

# 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](http://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-SAUER 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 |  
kandiertes 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

Waldhönig | 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-Maronentaler |  
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 | Amarenasauce

ODER

### SURF & TURF

Ochsenschwanzpraline | gebratener Tuna |  
Mousseline | Trüffelsauce

### NUSSVARIATION „MUTTER WEHNER“

Haselnusstörtchen | Walnusseis |  
Erduknusganache

**€ 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 [mnlk.de](http://mnlk.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 KALTGERÄUCHERTE 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**  
**SCHLOSSTRASSE 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

Mandeis | Mandarine | Zuckermandeln

**€ 82,90**

inkl. der begleitenden Weine,  
Biere und Mineralwasser

## MENÜ

### ANTIPASTO MISTO

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

### RAVIOLI SARDI

hausgemachte Ravioli gefüllt mit  
Kartoffeln | geröstete Zwiebeln | Muskat-  
nuss | sardischer 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**

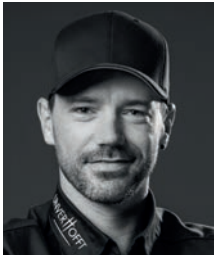


Mo Ruhetag  
Di-So  
17:00-23:00 Uhr  
So&Feiertage  
12:00-14:00 Uhr  
Vegetarische Alternative  
auf Anfrage.  
Restaurant barrierefrei.



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 [mnkl.de](http://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](http://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](http://WWW.CONFISERIE-RUTH.DE)



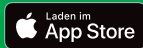
# Für alle, die in Recklinghausen auf eine Geschmacksreise gehen wollen.

Die Plus-App der Recklinghäuser Zeitung



Alle Infos zur App unter  
[recklinghaeuser-zeitung.de/apps](https://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](https://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](http://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](http://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.**

