

2020



# Menue Karussell

## Emscher Lippe

12 Restaurants aus Bottrop, Dorsten, Gelsenkirchen, Herten  
12 einmalige 4-Gang-Menues zum Sonderpreis

zum Genießen oder Verschenken





**BESTES  
MINERALWASSER  
FÜR BESTE  
MOMENTE.**



## 12 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 und Mineralwasser, nicht enthalten Apéritif, Digestif, warme und kalte Getränke.

Das Menue-Karussell ist begrenzt auf den Zeitraum vom 01. Februar bis zum 31. März 2020. 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](http://www.menue-karussell.de) und schicken Sie uns eine E-Mail.

Gasthof Berger.....	7	Scherlebeck's.....	16
Brunello.....	8	Schloß Berge.....	17
Green Olive.....	9	Schloss Westerholt.....	18
Heiner's.....	10	Trattoria Sardegna.....	19
Hof Holz.....	14	Unverhofft.....	20
Hof Wessels.....	15	Zum Hexenhäuschen.....	22

Gültig für das jeweilige Menue zum hier angegebenen Preis im Zeitraum vom 01. Februar bis 31. März 2020, falls nicht anders angegeben.

# DIE PERFEKTE GASTRONOMISCHE ORIENTIERUNG



Von Restaurants und Cafés über Wein und Feinkost bis hin zu Szeneläden. Entdecken Sie die besten Restaurants und Kochkünstler aus der Region.

Im Handel und unter ueberblick.de

*Überblick*  
edition coo|libri media



2020 zum 5. Mal:

Menue-Karussell in Bottrop, Dorsten, Gelsenkirchen und Herten.

Menue-Karussell, seit 2006 bereits in anderen Regionen der Metropole Ruhr eine Erfolgsgeschichte, findet 2020 zum fünften Mal in Bottrop, Dorsten, Gelsenkirchen, und Herten statt. Damit ist das Menue-Karussell gleichzeitig in vier 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 auf einen unvergesslichen Abend und ein 4-Gang Menue inkl. der begleitenden Getränke freuen.

Unser Tipp: Bewahren Sie diesen kleinen Gourmetführer für 2020 auf. Er bietet Ihnen ein ganzes Jahr Anregungen für einen schönen Restaurantbesuch.

Ihre

Dino Klass Rainer Altendeitering

Die Unternehmen Green Olive und Niggemann Food Frischemarkt sind die Initiatoren des Menue-Karussell Emscher Lippe 2020.

# Menue Karussell 2020



Gasthof Berger

Trattoria  
Brunello

green olive

Heiner's

Hof Holz



Hof Wessels

Scherlebeck's  
im Haus Berger

Schloss Berge

Schloss  
Westerholt

Trattoria  
Sardegna da Bruno



Unverhofft

Zum Hexenhäuschen

Emscher Lippe  
[www.menue-karussell.de](http://www.menue-karussell.de)



## Menue

In Meersalzbutter confiertes Lachsfilet  
mit Brunnenkresse-Crème  
Safran Beete & geeistem Schmand

Endivien-Cappuccino  
mit Bellota & Rauchmandel-Aioli

„Skrei au Vin“  
Filetstück vom Skrei  
in Schwarzrieslingreduktion mit Bimi  
Kürbis & Garnelen-Kartoffelstrudel

oder

Filet & Bratwurst vom Salzwiesenlamm  
auf katalanischem Spitzkohl  
mit weißem Bohnenpüree

Weißer Belgische Schokolade  
Tonkabohne & ganz viel Himbeere  
Gelee | Schaum | Krokant | Sorbet & Popcorn

Vegetarische Alternative:  
Details auf [www.menue-karussell.de](http://www.menue-karussell.de)  
Bitte 24 Std. vorher vorbestellen

58,50 Euro inkl. der begleitenden Weine, Biere  
und Mineralwasser

Gasthof Berger  
Schlossgasse 35, Ecke Marienstrasse · 46244 Bottrop  
[www.gasthof-berger.de](http://www.gasthof-berger.de)  
Telefon: 0 20 45 - 26 68  
Di. - So. ab 11.30 Uhr · warme Küche 12.00 - 14.00 Uhr  
und 18.00 - 21.00 Uhr · Montag Ruhetag



Volker Rütter | Stefan Bertelwick

Der Gasthof Berger  
liegt im grünen  
Bottroper Norden,  
direkt am Bahnhof  
Feldhausen, unweit  
der Stadtgrenzen zu  
Dorsten, Gladbeck  
und Gelsenkirchen.

