

2012



Menue
Karussell

Recklinghausen / Dorsten / Haltern am See
Castrop-Rauxel / Herne / Datteln / Marl

31 einmalige 4-Gang-Menues zum Sonderpreis

zum Genießen oder Verschenken



REIFEN STIEBLING



MENSCHEN MIT PROFIL!

www.reifen-stiebling.de

12 mal in NRW



31 Küchenchefs laden ein zu winterlichen Vier-Gang-Menues

Suchen Sie Ihr Lieblings-Menue aus den folgenden Seiten aus und reservieren Sie Ihren Wunschtermin. Alle Menues werden mit einem Festpreis angeboten und enthalten die begleitenden Weine oder Bier (je Gang ein Glas) und Mineralwasser, nicht enthalten Aperitif, Digestif, warme und kalte Getränke.

Das Menue-Karussell ist begrenzt auf den Zeitraum vom 01. Februar bis zum 31. März 2012. Bitte beachten Sie evtl. Schließtage oder Betriebsferien. Wenn Sie Fragen oder Anregungen zum Menue-Karussell haben, besuchen Sie uns im Internet unter www.menue-karussell.de und schicken Sie uns eine E-Mail.

Altes Dorf.....	8	Hotel Loemühle	25
Bergedick	9	Jägerhof	26
Bullerkotte	10	Jammertal	27
Da Pepe.....	11	Lindenhof.....	28
Eckstein	12	Martins	29
Elsässer Stuben.....	13	Meistertrunk.....	30
Feierabendhaus.....	14	Monschänke	31
Forsthaus Gysenberg.....	15	Im Ömmes Hof	32
Goldener Anker	16	Olivo.....	33
Haus Breuing.....	17	Parkrestaurant Herne	34
Haus Galland.....	18	Porterhouse Börste.....	35
Haus Katenkreuz	19	Ratshotel.....	36
Haus Teltrop	20	Ratskeller Recklinghausen	37
Haus Waldfrieden	21	Ratsstuben	38
Himmelmann	24	Sandor	39
		Sythener Flora	40

Gültig für das jeweilige Menue zum hier angegebenen Preis im Zeitraum vom 01. Februar bis 31. März 2012, falls nicht anders angegeben.



Die perfekte Komposition aus vier Edelmalzen und bestem Hopfen.

Gebraut nach dem Original-Mäischverfahren von 1893 in der Hövels Hausbrauerei.



Hövels verführt die Sinne.

www.hoevels-original.de

Das offizielle Bier der Sommelier-Union Deutschland e.V.



2012 zum 2. Mal: im Kreis Vest und Herne

Menue-Karussell, seit 2006 bereits in anderen Regionen und Umgebung der Metropole Ruhr eine Erfolgsgeschichte, findet 2012 zum 2. Mal im Vest und Herne statt. Damit ist das Menue-Karussell gleichzeitig in drei Regionen des Ruhrgebiets das besondere kulinarische Ereignis im Februar und März des Jahres.

Für die Gourmets ist die Broschüre der neue Leitfaden zum Genuss. Acht Wochen im Februar und März haben Sie die Qual der Wahl. Lassen Sie sich „verwöhnen“, denn Menue-Karussell ist genau das: Sie können sich einfach nur freuen auf einen schönen Abend und ein 4-Gang Menue inkl. der begleitenden Getränke.

Unser Tipp: bewahren Sie diesen kleinen Gourmetführer für 2012 auf: er kann Ihnen ein ganzes Jahr Anregungen für einen schönen Restaurantbesuch geben.

Ihre
Carsten Dingerkus Herwig Niggemann Christoph Winck

Die Unternehmen Medienhaus-Bauer, Ruhr Nachrichten und Niggemann Food Frischemarkt sind die Initiatoren des Menue-Karussell VEST 2012

BrauKultTour

Brauhandwerk „vor Ort“ erleben.

Der Ruhrpott
hält zusammen.



Freie Fahrt im VRR-Gebiet
mit Ihrer Eintrittskarte.

Besuchen Sie die Brauereiführung der besonderen Art – erleben Sie mit allen Sinnen: Sehen Sie, fühlen Sie, riechen und schmecken Sie wie wir mit Herz und Seele unser Bier brauen. Wandeln Sie unter fachkundiger Führung auf den Spuren des guten Geschmacks.

Weitere Informationen finden Sie unter www.moritzfiege.de.

FIEGE. AUS BOCHUM UND AUS LIEBE.



Bookatable.com

Reservieren Sie
Ihren Tisch im Restaurant
jederzeit online oder mobil!



Bookatable ist Europas größtes Portal für online Tisch-Reservierungen mit über 9.000 Restaurants. Bei uns finden Sie Gourmettempel, Szene- und Familienrestaurants genauso wie Ihren Lieblingsitaliener.

Bookatable.com



Sandra Walther

Der Gasthof liegt malerisch eingebettet im legendären Alten Dorf von Westerholt.

Unser junges und engagiertes Team setzt seine ganze Energie daran, dass Sie sich als Gast in unserem Hause wohl fühlen und Ihren Aufenthalt im Alten Dorf wie einen Besuch bei Freunden in Erinnerung behalten. Planen Sie ein erfolgreiches Geschäftsessen, eine Feier mit Freunden oder Verwandten – wir sind Ihnen gerne behilflich. Wir richten Ihre Feier bis zu 100 Personen aus – und kreieren Ihnen ein individuelles Büffet oder Menue – ganz nach Ihren Wünschen! Feiern Sie ein Fest – wir kümmern uns darum, dass Sie es auch unbeschwert genießen können.

Platzreservierungen unter dem Stichwort: „Menue-Karusell“ erbeten.



Menue

Carpaccio vom Thunfisch
mit toskanischem Olivenöl mariniert

Möhren-Ingwer-Süppchen
mit gefüllter Sesamstange

Gebratenes Zanderfilet
an Rahmwirsing mit Maccairekartoffeln

oder

Geschmorte Ochsenbäckchen
an Rahmwirsing mit Maccairekartoffeln

Kaffeemousse-Törtchen
an Himbeersorbet

39,50 Euro inkl. der begleitenden Weine, Biere
und Mineralwasser

Gasthof Altes Dorf
Schlossstrasse 15 · 45701 Herten
Telefon: 02 09 - 61 36 43
www.altes-dorf.de

Mo.-So. 12.00 - 14.30 Uhr & 17.00 - 23.00 Uhr
Donnerstag Ruhetag

8 9



Menue

Crèmesüppchen von gelber Paprika
mit Chorizo-Chips

Schwertfischragout mit rotem Fleur de Sel
auf gegrillter Aubergine

Rinderfilet in Rotwein gegart
mit tournierten Möhren und Zucchini
dazu Schlosskartoffeln

oder

Medaillons vom Seeteufel
auf mediterranem Couscous
an Kirschtomaten-Spinat-Confit

Kokos-Brownie
mit Gewürzananas

42,50 Euro inkl. der begleitenden Weine, Biere
und Mineralwasser

Hotel Bergedick
Hochlarmarkstr. 66 · 45661 Recklinghausen
Telefon: 0 23 61 - 66 60
www.bergedick.de

Mo.-Fr. & So. 12.00 - 14.30 Uhr & 18.00 - 22.30 Uhr
Sa. 18.00 - 22.30 Uhr



Michael Bernoth

Erlebnisgastronomie
auf über 10.000 qm

· Lassen Sie sich von den Inszenierungen unserer Köche begeistern, in unserem Restaurant oder Festpavillon mit bis zu 300 Personen

· Schöne Augenblicke des Lebens genießen Sie in unserem 4-Sterne Hotel

· In unserem original Paulanergarten können Sie unter altem Baumbestand Bierspezialitäten vom Fass und original bayrische Schmankerl genießen

· Erleben Sie hautnah Konzerte und Comedy in unserer Vest Arena

Platzreservierungen unter dem Stichwort: „Menue-Karusell“ erbeten.



