

€ 73,90

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



DOROTHÉE WESSELS

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



Mo Ruhetag – außer an
Feiertagen
Mi 17:30-23:00 Uhr
Di-So
11:30-14:30 Uhr &
17:30-23:00 Uhr

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.





URHAN DURU

HAUS BÜNING
SCHILLERSTRASSE 81
45768 MARL
02365-2002255



Mo Ruhetag
Di ab 17:00 Uhr
Mi&Do
11:30-14:30 Uhr
Mi-Sa ab 17:00 Uhr
So&Feiertage
ab 12:00 Uhr

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

MENÜ

TANDORI HÄHNCHENFILET-TRANCHEN

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

KAROTTEN-INGWER SÜPPCHEN

Kräuter-Croûtons

ZANDERFILET

Grissini Kruste | Tricolor Gemüse Taglia-
telle | Limonen-Minz Schaum Sauce

ODER

ROASTBEEF UND FILET VOM RIND

feinstes Saison-Gemüse | Portweinjus |
würzige Kräuter-Schupfnudeln | Rosmarin-
Drillinge

GEBACKENES VANILLEEIS

roter Fruchtspiegel à la Haus Büning |
beschwipstes Obst

€ 73,90

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MENÜ

CARPACCIO VOM THUNFISCH

marinierte Zuckerschoten |
Curry-Mayonnaise | Wildkräuter

SCHAUMSUPPE VON DER PASTINAKE

Eismeershrimps

KABELJAULOINS

gerösteter Hokkaidokürbis | Bulgur |
Sud von Zitrusfrüchten

ODER

RINDERRÜCKEN UND GESCHMORTES OCHSENBÄCKCHEN

grüner Spargel | Salsiccia-Risotto |
Rotwein-Schalotten-Jus

CRÈME BRÛLÉE VON NOUGAT

eingelegte Mini-Feigen | Sauerrahmeis

€ 81

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



FOTO FRANK PHILIPP

KÜCHENCHEF

SUVAD MEMOVIC

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



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

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.



STEFAN HIMMELMANN

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



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

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.

MENÜ

HOLTWICKER ZIEGENKÄSE

Waldhonig | Berglinsen | Zuckerschoten

CRÈME VON KICHERERBSEN

Serranoschinkenstück

FILET VON DER DORADE

gebratene Garnele | marinierte Tomate |
Risotto | Salate

ODER

KALBSBÄCKCHEN

Portwein | Orangenkohl | Gnocchis

ODER

RÜCKEN VOM DUROC

Flageolets | gebackene Kartoffeln

WARME SCHOKOLADE

geeiste Mango | luftiger Skyr

€ 74,50

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MENÜ

MEDITERRANEO

Mediterrane Fischsuppe süditalienischer Art

ODER

MINISTRONE CON CARNE

italienische Gemüsesuppe mit Kalbsfleisch-
spitzen

CARAMELLE AL TARTUFO

hausgemachte Bonbon-Nudeln gefüllt mit
Trüffelpaste | Trüffelsauce | gehobelter
schwarzer Piemont-Trüffel

INVOLTINI SOGLIOLA E CAPASANTE

Fischrouladen | Jakobsmuscheln umhüllt
mit Sezungenfilet | Champagner-Sahne-
sauce | mediterranes Gemüse | Kartoffeln

ODER

INVOLTINI DOLCE VITA

Rinderrouladen gefüllt mit Mozzarella-Käse |
Spinat | Tomatensauce | Kapern | Oliven |
Kräuter | mediterranes Gemüse | Kartoffeln

CANNOLO SICILIANO

knusprige sizilianische Teigrolle gefüllt mit
Ricottacrème | Pistazien

€ 85,90

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



GILDA GABRIELE

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



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



MENÜ

GARNELE

Chopitos fritos | Wakame | Ciabatta | Aioli

CURRY-KAROTTEN-SÜPPCHEN

Mango | Sauerrahm

ZANDERFILET

Limetten-Kräuterkruste | getrüffelte
Kartoffelbällchen | Grill-Broccoli |
Hummerschäumchen

ODER

HIRSCHRÜCKEN

Dunkle Jus | Kartoffel-Marontaler |
Wurzelgemüse | Schalotten

APEROL-TIRAMISU

Schoko | Orange

€ 78

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

VINCENZ OWSCHANNY

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



Mo&Di Ruhetag

Mi-So

9:00-22:00 Uhr

Fr ab 17:00 Uhr

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.