Stefan Bertelwick und  
Volker Rütter mit  
Ihrem Team heißen  
Sie herzlich willkommen.

Egal, ob zum Menü  
oder zu einem Stück  
Kuchen aus der haus-  
eigenen Konditorei,  
im Restaurant oder im  
Gartencafé.

Wir freuen uns auf  
Ihren Besuch.

Platzreservierungen unter dem  
Stichwort: „Menue-Karussell“  
erbeten.  
Wir akzeptieren Barzahlung,  
EC, Master, Visa, Amex.  
Restaurant barrierefrei!



Davide Sarra



## Menue

### Rana pescatrice Carpaccio

Seeteufel-Carpaccio

oder

### Carpaccio di Manzo

Carpaccio mit Rucola  
Parmesan und Steinpilzen

### Caramelle Ripieni con spinaci e ricotta

Gefüllte Nudel mit Spinat,  
Ricotta und Parmesan, Tomatensauce

### Filetto di Coniglio al Vino Rosso

Kaninchenrückenfilet mit Oliven  
und Rosmarin, Rotweinsauce

oder

### Dorata alle Griglia

Gegrillte Dorade

Panna Cotta

mit Früchten der Saison und Minze

49,50 Euro inkl. der begleitenden Weine, Biere  
und Mineralwasser

Tratorria Brunello  
Marktstraße 2-4 · 45891 Gelsenkirchen  
Telefon: 02 09 - 40 51 40 57  
www.brunello-ristorante.de  
Di. - So. ab 17.30 Uhr - 23.00 Uhr  
Montag Ruhetag

Kochen ist eine Tätigkeit, die Experimentierfreude, Disziplin und eine gute Ausbildung erfordert.

Davide Sarra stellt seine Erfahrung und sein Talent in den Dienst der Enthusiasten, die die Herausforderung lieben.

Er hat immer im Blick, daß Eines in einem Gericht niemals fehlen darf:

Emotion –  
IL PIATTO FORTE È  
L'EMOZIONE

Platzreservierungen unter dem Stichwort: „Menue-Karussell“ erbeten.  
Wir akzeptieren EC.  
Restaurant barrierefrei!



## Menue

Carpaccio von der Süsskartoffel  
mit Koriander, scharfer Limetten-Ingwermarinade  
und Pulled Turkey

Morchelrahmsuppe  
mit gerösteten Kartoffelschalen, Granatapfelessig,  
Pumpernickel und Wildschweintatar

Rosa gebratene Entenbrust an Portweinjus  
mit Bimi-Sesam-Gemüse, Kumquat-Ragoût  
und sautierten Vitelott-Kartoffeln

oder

Doradenfilet Royal mit Holunderblütenschaum  
an gebratenem Orangen-Fenchel-Gemüse  
mit Radieschen und getrüffeltem Kartoffelmousse

Dessertvariation

Vanille-Mohnschupfnudeln im Rumtopf,  
Orangen-Zimtcrème, Minzsorbet, Toffeecrème  
und Parfait mit karamellisierten Walnüssen

54,80 Euro inkl. der begleitenden Weine, Biere  
und Mineralwasser

green olive  
im Courtyard by Marriott Gelsenkirchen  
Parkallee 3 · 45891 Gelsenkirchen  
www.green-olive.de · Telefon: 02 09 - 860 0  
Frühstück 06.30 - 10.30 Uhr  
Lunch 11.30 - 14.30 Uhr  
Dinner 17.00 - 22.00 Uhr