Thilo Bullerkotte

Wetten,
dass Du
wieder
neugierig
wirst???

www.das-original.net

Platzreservierungen unter dem
Stichwort: „Menue-Karusell“
erbeten.



Menue

Rotbarbe mit warmem Glasnudelsalat,
Granatapfelflan und gegrillter Ananas

Getrüffelter Butterschaum von Szechuanpfeffer
mit Lammschinkencrepinette

Karamellisiertes Duett von der Bressepoularde
mit Kaiserschoten und
gebackenen Topfenklößchen

oder

Knusperinvoltini aus der Schweinelende
mit Kapernratatouille und Birnenkartoffeln

oder

Tranche vom rosa Waller im Muschelfondue
mit Kirschtomaten-Lauchkompott und Gnocchi

Gebackenes Vanillerahmeis

45,00 Euro inkl. der begleitenden Weine, Biere
und Mineralwasser

Restaurant Bullerkotte
Westerholterstrasse 160 · 45770 Marl
Telefon: 0 23 65 - 15 161
www.das-original.net
Küche: Di.-So. 18.00 Uhr - 22.30 Uhr
Montags Ruhetag

10 11



Menue

Lachs - Carpaccio

gefüllte Nudeln mit Aubergine
in Cognac-Tomaten-Sauce

Ossobuco

Kalbshaxe in Rotweinsauce,
Wirsingblätter gefüllt mit Ricotta

oder

Seeteufel in Weißweinsauce
mit schwarzen Bandnudeln

Panna Cotta Tricolore

42,00 Euro inkl. der begleitenden Weine, Biere
und Mineralwasser

Ristorante da Pepe
Augustinessenstraße 5 · 45657 Recklinghausen
Telefon: 0 23 61 - 90 00 65
www.ristorante-da-pepe.de



Giuseppe Di Serio

Im Herzen der Recklinghäuser City liegt das Restaurant „da-Pepe“. Den Gast erwartet ein stilvolles Ambiente. Die Atmosphäre ist angenehm familiär. Im Vordergrund steht hier der echte Genuss italienischer Gaumenfreuden.

Genießen Sie mit uns eine Reise durch Italien von Vorspeise bis Dessert bei unserem Buffet-Abend, der einmal im Monat stattfindet.

Lassen Sie sich von unserem Catering und Party-Service auch zu Hause verwöhnen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Platzreservierungen unter dem
Stichwort: „Menue-Karusell“
erbeten.



Oswald Friederichs

Eckstein
Bar & Restaurant

Mit seiner malerischen Lage im Herzen der Innenstadt ist das Eckstein seit fast vierzehn Jahren ein echter Fixstern am Recklinghäuser Gastronomiehimmel.

Hier überzeugt das angenehme klare Design und die raffinierten vielseitigen Kreationen der Küche und gute Weine.

Neben saisonal wechselnden Speisen werden die unterschiedlichsten Geschmäcker der Gäste auch à la carte bestens befriedigt.

Im Sommer wunderbar - der Biergarten unter dem Wallnussbaum.

Platzreservierungen unter dem Stichwort: „Menue-Karusell“ erbeten.

Eckstein

Bar • Restaurant

Menue

Löwenzahnsalat an Cassis-Walnussdressing
mit Tranchen von der marinierten Entenbrust

Rahmsüppchen von Steinpilzen
und ofenfrisches Baguette

Filet vom Steinbutt an Safransauce
mit roten Nudeln und Mangold

oder

Schweinefilet am Stück zart gegart
an zweierlei Saucen
dazu Kartoffelküchle und Wirsinggemüse

Hauseigene marmorierte Schokoladen-Mousse
an Früchtebouquet

39,50 Euro inkl. der begleitenden Weine, Biere
und Mineralwasser

Eckstein
Münster Str. 17-19 · 45657 Recklinghausen
Telefon: 0 23 61 - 482850
www.dasEckstein.de · [facebook.com/dasEckstein](https://www.facebook.com/dasEckstein)
Küche: Mo.-Fr. 15.00 Uhr - 23.00 Uhr
Sa. 12.00 Uhr - 23.00 Uhr
Sonn- und Feiertags 15.00 - 23.00 Uhr

12 13



Menue

Wintersalate mit geräucherter
Gänsebrust, gerösteten Sonnenblumenkernen
und Ziegenfrischkäse

Gebratene Jakobsmuscheln
in einer Hummersahne auf feinen Bandnudeln

Duo von Rinder- und Schweinefilet
an einer Granatapfeljus mit Noilly Prat,
Kartoffelgratin und Keniaböhnchen

oder

Hummerkrabben im Speckmantel gebraten,
wilder Reis und Ratatouille

Variation aus Mandel-Amarettoparfait
und weißer Kaffeemousse
mit exotischen Früchten

39,90 Euro inkl. der begleitenden Weine, Biere
und Mineralwasser

Elsässer Stube
An der Kreuzkirche 5 · 44623 Herne
Telefon: 0 23 23 - 10 58 0
www.elsaesser-stube.de
Mo.-Fr. & So. 12.00 - 15.00 Uhr & 18.00 - 23.30 Uhr
Sa. 18.00 - 23.30 Uhr



Herbert Kroll

Ein Stück Elsass im Herzen des Ruhrgebiets bietet seit mehr als zwei Jahrzehnten die Elsässer Stube in Herne.

Das schmucke Fachwerkhaus mit seiner gemütlichen Atmosphäre lädt zu einer kulinarischen Reise in die elsässisch-französische Küche ein. Hierzu werden ausgewählte Weine aus vielen französischen Anbaugebieten gereicht.

Lassen Sie sich verwöhnen von Familie Kroll und ihrem freundlichen, umsichtigen Team.

Genießen Sie mit uns ein Stück "savoir-vivre" und französische Lebensart.

Platzreservierungen unter dem Stichwort: „Menue-Karusell“ erbeten.



Klaus Ebert

Im Restaurant des Feierabendhauses erwarten Sie kulinarische Köstlichkeiten. In stilvoller Atmosphäre werden hier besondere Gaumenfreuden geboten. Die Menükarte wechselt regelmäßig, je nach Jahreszeit. Besonders empfehlen wir Ihnen unsere „Themenwochen“. So wird jeder Besuch zu einem einmaligen Erlebnis. Genießen Sie die schönen Momente. Jeden Tag. Das Restaurant im Feierabendhaus. Die gastronomische Vielfalt des Feierabendhauses können Sie sich natürlich auch nach Hause holen. Wir beliefern Ihre private Feier oder übernehmen die gesamte Planung, Organisation und Durchführung Ihrer Veranstaltung.

Platzreservierungen unter dem Stichwort: „Menue-Karusell“ erbeten.