Ein gutes Stück Münsterland

Landhaus Föcker

MENÜ

ORANGE

Lachs | Möhre | Sanddorn |
Anis | Labneh

GRÜN

Erbse | Curry grün | Ingwer

WEISS

Winter-Kabeljau | Schwarzwurzel |
Mettenden | Honig | Trüffel

ODER

ROT

Rote Beete | Rauch | Apfel | Sellerie |
2-erlei vom Rind

GELB

Aprikose | Kürbis | Sesam |
Quinoa | Thymian

€ 80

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



STEFFEN SURRAY

MAAS TIMPERT
BOCHUMER STRASSE 162
46282 DORSTEN
02362-22630



Mo&Di Ruhetag
Mi-So ab 17:30 Uhr

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.



MAAS TIMPERT



TERESA MEINTS

**MEINTS 4YOU
IM BÜRGERHOF
STEINSTRASSE 15
45657 RECKLINGHAUSEN
02361-9069084**



Mo&Di Ruhetag
Mi&Do
16:00-22:00 Uhr
Fr-So
12:00-22:00 Uhr

Vegetarische Alternative
auf Anfrage.
Restaurant barrierefrei.

MENÜ

KLASSISCHE FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE

mit Käse gratiniert

PIEROGI

Polnische Maultaschen gefüllt mit
Kartoffeln | Quark | Zwiebeln

LACHS-ZANDER WIRSINGROULADE

Kartoffel-Kürbisstampf | grüne Sauce

ODER

LAMM-HAXE

geschmort in Portwein-Jus |
grüne Speckbohnen | Pastinaken-Stampf

GROSSE MACARON

gefüllt mit Lychee-Crème und Himbeeren |
hausgemachtes Eis

€ 69,80

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MENÜ

CONFIERTER LACHS | LABEL ROUGE

Karotte | Kokos | Dattel

AUBERGINE

Paprika | schwarzer Knoblauch

HEILBUTT | NORDSEE

Erbse | Morchel | Huhn | Vin Jaune

ODER

ENTE | MONSIEUR MIERAL

Schwarzwurzel | Rote Bete | Dim Sum

GRÜNER APFEL

Pastinake | Haselnuss

€ 79

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



MARVIN MÜLLER

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



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

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.





HOLGER SCHEER

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



Mo&Di Ruhetag
Mi-Fr
17:00-22:00 Uhr
Sa 15:00-22:00 Uhr
So 12:00-22:00 Uhr
Vegetarische Alternative
auf Anfrage.
Restaurant barrierefrei.

MENÜ

FASANENBRUST

an roten Linsen | Wasabischaum | winterlicher Salat

CRÈMESUPPE VON DER SÜSSKARTOFFEL

Steinpilze | Minzklößchen

RÖLLCHEN VOM HEIMISCHEN FORELLENFILET

frisches Gemüse der Saison | Tagliatelle mit Spinat

ODER

WILDSCHWEINRÜCKEN IM MANGOLDBLATT

roter Pfeffer | Serviertenknödel

DUETT VON TANNENHONIGPARFAIT

gebackenes Walnusseis

€ 79

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MENÜ

LAUWARMES HUMMER MEDAILLON

Schnippelbohnsensalat | Lobsterschaum

WALDPILZCONSOMMÉ

Steinchampignoncarpaccio

ZANDER „ELSÄSSER ART“

Blätterteigtasche | Choucroute |
Sauce Pinot Noir

ODER

HIRSCHKALBSRÜCKEN

Rosenkohlpüree | Amarensauce

ODER

SURF & TURF

Ochsenschwanzpraline | gebratener Tuna |
Mousseline | Trüffelsauce

NUSSVARIATION „MUTTER WEHNER“

Haselnusstörtchen | Walnusseis |
Erdnussganache

€ 84,90

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



JEAN-MARC BORDMANN

**MUTTER WEHNER
HAARDSTRASSE 196
45739 OER-
ERKENSCHWICK
02368-9626510**



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

Vegetarische und vegane
Alternative auf Anfrage.
Restaurant barrierefrei.