Sven Pfannkuche

Das Courtyard by Marriott Gelsenkirchen bietet seinen Gästen nicht nur vielfach ausgezeichneten 4-Sterne\* S Komfort, sondern verwöhnt im hauseigenen Restaurant green olive mit hochwertigem kulinarischen Genuss. In modernem Ambiente genießt man neben frischer mediterraner Küche auch internationale Klassiker und monatlich wechselnde saisonale Spezialitäten – vis à vis zur VELTINS-Arena

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

Wir akzeptieren Barzahlung, EC-Karte, Kreditkarte.  
Restaurant barrierefrei!



Alexander Mayer

Unsere Philosophie ist ein klares Bekenntnis zur traditionellen Küche, die in erster Linie durch Offenheit und Ehrlichkeit besticht. Im Heiner's finden Sie „Gerichte mit Geschichte“, die Ihnen den oftmals kargen, manchmal aber auch reichen Speiseplan der Bergarbeiter näher bringen. Gleichwohl steht unsere Küche für eine bedachte Kultur des Genießens, die sich zum Ziel gesetzt hat, traditionelle Kochkunst und regionale Geschmacksvielfalt zu erhalten.

Platzreservierungen unter dem Stichwort: „Menue-Karussell“ erbeten.  
Wir akzeptieren Barzahlung, EC-Karte, Kreditkarte.  
Restaurant barrierefrei!



## Menue

Winterlich gebeizter Label Rouge-Lachs  
Rote Beete, Blumenkohl und Orange

Sauerkraut-Birnen-Suppe  
Wan Tan

US-Flanksteak  
Barbecue-Jus, glasiertes Wurzelgemüse,  
Süßkartoffelcreme

oder

Loup de Mer  
Endivien-Kartoffelstampf, Limetten-Beurre-blanc

Heiner's Schwarzwälderkirschtorte im Glas  
Bisquit, Kirschgranité und Vanilleespuma

Vegetarische Alternative:  
Details auf [www.menue-karussell.de](http://www.menue-karussell.de)

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

Heiner's Hotel und Gastronomie  
Am Bugapark 1d · 45899 Gelsenkirchen  
Telefon: 02 09 - 17 72-222  
[www.heiners.info](http://www.heiners.info)  
Mo. - So. 06.00 Uhr - 22.00 Uhr

wetalis®   
powered by Tanja Schneider

# WETALIS WELLNESS UND ENTSPANNUNG IM HEINER'S PARKHOTEL

Gönnen Sie Körper und Seele einen Kurzurlaub vom Alltag im wetalis Spa in Gelsenkirchen. Tauchen Sie in eine andere Welt und freuen Sie sich auf erstklassige Wolfhülangebote mit Fitness, Massagen und Sauna zum entspannen. Unser Spa-Team verwöhnt Sie mit wohltuenden Face & Body Specials in luxuriösem Ambiente.

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**

„wetalis“ im Heiner's Parkhotel  
Am Bugapark 1d · 45899 Gelsenkirchen  
Tel. +49 209 1772-2340  
[info@wetalis.de](mailto:info@wetalis.de) · [www.wetalis.de](http://www.wetalis.de)