Menue

Crème brûlée
vom Lembecker Ziegenfrischkäse
an Rucola-Apfelsalat
mit schwarzen Nüssen in Balsamico

Zweierlei Süppchen
von der Maispoularde

Kalbsmedaillons
mit einer Trompetenpilzsaucе,
Schwarzwurzelragout
mit Vanille im Spitzkohlmantel
und feine Limetten-Kartoffelcrêpes

oder

Sauerbraten vom Seeteufel
auf gestovtem Rosenkohl
mit Trauben und Kartoffelmousseline

Dreierlei Schokoladenterrine
mit Champagnerbuttereis
und Granatapfel-Minz-Relish

42,50 Euro inkl. der begleitenden Weine, Biere
und Mineralwasser

Feierabendhaus
Lipper Weg 201 · 45772 Marl
Telefon: 0 23 65 - 69 66 8-0
www.feierabendhaus-marl.de
Mo. -Sa. 18.00 Uhr - 00.00 Uhr
Küche bis 22.00 Uhr

14 15



Menue

Steinpilzcrème mit Streifen vom Serranoschinken
und Parmesancroutons

Blätter von Roter Bete und Mangold
mit gebratenen Flusskrebsschwänzen
und Cassisvinaigrette

Steinbeißerroulade mit einer Garnelenfüllung
und Forellenkaviar auf Karotten-Selleriejulienne
und Safranschaum, dazu ein Reistimbal

oder

Medaillons vom Rinderfilet
im Honig-Senfmantel auf Barolojus mit buntem
Gartengemüse und Pariser Kartoffeln

Parfait von weißer Schokolade und Walnüssen
auf Granatapfelspiegel
und caramellisierten Datteln

39,50 Euro inkl. der begleitenden Weine, Biere
und Mineralwasser

Forsthaus Gysenberg
Gysenbergstr. 79 · 44627 Herne
Telefon: 0 23 23 - 6 44 47
www.forsthaus-gysenberg.de
Mo. -So. 12.00 - 1.00 Uhr
Küche bis 23.00 Uhr



Fahri Toku | Otto Steffens

Atmosphäre genießen

Ein romantisches Essen zu zweit, ein Abend mit Freunden oder Ihre ganz persönliche Feier – das Forsthaus Gysenberg bietet Ihnen für jeden Anlass einen gemütlichen Platz, an dem Sie sich von unseren Köstlichkeiten verwöhnen lassen können.

In dem 1824 erbauten Fachwerkhaus am Rande des Gysenbergparks laden wir Sie auf zwei Ebenen in kleinen, gemütlichen Räumen oder in unseren großen Wintergarten zum Verweilen ein. Gerne auch auf unseren zwei Restaurant-Terrassen und im großen Biergarten.

Platzreservierungen unter dem Stichwort: „Menue-Karusell“ erbeten.



Björn Freitag

Das Restaurant Goldener Anker befindet sich in der zentralen Innenstadt von Dorsten. Als der Goldene Anker 1911 eröffnet wurde, gehörte er schnell zu den bekanntesten Gaststätten in Dorsten. Björn Freitag übernahm das Lokal 1997 im Alter von 23 Jahren von seinem Vater. Nach nur vier Jahren hatte er hier seinen ersten Stern „erkocht“. Nicht nur das kulinarische Angebot hatte sich grundlegend geändert, auch die Einrichtung erfuhr einen radikalen Stilwechsel. Heute kann man das erst kürzlich renovierte Restaurant gleichermaßen als elegant und modern, aber keineswegs als kühl oder gar puristisch bezeichnen. Es bietet Platz für 35 Gäste. Bei gutem Wetter lockt ein windgeschützter Platz auf der Terrasse zum Entspannen und Genießen. Ganz intensiv lernt man die Küche von Björn Freitag am besten während seiner Kochkurse kennen. Der umsichtige Service von Stefanie Pohlmann sorgt überall für eine unaufdringliche und angenehme Atmosphäre.

Platzreservierungen unter dem Stichwort: „Menue-Karusell“ erbeten.



Menue

Amuse bouche

Geeiste Gänseleberterrine
mit Nashi-Birne und Muskatblüte

Knusper-Skrei mit Estragon und Steckrüben
mit Honig-Mettenden

Sauerbraten vom Hirschfilet
mit Vanille-Schwarzwurzeln und
Walnuss-Cranberrysugo

oder

Seeteufel aus der Meersalzbutter
mit Hummer-Ratouille und Olivenschmelze

Ananas-Schmand-Törtchen
mit grünem Koriandersorbet

79,00 Euro inkl. der begleitenden Weine
und Mineralwasser
Optional als 5-Gänge Menue für 95,00 Euro

Restaurant Goldener Anker
Lippeter 4 · 46282 Dorsten
Telefon: 0 23 62 - 22 55 3
www.bjoern-freitag.de
Mi.-So. ab 18.00 Uhr
Montag & Dienstag Ruhetag

16 17



Menue

Trilogie von Vorspeisen:
Carpaccio vom Sashimi Thun
Ziegenkäse mit Backpflaume im Speckmantel
und Feldsalat in Holundervinaigrette
mit gerösteten Pinienkernen

Schaumsüppchen von der Brunnenkresse
mit Flusskrebsschwänzen

Saltimbocca vom Schweinefilet an Marsalajus
mit Romanesco und Schupfnudeln

oder

Winterkabeljau an Dijonsensauce mit Spitzkohl
und Schwenkkartoffeln

Dessertvariation „Haus Breuing“

41,90 Euro inkl. der begleitenden Weine, Biere
und Mineralwasser

Restaurant „Haus Breuing“
Marler Str. 29 · 45659 Recklinghausen
Telefon: 0 23 61 - 22 0 60
www.haus-breuing.de

Di.-So. 11.00 Uhr - 14.30 Uhr & 17.30 Uhr - 24.00 Uhr
Montags Ruhetag (außer Feiertagen!!!)



Dorothee Wessels

Seit mehr als 2 Jahrzehnten gilt das ländlich gelegene Restaurant „Haus Breuing“ in der Region als Inbegriff für gepflegte Gastronomie. Eine persönliche, familiäre Atmosphäre ist dem Inhaber Frano Sesjak dabei stets sehr wichtig.

Das elegante Ambiente, das freundliche, kompetente Team und nicht zuletzt die kreative gehobene gutbürgerliche Küche tragen dazu bei, dass sich die Gäste wohlfühlen.

Die passenden Getränke vom Aperitif über ein umfassendes Weinsortiment bis zum Digestif umrahmen den Schlemmergenuss.

Für Feierlichkeiten bietet Ihnen das „Haus Breuing“ separate Räumlichkeiten für bis zu 110 Personen.

Platzreservierungen unter dem Stichwort: „Menue-Karusell“ erbeten.



Volker Renno

Der Genuss von erstklassigen Speisen, das Feiern rauschender Feste, das Gefühl von Erholung, das Wohlfühlen in ländlicher Idylle im Stadtwald Gysenberg – all das möchten wir Ihnen näher bringen in der urgemütlichen Atmosphäre unseres traditionsreichen Gasthauses.

Passende Räumlichkeiten für kleine & große Gelegenheiten (von 10-120 Personen) bieten den passenden Rahmen.

Lassen Sie sich von unserem Party-Service auch zu Hause verwöhnen.

Seien Sie herzlich willkommen bei uns! Ihre Familie Galland & Team.

Platzreservierungen unter dem Stichwort: „Menue-Karusell“ erbeten. Wir akzeptieren EC-Karten, keine Kreditkarten.