MENÜ

POLP FICTION

Oktopustentakel | Süßkartoffelpüree |
Tomatenconfit | Knoblauch | Basilikum-
aroma

CARRIAGE BURRATA

Panierte Burrata | Trüffelcrème |
hausgemachtes Basilikumpesto

SANDRA'S LOVE

Zanderfilet | Kartoffelcrème | Tomaten-
confit | Croûtons | Himbeeren

ODER

OH MY TRÜFFEL!

argentinisches Rinderfilet | schwarze
Trüffel | Maronen | Kartoffelcrème |
Himbeeren | Tomatenconfit

ONE AND THE ONLY

Cannolo Siciliano

€ 79,90

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

LORENZO CAPELLI

NERO
ANTON-BAUER-WEG 6
45657 RECKLINGHAUSEN
0174-1657602



Mo-So
12:00-15:00 Uhr &
ab 17:30 Uhr
Menü nur möglich
ab 17:30 Uhr.
Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.

NERO
PIZZA NAPOLETANA

MENÜ

GELBFLOSSENMAKRELE

Avocado | Papaya

GEGRILLTE SELLERIE

Topinambur-Essenz mit Miso |
Schalotte | Rettich

GOLDEN COIN VOM KALB

grüner Pfeffer | Kohlrabi | Morchel

ANGESALZENE TANARIVA-SCHOKOLADE

Olivenöl | Kalamansi | Mango

€ 150

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



OLIVER ENGELKE

RESTAURANT ROSIN
HERVESTER STR. 18
46286 DORSTEN
02369-4322



So&Mo Feiertag
Di-Sa ab 18:00 Uhr
Letzte Bonannahme
um 20:00 Uhr
Vegetarische Alternative
nur auf Vorbestellung
- bitte 24 Stunden vor
Besuch.
Restaurant barrierefrei.



Restaurant Rosin



HARALD LEITNER

SCHLOSS BERGE
ADENAUERALLEE 103
45894 GELSENKIRCHEN
0209-17740



Mo&Di Ruhetag

Mi-Sa

17:30-21:00 Uhr

So 11:30-14:30 Uhr &

17:30-21:00 Uhr

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.

Restaurant barrierefrei.

MENÜ

CARPACCIO VON KALTGERÄUCHERTER REHKEULE

Preiselbeermus

SELLERIE

Knoblauchcrème | Röstzwiebeln

SEETEUFEL

Kräutersauce | Pak Choi | Roter Reis

ODER

KALBSMEDAILLONS

Jus | Erbsenschoten | Süßkartoffelstampf

HASELNUSSPARFAIT

Karamelcrème | Granatapfel

€ 79

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MENÜ

NACH OTFRIED PREUSSLER: DER RÄUBER HOTZENPLOTZ

KNALLPILZÜPPCHEN

mit dem Besten aus Großmutter's
Kaffeemühle

DIMPFELMOSERS TEIGTASCHEN

gefüllt mit Steinpilzen und Kraut |
zerlassene Salbeibutter

ZWACKELMANN'S LIEBSTES

Kartoffelpfännchen | Kaffeekräuter
gratinierter fangfrischer Zander |
Feenkraut

ODER

HOTZENPLOTZ' LIEBSTES

Grobe Bratwurst nach eigenem Rezept |
Kartoffelstampf | Großmutter's Sauerkraut-
Wachtelei | Bratenjus

KASPERL UND SEPPELS

Liebste Pflaumentarte | Tonka-Vanilleeis
aus eigener Herstellung | Schlagsahne

€ 84,90

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



DANIEL GIBOVICZ

SCHLOSS WESTERHOLT
SCHLOSSSTRASSE 1
45701 HERTEN-
WESTERHOLT
0209-148940



Mo Ruhetag

Di-Sa 12:00-21:00 Uhr

Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.





MARKUS PFEIFFER

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



Do Ruhetag
Mo&Di
17:00-21:00 Uhr
Mi-So
12:00-21:00 Uhr
Vegetarische Alternative
auf mnkLde.
Menü nur abends
möglich.
Restaurant barrierefrei.

MENÜ

SUPPE VON GETROCKNETEN STEINPILZEN

feines Gemüse | gebratene Reismnudeln

PETER'S PIEROGI

glasierte Schalotten | Butter-Brösel |
Sprossensalat

DORADE & JAKOBSMUSCHEL

Krustentier-Sauce | zweierlei Brokkoli |
Blumenkohl-Risotto

ODER

GESCHMORTE BACKE & GEBRATENER RÜCKEN VOM IBÉRICO

Madeira-Jus | zweierlei Brokkoli |
Schupfnudeln

LAUWARMER MANDELKUCHEN

Mandeleis | Mandarine | Zuckermandeln

€ 82,90

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MENÜ

ANTIPASTO MISTO

Bottarga (sardischer Kaviar) |
San Daniele Schinken | Salame piccante |
Mozzarella di Buffala

