VEST & UMGEBUNG
2025

KARUSSELLMENÜ

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

WO SICH ALLES ZUSAMMENFÜGT

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.“

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 Tagezeitung 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

MORITZ FIEGE
Familienbrauerei seit 1878

ZERTIFIZIERTE SLOW BREWING SPITZENQUALITÄT

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

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 WEIß
HABBEL'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

BLACK BONSAI

MENÜ

GEBACKENES CROUSSINI VON EISMEERGARNELEN
geeistes Rübchenkompott | Beete | Blattsalate | Antipasti | Soja

SÜSS-SAURER 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.

Bullerkotte Restaurant
Das Leben ist viel zu kurz um schlecht zu essen

GUISEPPE 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 VICHYSSOISE
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 Mineralwasse

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.

ESSZIMMER by Haverkamp

Berger Gastlichkeit seit 1887

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.

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

GUTE STUBE
by Daniel Georgiev

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 | Beerenkompott | 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.

RESTAURANT
HAUS BREUING
Familie Sosjak

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 Vorbestellung 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 Tagliatelle | 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
Serranoschinkenstick

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

MINESTRONE 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 Seezungenfilet | 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

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.

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

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.

Ein gutes Stück Münsterland
Landhaus Föcker

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.

Meints 4you im Bürgerhof

MOSBACHER'S
BAR & RESTAURANT

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
Schnippelbohnensalat | 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 |
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.

Müllerin

Mutter Wehner
CAFÉ & RESTAURANT | CATERING

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.

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

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.

NERO
PIZZA NAPOLETANA

Frank Rosin
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

KNALLPILZSÜPPCHEN

mit dem Besten aus Großmutters
Kaffeemühle

DIMPFELMOSERS TEIGTASCHEN

gefüllt mit Steinpilzen und Kraut |
zerlassene Salbeibutter

ZWACKELMANNS LIEBSTES

Kartoffelpfännchen | Kaffeekräuter
gratinierter fangfrischer Zander |
Feenkraut

ODER

HOTZENPLOTZ' LIEBSTES

Grobe Bratwurst nach eigenem Rezept |
Kartoffelstampf | Großmutters 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.

SCHLOSS BERGE

HOTEL SCHLOSS WESTERHOLT

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 mnkl.de.
Menü nur abends möglich.
Restaurant barrierefrei.

MENÜ

SUPPE VON GETROCKNETEN STEINPILZEN

feines Gemüse | gebratene Reisnudeln

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 | Muskatnuss | 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

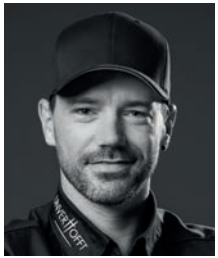
BRUNO SCROCCU

**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.

Pfeiffer's Sythener Flora
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.

MENÜ

THAI BEEF SALAD

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

BUTTERNUT-KÜRBISSUPPE

Steirisches Öl | Cappelletti | 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

Rotkohlcrème | Polenta | Jus | Crunch

KAISERSCHMARRN

Pflaumenkompott | Preiselbeeren | Vanilleeis

€ 89
inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser

MAXIMILIAN GROTHOFF

WIRTSHAUS 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.

UNVERHOFFT
Restaurant im Golfclub Haus Leythe

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 aufgespriteter 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

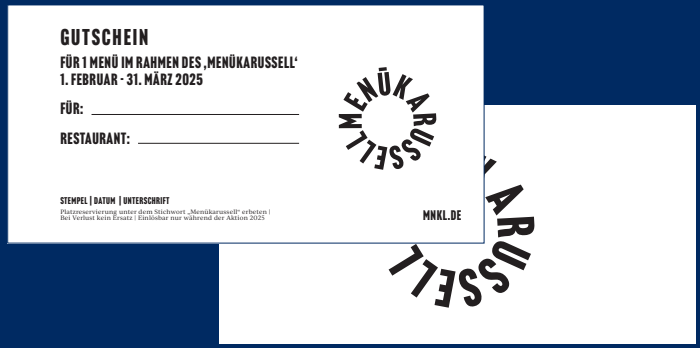
CHOUCROUTE
ein elsässisches Gericht aus Sauerkraut mit Würsten und anderen gesalzenen Fleischarten und häufig auch Kartoffeln

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.



MAL GANZ NACHHALTIG!

WIEVIEL KG PAPIER LIEFERT EIN DURSCHNITTLICHER 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:**

RZ+

JETZT BEI Google Play

Laden im App Store

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

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.

IBERDELI
PREMIUM MEAT

Premium-Partner
für Qualitätsfleisch aus der ganzen Welt.

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 I 44866 Bochum I www.thiers.de

NIGGEMANN

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

Wir wünschen viel Spaß, fantastische Menüs und wunderbare Abende!

niggemann.de

DAS MENÜKARUSSELL GEHT AUF ORTSBESUCH

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.

MENÜKARUSSELL

MNKL.DE