Menue

Amuse Geule

Warmer Schafskäse mit Thymianhonig und einem Bouquet von Feldsalat

Espresso-Kastanienschaumsüppchen

Duett von Seeteufel und Garnele auf einem Spiegel von Dill-Rieslingscham mit Rosmarinkartoffeln und marktfrischem Gemüse

oder

Tranchen von der Hirschkeule auf Hollunderjus mit Rosenkohl und geschwenkten Drillingen

Weißes Mousse mit Sauerkirschen

38,90 Euro inkl. der begleitenden Weine, Biere und Mineralwasser

Restaurant Haus Galland
Am Ruhmbach 7 · 44627 Herne
Telefon: 0 23 23 - 60 52 3
www.haus-galland.de

Mo.-Do. ab 15.00 - 23.00 Uhr · Küche 16.00 - 21.30 Uhr
Fr.-So. ab 11.00 - 23.00 Uhr · Küche 11.30 - 21.30 Uhr
Dienstag Ruhetag



Menue

Gebeizte Rehbratenstreifen auf Linsensalat mit scharfem Preiselbeerdressing

Klare Edelpilzessenz veredelt mit Hechtklößen und Kräuterpfannekuchenstreifen

Drostes Fischfilet von der Lachsforelle im Petersilienmantel gebacken auf Dörrobst mit Rahmwirsing und Vitelotten

oder

Gerolltes Hasenfilet auf einer beschwipsten Haardfeuersauce mit Pumpernickelreibekuchen und Eichblattsalat mit Traubennussdressing

Das Beste von unserer Apfelwiese

39,80 Euro inkl. der begleitenden Weine, Biere und Mineralwasser

Haus Katenkreuz
Redder Str. 392 · 45711 Datteln
Telefon: 0 23 63 - 3 36 39
www.haus-katenkreuz.de
Mi.-So. ab 11.00 Uhr geöffnet
Menue ab 17.30 Uhr



Peter Engelkamp | Heijo Malsch

Buchstäblich nur einen Kat(z)ensprung entfernt liegt das „Haus Katenkreuz“, vor der Tür des Ruhrgebiets, inmitten des Naturparks Hohe Mark (Waldgebiet Haard). Das gemütliche Ambiente lädt zum Verweilen und Genießen ein und spiegelt sich in der ausgewogenen Speisekarte wieder. Erholungssuchende und Stammgäste wissen dies wohl zu schätzen. Der Familienbetrieb (dritte Generation) und die Küchenmannschaft bewahren Tradition und die Verpflichtung, Erzeugern mit ihren Produkten aus der Region den Vortritt zu lassen. Ohne viel Firlefanz und mit langjähriger Erfahrung wird jedes Familienfest zu einem Erlebnis. Auf genussvolle Stunden mit Ihnen freut sich unser Haus.

Platzreservierungen unter dem Stichwort: „Menue-Karusell“ erbeten.



Ulrich Teltrop

Hotel Haus Teltrop – Wir freuen uns, Sie willkommen zu heißen in Haltern-Lippamsdorf, dem Tor zum Naturpark „Hohe Mark“. Genießen Sie Ihren Aufenthalt in unserem Restaurant und schauen Sie sich um in unseren Räumlichkeiten, die für viele Gelegenheiten von der Familienfeier bis zur Tagung geeignet sind. Unsere Küche setzt Töpfe und Pfannen in Bewegung, um höchsten Ansprüchen gerecht zu werden. Unser Servicepersonal bedient Sie gerne und sorgt dafür, dass Sie ein paar entspannte Stunden bei uns verbringen können, ganz nach dem Motto „Ankommen und wohlfühlen!“

Platzreservierungen unter dem Stichwort: „Menue-Karussell“ erbeten.

Hotel Haus Teltrop



Menue

Von Ulli Teltrop:

Avocado-Papaya-Carpaccio mit Flusskrebse
und Blattsalaten parfümiert
mit Limetten-Chili-Vinaigrette

Crèmesüppchen von zweierlei Paprika
mit Zucchini-Spaghetti

Dialog vom Kalbsrücken und Rinderfilet
auf Morchelrahmsauce
dazu Kaiserschoten und Pommes dauphine

oder

Medaillons vom Seeteufel gespickt
mit Eismerscampi an Ricotta-Tortelloni,
begleitet von Brunnenkressesauce
und glacierten Möhrchen

„Gruß aus der Pâtisserie“
mit Lasagne von weißer Schokolade,
Campari-Orangen-Gelée
und Espresso-parfait mit Kokossauce

44,00 Euro inkl. der begleitenden Weine, Biere
und Mineralwasser

Hotel Haus Teltrop
Dorstener Str. 649 · 45721 Haltern am See
Telefon: 0 23 60 - 99 92 0
www.haus-teltrop.de
Montag & Dienstag Ruhetag

20 21



Menue

Gressingham Entenbrustfilet
aus dem Eichenrauch
mit Feldsalat und Walnüssen

Klare Ochsenschwanzsuppe
mit Käsekracker

Seeteufelmedaillons
mit Safransektschaum
Gemüsebouquet und schwarzen Bandnudeln

oder

Hirschrücken mit Kräuterkruste
Mangoldpralinen und Herzoginkartoffeln

Weißes Kaffeeeis mit Wildbeersauce
und kleinem Florentiner

39,50 Euro inkl. der begleitenden Weine, Biere
und Mineralwasser

„Haus Waldfrieden“
Börnste 20 · 48249 Dülmen
Telefon: 0 25 94 - 22 73
www.haus-waldfrieden.de
Sa.-Do. 10.00 Uhr - 22.00 Uhr
Freitag Ruhetag · Ferien vom 02.01.-03.02.2012



Alexander Stroth | Regina Spangenberg

Idyllisch eingebettet
zwischen Wiesen,
Wald und Feldern liegt
unser Haus in der
Bauernschaft Börnste
bei Dülmen.

Wir laden Sie zum
Ausruhen, Entspannen
und Genießen ein.

Lassen Sie sich von
uns verwöhnen mit
guter Landhausküche
und selbst gebacke-
nem Kuchen. Hier
genießen Sie warme
Köstlichkeiten, wann
immer es Ihnen
schmeckt: Die Küche
hat für Sie durchge-
hend geöffnet.

Im gemütlichen Am-
biente erholen Sie
sich von der Hektik
des Tages. Der schö-
ne Garten mit Blick
auf Spielplatz und
Hirschgehege und die
Terrasse locken zum
Verweilen.

Platzreservierungen unter dem
Stichwort: „Menue-Karussell“
erbeten. Wir akzeptieren EC-
Karten.



Stefan Himmelmann

Am nördlichen Rand des Ruhrgebiets liegt unser Restaurant als Tor zur Hohen Mark. Wir verwöhnen Sie in gemütlicher Atmosphäre mit traditionellen Gerichten sowie Variationen der neuen deutschen Küche.

Jahreszeitliche Aktionen runden unser Programm ab. Ob in unserem Restaurant oder mit unserem fliegenden Teller bei Ihnen zu Hause, lassen Sie sich verwöhnen.

Bis bald

Familie Himmelmann

Platzreservierungen unter dem Stichwort: „Menue-Karussell“ erbeten.



Menue

Mousse von Maronen
mit marinierten Kräutersaitlingen
und herzhaftem Seranoschinken an kleinen
Salaten in Sesamvinaigrette

Getrüffelter Macchiato von der Kartoffel
mit einem Kürbisespuma und Zimt

Brust von der Maispoularde
mit einer feinen Estragonfarce gefüllt
auf winterlichem Rahmgemüse
und kleinen Semmelknödeln

oder

Medaillon vom Jungschweinfilet
unter einer Frischkäsekruste auf Thymianjus,
dazu ein hausgemachter Weinkraustrudel

Sorbet vom Winterapfel mit einer Topfenrou-
larde
und weißem Pralineneschaum
39,50 Euro inkl. der begleitenden Weine, Biere
und Mineralwasser

Hotel Restaurant Himmelmann
Dorstener Str. 650 · 45721 Haltern am See
Telefon: 0 23 60 - 99 93 0
www.hotel-himmelmann.de
Küche: Di.-So. ab 17.00 Uhr
Sonn- & Feiertags 11.00 - 14.00 Uhr & 17.00 - 21.30 Uhr



Peter Meistes

Menue

Galantine von der Barbarieente
an jahreszeitlichen Blattsalaten
mit Sauce von Sternanis und Rosinen

Garnelen im Weckglas mit Schalotten,
Knoblauch und Basilikum

Gefüllte Kaninchenkeule in Sanddornsauce
auf getrüffeltem Kartoffel-Sellerie-Püree
mit kleinen Gemüsen

Gebackener Apfel an Haselnussmousse
und einem Ragout von marinierten
Zwergorangen

39,80 Euro inkl. der begleitenden Weine, Biere
und Mineralwasser

Hotel Loemühle
Loemühlenweg 221 · 45770 Marl
Telefon: 0 23 65 - 41 45-0
www.hotel-loemuehle.de
Mo.-So. 12.00 Uhr - 14.30 Uhr und
18.00 Uhr - 22.00 Uhr

Unser Restaurant besticht durch eine warme und gemütliche Atmosphäre, die durch die Kupfertheke, die original Delfter Kacheln, Handmalereien, einem offenen Kamin und einem Kachelofen abgerundet wird.