RAVIOLI SARDI

hausgemachte Ravioli gefüllt mit
Kartoffeln | geröstete Zwiebeln | Muskat-
nuss | sardische Schafskäse |
Wildschweinragu oder Butter-Salbei Sauce

SEPIA ALLA GRIGLIA

gegrillter Tintenfisch |
mediterranes Gemüse der Saison

ODER

FILETTO DI MANZO AL CANNONAU

argentinisches Rinderfilet | sardische
Rotweinsauce | mediterranes Gemüse der
Saison

CRÈME BRÛLÉE

oder aus unserer wechselnden Tageskarte

€ 75

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



BRUNO SCROCCO

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



Mo Ruhetag
Di-So
17:00-23:00 Uhr
So&Feiertage
12:00-14:00 Uhr
Vegetarische Alternative
auf Anfrage.
Restaurant barrierefrei.



Hotel - Restaurant - Café





PATRICK HOFF

**RESTAURANT
UNVERHOFFT
MIDDELICHER
STRASSE 72
45891 GELSENKIRCHEN
0209-77390**



Mo&Di Ruhetag
Januar & Februar
Mo Ruhetag
November bis Februar
Mo-So ab 12:00
März bis Oktober
Menü ab 17:00 Uhr.
Vegetarische Alternative
auf mnkl.de.
Restaurant barrierefrei.

UNVERHOFFT

Restaurant im Golfclub Haus Leythe

MENÜ

THAI BEEF SALAD

Rib Eye | Limette | Basilikum | Minze | Chili |
Soja | Edamame | Mango | Papaya | Tomato |
Cashewespuma

BUTTERNUT-KÜRBISSUPPE

Steirisches Öl | Capeletti | Rote-Beete |
Ricotta | Kürbiskerne

NUTAAQ KABELJAU

-Grönland-
Vanilletomate | Urkarotte | Kadayif | Gurke |
Dijonsenf

ODER

DENVER CUT STEAK

-vom Red&White Prime Marbled Beef-
Portobello | Espresso | Rösti | Langpfefferjus

ODER

BOEUF BOURGUIGNON

Wurzelgemüse | Kartoffel | Burgunderjus

NOUGAT TARTE

Kirsche | Nashibirne | weißes Kaffeeeis

€ 79

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MENÜ

GEBEIZTER SAIBLING

Joghurt | Limettengel | Erdnuss-Wasabi
Crunch

CONFIERTES BIO EIGELB

Kartoffelpüree | Spinat | Trüffel |
Butterschaum

GEDÄMPFTE SEEZUNGE

Passionsfrucht Hollandaise |
grüner Spargel | Granatapfel

ODER

ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN

Rotkohlrème | Polenta | Jus | Crunch

KAISERSCHMARRN

Pflaumenkompott | Preiselbeeren |
Vanilleeis

€ 89

inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



MAXIMILIAN GROTHOFF

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



Mi Ruhetag
Mo-Di&Do-Sa
17:00-21:30 Uhr
So&Feiertage
12:00-20:00 Uhr
Restaurant barrierefrei.

Das kleine
Landhotel ***
Wirtshaus Durstine

KLEINES MENÜLEXIKON



SAUCE VELOUTÉ

Samtsauce – bezeichnet eine Gruppe der Weißen Grundsaucen in der klassischen französischen Küche

VERMOUTH

ein mit Gewürzen und Kräutern aromatisierter und aufgespritzter Wein

FLAGEOLETS

die noch unreifen Kerne der Bohne werden geerntet, wenn die Bohnenhülse lederartig und noch nicht trocken ist

VIN JAUNE

gelber Wein – ist eine besondere Art von Weißwein, die im Jura in Ostfrankreich hergestellt wird

CHOUCROUTE

ein elsässisches Gericht aus Sauerkraut mit Würsten und anderen gesalzenen Fleischarten und häufig auch Kartoffeln

GUTSCHEIN

GAUMENFREUDE FÜR ANDERE!

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

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

GUTSCHEIN

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

FÜR: _____

RESTAURANT: _____

STEMPEL | DATUM | UNTERSCHRIFT

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

MENÜKARUSSELL

MENÜKARUSSELL

MNKL.DE

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



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

Die Plus-App der Recklinghäuser Zeitung



Alle Infos zur App unter
recklinghaeuser-zeitung.de/apps

Jetzt in den App Stores herunterladen:



Medienhaus Bauer GmbH & Co. KG, Kampstr. 84b, 45772 Marl

Recklinghäuser Zeitung

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

**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.**