Die Küche bereitet traditionelle nordrheinwestfälische Spezialitäten nach neuen Methoden aus fast ausschließlich regionalen Produkten zu.

Für Genießer und besondere Feierlichkeiten stehen Ihnen das Restaurant, die Kornkammer, die traditionelle Stube sowie der Festsaal zur Verfügung.

Platzreservierungen unter dem Stichwort: „Menue-Karussell“ erbeten.



Markus Stewen

Mitten im idyllisch gelegenen Flaesheim an der Grenze zwischen Ruhrgebiet und Münsterland besteht das Hotel-Restaurant Jägerhof „Zum Stift Flaesheim“ seit 1702. Das liebenswerte Landhotel mit seinen acht Doppel- & zwei Einzelzimmern verfügt über eine gemütliche Gaststube, ein Restaurant und einen Saal für größere Veranstaltungen. Markus Stewen und Hans Grafé verwöhnen ihre Gäste gerne mit gehobener Landhausküche, aber auch regionale Spezialitäten finden ihren Platz auf der saisonal wechselnden Speisekarte. Ob im Biergarten, auf der Kegelbahn oder bei Ihnen zu Hause - lassen Sie sich von einer kreativen Frischeküche à la Jägerhof begeistern!

Platzreservierungen unter dem Stichwort: „Menue-Karusell“ erbeten. Wir akzeptieren gängige Zahlensvarianten.



Menue

Lauwarm gepfeffertes Kalbscarraccio auf Vitellosauce mit feinen Blattsalaten in Vinaigrette und Parmesanchip

Florentiner Spinatschaumsuppe mit geräuchertem Paprikaöl und gebackenem Lachs Wan-Tan

Geschmortes Lammnüsschen mit Barolojus auf Selleriepüree dazu gebratene Kartoffelroulade und Vanillemöhren

oder

Gebratene Jacobsmuscheln auf Rotwein-Risotto dazu Peccorinoschaum, Rote Bete und sautierter Feldsalat

Im Glas gebackener Schokokuchen mit Gewürzbirne und Calvados-Creme-Fraiche

42,00 Euro inkl. der begleitenden Weine, Biere und Mineralwasser

Jägerhof „Zum Stift Flaesheim“
Flaesheimer Straße 360 · 45721 Haltern am See
Telefon: 0 23 64 - 23 27
www.jaegerhof-flaesheim.de
Mo.-So. 11.30 Uhr - 14.00 Uhr & 17.30 Uhr - 21.30 Uhr
Dienstag Ruhetag

26 27



Menue

Blattsalate mit Orangendressing auf Honigschalotten sowie sautierten Shii-Take Pilzen

Sellerieessenz mit gefülltem Nudel-Bonbon

Gebratenes Steinbuttfilet mit Thaigemüse auf roten Currynudeln

oder

Sauerbraten vom Rinderfilet auf Apfelrotkohl an einem Kartoffel-Lauchstrudel

Warmer Tarte Tatin vom Apfel serviert mit einer Lakritzeiscreme

45,00 Euro inkl. der begleitenden Weine, Biere und Mineralwasser

Jammertal Golf & Spa-Resort
Redder Straße 421 · 45711 Datteln-Ahsen
Telefon: 0 23 63 - 3 77-0 · Fax: 0 23 63 - 377 100
www.jammertal.de
Küche: 12.00 - 14.30 Uhr & 18.00 - 22.00 Uhr



Stephan Schnieder

Natur vor der Tür, Natur auf dem Tisch. Es gibt leichte Gerichte für Gesundheit und Wohlbefinden.

Fleisch von heimischen Weidern, Getreide aus natürlichem Anbau und Kräuter aus dem eigenen Garten machen unsere Menues zu einer Freude für Sinne und Gaumen!

Platzreservierungen unter dem Stichwort: „Menue-Karusell“ erbeten. Wir akzeptieren alle Kreditkarten.



Michael Booken

Treten Sie ein, nehmen Platz und lassen sich verwöhnen. Genießen Sie in familiärer Atmosphäre unsere deutsche Küche mit saisonalen und westfälischen Gerichten.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Gerne richten wir auch Ihre Familienfeiern aus oder liefern Ihnen unsere leckeren Gerichte zu Ihrer Feier nach Hause.

Familie Booken freut sich auf Ihren Besuch!

Platzreservierungen unter dem Stichwort: „Menue-Karusell“ erbeten. Wir akzeptieren EC-Karten.



Restaurant Lindenhof

Menue

Geräuchertes Rehcarpaccio
an Wildkräutersalat mit Cassisvinaigrette
und Quittenchutney



Kraftbrühe von der Barbarieente
mit Shii-Take Pilzravioli und Lauchzwiebeln



„Bestes vom Kalb“

In Portwein zart geschmortes Bäckchen
und Filetmedaillon auf buntem Wurzelgemüse
dazu Kartoffelrösti

oder

Gedünstetes Skreifilet
auf Perlgrauen-Gemüserisotto



Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit Sorbet und Ragout von der Williamsbirne

39,00 Euro inkl. der begleitenden Weine, Biere
und Mineralwasser

Restaurant Lindenhof
Hellweg 19 · 45721 Haltern am See
Telefon: 0 23 64 - 65 66
Küche Mi.-So. 12.00 Uhr - 14.00 Uhr und
17.30 Uhr - 21.30 Uhr Di. ab 17.30 Uhr
Montag Ruhetag

28 29



Menue

Carpaccio vom Perlhuhn
an Orangen-Limetten-Dressing
auf Puntarelle-Salat
mit gehobeltem Provolonekäse

oder

Säckchen mit Auberginen und Parmesan
auf Taleggio-Käse-Creme an Trüffel-Juice



Hausgemachte Astice-Tortelloni auf Entenragout
mit Steinpilzen an Barolo-Juice mit Granakäse



Filet vom St. Petersfisch in Kartoffelkruste
mit frischen Kräutern und Scampi
an Langusten-Butter-Sauce

oder

Tornedos vom Reh „bardolato“ in einer
Heidelbeersauce mit Kastanien und
Kartoffelröschen al „vin brulée“



Ricottacreme mit Rosinen, Gianduiotti,
Rumgebäck und Haselnußlikör

42,90 Euro inkl. der begleitenden Weine, Biere
und Mineralwasser

Martins
Am Markt 3 · 44575 Castrop-Rauxel
Telefon: 0 23 05 - 94 75 65 8
www.pina-enzo-martins.de
Mo.-Do. 8.30 Uhr - 23.00 Uhr · Fr. & Sa. 8.30 Uhr -
24.00 Uhr · So. 11.00 Uhr - 23.00 Uhr



Giovanni Cicaglione

Das Fachwerkhäus in der Castroper Altstadt, direkt am Kirchplatz der Lambertuskirche, wurde im Jahre 1816 gebaut. Im Jahre 1990 wurde das Haus komplett renoviert und ein Restaurant unter dem Namen Martins eröffnet.

Seit November 2007 sind wir, Pina und Enzo Scolaro Pächter des Restaurants.

Sie können täglich ab 08:30 Uhr, außer sonntags, aus einer umfangreichen Frühstückskarte wählen und ausgiebig frühstücken.

Am Nachmittag gibt es natürlich auch Kaffee und Kuchen und am Abend leckere mediterrane Küche.

Platzreservierungen unter dem Stichwort: „Menue-Karusell“ erbeten.



Budoiv Vitorijevic

Dem Leben die schönsten Seiten abgewinnen beginnt beim Essen & Trinken.

Unser Restaurant ist sorgfältig und mit großer Umsicht konstruiert, um unseren Gästen einen maximalen Service bieten zu können.

Eine sorgfältig zusammengestellte Auswahl an erlesenen Weinen steht unseren Gästen bereit.

Dazu gehört auch ein Biergarten, der bei schönem Wetter täglich für Sie geöffnet ist.

Platzreservierungen unter dem Stichwort: „Menue-Karusell“ erbeten. Wir akzeptieren EC-Karten.

Moritz Fiege's Meistertrunk

Menue

Frischer Mixsalat mit gebackenem Ziegenkäse

—
Bouillabaisse

—
Lammfilet „Florentiner Art“
mit Polenta, Dicken Bohnen
und Rotwein-Pflaumen Sauce

oder

Steinbeißerfilet mit Garnelen,
grünem Spargel und Mixreis
an Weißwein-Schaum-Sauce

—
Vanille Mousse
mit Mango-Erdbeer Kompott

39,50 Euro inkl. der begleitenden Weine, Biere
und Mineralwasser

Moritz Fiege's Meistertrunk
Eickeler Markt 19 · 44651 Herne
Telefon: 0 23 25 - 63 55 17
www.hotel-meistertrunk.de
Mo.-So. 11.00 Uhr - 24.00 Uhr
Küche bis 22.30 Uhr

MOND SCHÄNKE

von Wanne-Eickel

Menue

Variation von kanadischem Ochsenfilet
geräuchertes Tartar | Wachteile | Wasabischaum
Gebeiztes Filet | Meersalz | Kräuter | Nussbuttercreme
Involtini mit Steinpilzen | Barolosauce | Wildkräuter-
salat | Süßkartoffelvinaigrette

—
Seeteufel mit Jacobsmuscheln gratiniert
Safranminestrone
Perlgrauen | Hummercroustillant

—
Hirschfilet mit Walnusskrokantkruste
Preiselbeerjus
Schwarzwurzelflan | Mohnschupfnudeln

oder

Perlhuhnbrust im Kräuterbisquitmantel
zweierlei Mangold
Morchelkrapfen

—
Geflammtes weißes Moccaparfait
Mandarinensorbet, Granatapfelreduktion

38,50 Euro inkl. der begleitenden Weine, Biere
und Mineralwasser

Mondschenke
Wilhelmstraße 26 · 44649 Herne (Wanne)
Telefon: 0 23 25 - 635 08 83
www.mondschaenke-wanne-eickel.de
Mi.-Sa. ab 16.00 Uhr · So. & Feiertags ab 12.00 Uhr
Montag und Dienstag Ruhetag



Josef Kachel

Seit 2004 gehört der Mondpalast von Wanne-Eickel mit seinen unverwechselbaren Komödien zu den beliebtesten Volkstheatern Deutschlands.

In unserem Restaurant Mondschenke können Sie mit unserem neuen Küchenteam eine innovative frische Küche am Stadtgarten genießen.

Sollten Sie und Ihre Gäste nicht nur ein anspruchsvolles Essen in unverwechselbarem Ambiente erleben, sondern selbst mitgestalten wollen, fragen Sie nach unseren Kochkursen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.
Das Team
der Mondschenke

Platzreservierungen unter dem Stichwort: „Menue-Karusell“ erbeten. Wir akzeptieren Maestro, American Express, Mastercard, Visa, Diners Club und EC.



Pietro Albino Freda

Westfälische Tradition im Namen – Ristorante Italiano im Ambiente. Wenn Sie wissen wollen, was Salerno in Kampanien mit Herne in Westfalen zu tun hat, besuchen Sie Albino Freda und sein Team und genießen Sie ein Stück „Dolce Vita“.

Sie genießen in angenehmer und entspannter Atmosphäre original italienische Küche mit täglich frischem Fisch und Fleischgerichten.

Seit 1988 ist für Albino Freda Qualität das oberste Gebot. Nudeln und Dessert-Spezialitäten, aus eigener Herstellung, sowie italienische Weine und Digestifs runden einen Besuch im Ristorante Italiano ab.

Platzreservierungen unter dem Stichwort: „Menue-Karusell“ erbeten. Wir akzeptieren EC-Karten und Mastercard.



Menue

Vitello Tonnato
Hauchdünne Kalbsbratenscheiben
mit Thunfischcreme

Paccheri ai pomodorini
Paccheri-Nudeln mit Kirschtomaten,
Rucola und gehobeltem Parmigiano-Käse

Doradenfilet mit Zucchini gratiniert
dazu Butter-Risotto

oder

Filetto al Barolo
Rinderfilet in Rotweinsauce dazu Griespolenta

Panna Cotta
mit Beerenfrüchten

42,90 Euro inkl. der begleitenden Weine, Biere
und Mineralwasser

Ristorante Italiano
Bochumer Strasse 211 · 44625 Herne
Telefon: 0 23 23 - 41 81 0
www.af-ristorante.de
täglich 12.00 - 14.30 Uhr & 17.30 - 23.00 Uhr

32 33



Menue

Roulade vom Perlhuhn und Pilzen
mit Wildkräutersalat in Trüffelvinaigrette

Cappuccino vom bretonischen Hummer
mit gebratener Jakobsmuschel

Geschmortes und gebratenes vom Kalb
mit grobem Senf an Möhren-Kartoffelstampf

Mousse vom weißen Nougat
auf Kompott von Abatebirnen
und Haitivanielle

45,50 Euro inkl. der begleitenden Weine, Biere
und Mineralwasser

Olivo
Bahnhofstr. 60 · 44575 Castrop-Rauxel
Telefon: 0 23 05 - 35 82 90
www.restaurant-olivo.de
Mo.-Sa. 17.00 - 24.00 Uhr
So. 11.00 - 15.00 Uhr



Jürgen Lörings

Speisen mit Stil:
klassisch – mediterran
– modern

Die Symbiose aus dem ausserordentlichen Ambiente einer mediterranen Piazza und einer kreativen, saisonalen Küche wird Sie überraschen und begeistern.

Jürgen Lörings kulinarisches Konzept soll ein Publikum ansprechen, welches eine klassische Küche aber auch mal moderne Kreationen genießen möchte.

Wir hoffen, Sie auch bald persönlich als Gast bei uns willkommen heißen zu dürfen!

Platzreservierungen unter dem Stichwort: „Menue-Karusell“ erbeten.



Johannes Große

Das Parkrestaurant befindet sich inmitten des schönen, ruhigen Stadtparkes in Herne. Es ist für viele Menschen seit Jahren die erste Adresse, wenn es etwas Besonderes zu feiern gibt oder Sie sich einfach in unserer gemütlich, eleganten Ambiente ein paar schöne Stunden kulinarisch verwöhnen lassen möchten.

Das Parkrestaurant erfüllt höchste Ansprüche und bietet Qualität und Frische saisonaler Produkte in modernen leichten Kreationen.

Erleben Sie die persönliche Atmosphäre unseres Hauses. Professioneller Service ist bei uns Programm und Qualität keine Frage des Preises.

Platzreservierungen unter dem Stichwort: „Menue-Karusell“ erbeten.



PARKRESTAURANT HERNE

Menue

Barbarieentenbrust im Brioche Teig gebacken und Sellerie-Mangosalat

Brunnenkresseschaumsuppe mit Kürbisravioli und geröstetem Speck

Duett von Lammkotelett und Schulter an Petersilienmousse gebratenen Kopfsalatherzen, Kaperngremolata und Knoblauch-Herzoginkartoffel

oder

Kabeljaufilet unter der Oliven-Krokantkruste gebraten an Pommery-Senfauce, dazu Bohnenkerne, Rote Bete im Nest und würzige Kartoffelterrinen

Tiramisu mit karamellisierter Banane Amarenakirschen und Pecan-Nüsse

44,00 Euro inkl. der begleitenden Weine, Biere und Mineralwasser

Parkrestaurant Herne
Schaeferstrasse 109 · 44623 Herne
Telefon: 0 23 23 - 955 333

www.parkrestaurant-herne.de
Di.-So. 11.00 - 15.00 Uhr & 18.00 - 23.00 Uhr
Montag Ruhetag



Menue

Kräftige Rindfleisch-Bouillon mit Einlage

„Porterhouse“ - Salat - Variationen mit Pumpernickel - Canapeés

Steak – Auswahl
(bitte bestellen sie das Steak Ihrer Wahl)

– Rumpsteak mit der typischen Fettkante
– Filetsteak das kostbarste Stück des Ochsens, mager und zart
– Ochsenrücken-Steak saftig und fein marmoriert

oder

– Mixed-Grill von Ochsenlende Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet und Lammfilet jeweils mit Kräuterbutter und der Würzung Ihrer Wahl
(Texas, Rodeo Pfeffer, Kräuter der Provence oder „Natur“ vom Grill mit Pariser Pfefferrahmsauce)

Kartoffel-Rösti

Kleine internationale Käse-Auswahl mit frischen Früchten und Cracker

46,90 Euro inkl. der begleitenden Weine, Biere und Mineralwasser

Porterhouse Börste
Börster Weg 100 · 45657 Recklinghausen
Telefon: 0 23 61 - 2 22 71

Mo.-So. ab 18.00 Uhr
persönliche Reservierung ab 18.00 Uhr



Martin Kowalski

Mit Tradition seit 1976 und Garantien in Sachen Fleisch – vertrauen Sie auf Qualität und Reife mit Liebe zum Detail in Sachen Steak. Mit ein wenig Zeit und gutem Appetit sind Sie bei uns an der richtigen Adresse. Lassen Sie sich verwöhnen! Seit 1997 leiten Martin Kowalski und Familie das Porterhouse. Als Fleischer und Koch – auch zur See – liegt der Umgang in Punkto Reifung, der Be- und Verarbeitung und das Zubereiten der hochwertigen Produkte in guter Hand.

Unser Motto
= 3 Garantien

1. der „reife“ Ochse
2. der „zuverlässige“ Metzger
3. der „begeisterte“ Grillkoch

Platzreservierungen unter dem Stichwort: „Menue-Karusell“ erbeten. Wir akzeptieren EC-Karten.



Daniel Georgiev

In gediegenem Ambiente der Haltener Innenstadt liegt unser Traditionshaus.

Lassen Sie sich auch in unserem Restaurant „Ratsstuben“ verwöhnen und sehen Sie, wie unser Patron Daniel Georgiev, zeitgemäß, auf hohem handwerklichen Niveau und mit viel Gespür für Optik, kocht. Petra Georgiev sorgt zudem für einen aufmerksamen und charmanten Service. Um den begleitenden Wein aus unseren über 200 Weinen bestehenden Karte sorgt sich der Maitre Thomas Heyer. Verwöhnen Sie Ihre Sinne in unserem Hotel und Restaurant. Ein besonderer Ort, erleben Sie das Ratshotel mit seinen Ratsstuben.

Platzreservierungen unter dem Stichwort: „Menue-Karusell“ erbeten.

RATSHOTEL

HOTEL RESTAURANT

Menue

—
Sankt Jacobs-Muscheln
Blumenkohl | Vanille | Joghurt

—
Pikante Rote-Linsen-Suppe
Huhn | Cocos | Koriander | Mango

—
Variation vom Iberischen Schwein
Karotten | Servietten-Knödel | Zwiebeln

—
Elstar Apfel
Sorbetgrün | Schaum | Küchlein

Das Menue bieten wir ab 18.00 Uhr an.

49,90 Euro inkl. der begleitenden Weine, Biere
und Mineralwasser

Ratsstuben
Mühlenstr. 3-5 · 45721 Haltern am See
Telefon: 0 23 64 - 34 65
www.rats-hotel.de

Do.-Di. 12.00 - 14.00 Uhr & 18.00. - 22.00 Uhr
Mittwoch Ruhetag

RATSKELLER

RESTAURANT · BAR · LOUNGE · EVENTS

Menue

—
Marinierter roter Thunfisch, kurz angebraten,
auf Avokadocreme mit Glasnudelsalat

—
Rosa gebratene Wachtelbrüstchen
auf getrüffeltem Kartoffelrisotto

—
Heilbuttfilet mit weißer Portweinsauce,
Salzkraut und Flusskrebbrandade

oder

—
Kalbsrückensteak mit Rotweibutter,
Aprikosen-Warsing und Wildreisplätzchen

—
Gebackener Walnusseiskrapfen
auf Karamellsahne

39,00 Euro inkl. der begleitenden Weine, Biere
und Mineralwasser

Ratskeller Recklinghausen
Rathausplatz 3 · 45657 Recklinghausen
Telefon: 0 23 61 - 58 22 0 22
www.ratskeller-re.de

Di.-So. ab 18.00 Uhr (Küche bis 23.00 Uhr)



Roland Kleinsorge

Restaurant und moderne Eventlocation im historischen, 100 Jahre alten Kellergewölbe

„Restaurant, Bar, Lounge, Events“ heißt das Konzept des Recklinghäuser Ratskellers seit 2002. Das Restaurant bietet Gerichte aus der frischen, internationalen Küche an.

Im Sommer wird das Angebot um einen mediterranen Biergarten im historischen Innenhof ergänzt.

Ein fester Termin für Partygänger des nördlichen Ruhrgebiets ist der R3 Partykeller an jedem Freitag.

Platzreservierungen unter dem Stichwort: „Menue-Karusell“ erbeten.



Antonio Diolosa | Felixrt Papenbrock

Die Ratsstubben in Herne ist ein Haus für alle Anlässe.

Küche, Räumlichkeiten, Lage und der freundliche Service lassen keine Wünsche offen.

Die hausgemachte Paella findet Erwähnung in Reiseführern und die Spargelgerichte haben es gar auf die Titelseite der Bildzeitung geschafft. Dies, sowie das saisonal aktuelle Speisenangebot mit internationalen Einflüssen haben die Ratsstubben weit über die Grenzen der Stadt bekannt gemacht.

Die Tradition der gepflegten Gastlichkeit wahrt die Familie seit mehr als 30 Jahren.

Platzreservierungen unter dem Stichwort: „Menue-Karussell“ erbeten.



Menue

Räucherlachstartar auf Kartoffelpuffer und Rucola Salat

Consommé vom Rehwild mit Steinpilzen

„Tournedos vom Rinderfilet“
auf Rosmarinjus, Romanescoröschen und Drillinge

oder

„Wolfsbarschfilet“ gebraten,
auf Lauch-Zwiebel-Kirschtomatenkonfit,
Spitzkohlrisotto mit Parmesan

Ananas-Carpaccio mit Karamellsauce
und Nougat-Krokanteis

39,90 Euro inkl. der begleitenden Weine, Biere
und Mineralwasser

Ratsstubben Herne
Shamrockstr. 44 · 44623 Herne
Telefon: 0 23 23 - 5 03 26
www.ratsstubben-herne.de

Mo.-So. 11.30 - 14.30 Uhr & 16.00 - 23.00 Uhr



Menue

Ziegenkäse gratiniert mit Waldhonig,
Feigenkompott und Wiesensalat

Crèmesuppe vom grünem Spargel
mit gebratenen Steinpilzscheiben

Glasierte Entenbrust und gebratene Entenleber,
Fenchelpüree und Rotwein-Pflaumen

oder

Konfitalt-Mangalica Schweinerücken,
helles Portweinjus, gratinierter Kartoffelstampf
und geschmorter Spitzkohl

Schokoladenmousse
mit Chili-Joghurt-Thymian-Eis,
Waldbeeren

42,50 Euro inkl. der begleitenden Weine, Biere
und Mineralwasser

Bei Sándor
Wittener Strasse 159 · 44575 Castrop-Rauxel
Telefon: 0 23 05 - 24 313
www.bei-sandor.com

Di.-So. 11.30 - 15.00 Uhr & 17.30 - 24.00 Uhr
Montag Ruhetag



Sándor Czirjak

Gastronomie ist bereits seit 1896 im “Haus Rochell” beherbergt. Heute steht das Backsteinhaus mit seiner Gaube und Sandsteinverzierungen unter Denkmalschutz. “Bei Sándor“ erwartet Sie seit 18 Jahren eine gehobene Küche mit einer persönlichen Note. “Ein bisschen ungarisch ist auch dabei”. Aus der ehemaligen “Kohlen-Kneipe” hat Sándor Czirjak ein modernes, elegantes Restaurant geschaffen, in dem sich auch Platz für größere Feiern aller Anlässe bietet. Darüber hinaus gestalten wir mit unserem Catering-Service auch Ihre Feiern zu Hause.

Es freut sich auf Sie
Ihr Sándor Czirjak

Platzreservierungen unter dem Stichwort: „Menue-Karussell“ erbeten. Wir akzeptieren EC-Karten und Mastercard.



Peter Malota | Matthias Pfeiffer

... Im Restaurant begrüßt man außer den sogenannten "Einheimischen" und vielen Stammgästen auch Gäste aus der nahen und weiteren Umgebung. Die regionalen Speisenangebote werden ergänzt durch Gerichte, die auch gehobenen Ansprüchen gerecht werden. Angebotene Torten und Kuchen werden ausschließlich selbst hergestellt.

Aber machen Sie sich doch ihr eigenes Bild. Genießen Sie einen schönen Abend mit unserem angebotenen Menue. Wenn Sie sagen: "Ich komme wieder" würde uns das sehr freuen.

Ihre Familie Pfeiffer und Mitarbeiter

Platzreservierungen unter dem Stichwort: „Menue-Karussell“ erbeten.



40

Menue

Kalbsleberterrinen und geröstetes Kalbsleberbrot auf Tomaten-Mangosalat mit Chili

Crèmesuppe vom Fenchel mit Tahiti-Vanillemilchschaum und blauen Kartoffel-Chips

Medaillons vom Seeteufel in Safran pochiert auf schwarzen Linguine Zuckererbsenschoten und gelben Karotten

oder

Rinderhüfte mit Ruccola und Büffelmozzarella gefüllt, auf geschwenktem Portwein-Rotkohl mit pochierten Birnen-Kartoffeln mit Basilikum-Pesto

Praline von Trüffel und Eierlikör auf Ananas

37,50 Euro inkl. der begleitenden Weine, Biere und Mineralwasser

Pfeiffer's Sythener Flora
Am Wehr 71 · 45721 Haltern am See · Sythen
Telefon: 0 23 64 - 96 22-0
www.hotel-pfeiffer.de
Küche: 12.00 - 14.00 Uhr & 17.00 - 21.30 Uhr
Donnerstag Restaurant-Ruhetag

2012

Menue Karussell Bochum & Hattingen

30 Restaurants aus Bochum & Hattingen
30 einmalige 4-Gang-Menues zum Sonderpreis
zum Genießen oder Verschenken



2012

Menue Karussell

Recklinghausen / Dorsten / Haltern am See
Castrop-Rauxel / Herne / Datteln / Marl

31 einmalige 4-Gang-Menues zum Sonderpreis
zum Genießen oder Verschenken



2012

Menue Karussell Dortmund & Umgebung

28 Restaurants aus Dortmund & Umgebung
28 einmalige 4-Gang-Menues zum Sonderpreis
zum Genießen oder Verschenken



Menue-Karussell 3 x im Ruhrgebiet:

Fordern Sie
Ihren persönlichen
Gastroführer
an unter:
www.menue-karussell.de

Menue-Karussell-Teilnehmer

Bochum & Hattingen

Altes Brauhaus Rietkötter
An de Krüpe
Aubergine
Auf dem Brink
Borgböhmer's Waldesruh
Caruso
Das Krans
Diergardt's Kühler Grund
Eggers
Forsthaus
Gasthaus Weiß
Gastronomie im Kolpinghaus
Haus Kemnade
Haus Oveney
Henrichs
Herr B.
Kleinstadt
Kümmel Kopp
Landhaus Grum
Livingroom
Mutter Wittig
Oekey
Pablo
Poseidon
Post's Lottental
Strätlingshof
Tierpark's
Vitrine
Zum Hackstück
Zum Neuling

Dortmund & Umgebung

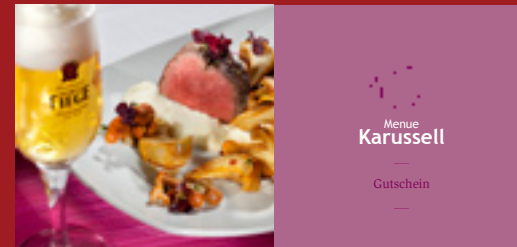
Alter Bahnhof
Altes Gasthaus Grube
Bonsmann's Hof
Davidis im Pullmann
Dieckmann's
Dimberger
Ringhotel Drees
Eisenbarth
Haus Herbede
Haus Overkamp
Hilton Dortmund
Holzknecht
Hoppe's
Hotel Lennhof
Jägerheim
Kerzan's Restaurant
Linneweber
Löffel
Mondavy
Palmgarten
Parkhotel Witten
Picasso
Steigenberger
Tante Amanda
Tierpark Stuben
U-View
VeriTable
Wittekindshof

Menue-Karussell-Gutschein

Verschenken Sie einen leckeren Gaumenschmaus in einem der 31 teilnehmenden Restaurants.

Bestellen Sie noch heute einen Gutschein für ein Restaurant Ihrer Wahl im Internet unter www.menue-karussell.de oder bei unserer **Hotline: 0234 9037-200**.

NEU: Platzreservierungen bei vielen teilnehmenden Restaurants einfach und bequem übers Internet: www.menue-karussell.de.



Impressum:

Konzept & Durchführung: Niggemann Food Frischemarkt GmbH
Speicherstr. 4-8
44809 Bochum
www.niggemann.de

Gestaltung: Gregor & Strozik Design GmbH
www.gregor-strozik.de

Titel & Portraits: Sascha Krecklau Fotografie
www.saschakrecklau.de

IN GUTEN ZEITEN SOLL MAN SICH ETWAS GÖNNEN,
DAMIT MAN IN SCHLECHTEN WEISS, WIE ES GEHT.



VIVE LA DIFFÉRENCE

Geldermann Privatsektellerei Traditionelle Flaschengärung seit 1838 Bezugsquellen: www.geldermann.de