# Menue Karussell Kompass 2020 –

## Bochum

An de Krüpe 45527 Hattingen	Haus Kemnade 45527 Hattingen
Andre's alte Fähre 44797 Bochum	Haus Oveney 44797 Bochum
Aubergine 44789 Bochum	Henrichs 45527 Hattingen
Beckmannshof 44866 Bochum	Hopfgarten 44795 Bochum
Borgböhmer's Waldesruh 44797 Bochum	Krans im Katzenstein 45527 Hattingen
Cafe & Restaurant Eickeler Park 44651 Herne	Landhaus Grum 45525 Hattingen
Comedor Restaurante y Tapas 45527 Hattingen	Las Olas Pintxos 45525 Hattingen
Diergardts "Kühler Grund" 45527 Hattingen	Livingroom 44787 Bochum
Eggers 45549 Sprockhövel	Mutter Wittig 44787 Bochum
Elsässer Stube 44623 Herne	Restaurant Parea 44797 Bochum
Fachwerk 45525 Hattingen	Post's Lottental 44797 Bochum
Forsthaus 44797 Bochum	Rosmarino 44623 Herne
Forsthaus Gysenberg 44627 Herne	Schreiner's essen & trinken 44789 Bochum
Franz Ferdinand 44791 Bochum	Strätlingshof 44803 Bochum
Gasthaus Weiß 45529 Hattingen	Tucholsky 44787 Bochum
Cut Mausbeck 44805 Bochum	Zentral 44787 Bochum
Gute Stube 44623 Herne	Zum Grünen Gaul 44789 Bochum
Haus Galland 44627 Herne	Zum Hackstück 45527 Hattingen
	Zum Neuling 44795 Bochum

## Dortmund

Andre's 1726 58456 Witten	Matenaar's 44287 Dortmund
Cielo 44225 Dortmund	Mowwe 44329 Dortmund
Catering by Mohr 44149 Dortmund	Overkamp 44265 Dortmund
Emil 44137 Dortmund	Parkbad Süd 44575 Castrop-Rauxel
Der Filetshop Unna 59423 Unna	Picasso im Ruhrblick 58456 Witten
Gasthaus Stromberg 45731 Waltrop	Rustique im l'Arrivée Hotel & Spa 44267 Do-Höchsten
Habbel's 45549 Sprockhövel	Syght 44265 Dortmund
Haus Crämer 58454 Witten	Tante Amanda 44357 Dortmund
Haus Hölter 44581 Castrop-Rauxel	Vetro 44269 Dortmund
Hoppe's 58453 Witten	Vivre im l'Arrivée Hotel & Spa 44267 Do-Höchsten
Kerstins svenska 58300 Wetter-Wengern	Parkhotel Wittekindshof 44141 Dortmund
Kerzan's Restaurant 44309 Dortmund	Zweibrücker Hof 58313 Herdecke
der Lennhof 44227 Dortmund	
Leuthold's 1910 44575 Castrop-Rauxel	
Neunzehn30 44139 Dortmund	
Lokalmanufaktur 44139 Dortmund	
Maifeld 59457 Werl	

# alle Gebiete im Überblick

## Vest

17achtzig 45657 Recklinghausen	Jammertal Schnieders 45711 Datteln-Ahsen
Altes Dorf 45701 Herten	La dolce Vita 45657 Recklinghausen
Bergedick 45661 Recklinghausen	Mutter Althoff 59399 Olfen-Vinum
Bullerkotte 45770 Marl	Mutter Wehner 45739 Oer-Erkenschwick
C.L. Wessels-Lensmann 45659 Recklinghausen	Ratshotel 45721 Haltern am See
Ristorante da Pepe 45657 Recklinghausen	Suberg's bei Boente 45657 Recklinghausen
Goldener Anker 46282 Dorsten	Pfeiffer's Sythener Flora 45721 Haltern am See
Grosse Teichsmühle 48249 Dülmen	Tannenhäuschen 45721 Haltern am See
Haus Breuing 45659 Recklinghausen	Uhlenhof 45721 Haltern am See
Haus Büning 45768 Marl	VestTafel 45657 Recklinghausen
Haus Hessefort 46286 Dorsten	Zum blauen See 46284 Dorsten
Haus Teltrop 45721 Haltern am See	Zum Schwatten Jans 45768 Marl
Helene 45657 Recklinghausen	
Himmelmann 45721 Haltern am See	

## Emscher Lippe

Gasthof Berger 46244 Bottrop	Scherlebeck's 45701 Herten
Brunello 45891 Gelsenkirchen	Schloss Berge 45894 Gelsenkirchen
Green Olive 45891 Gelsenkirchen	Schloss Westerholt 45701 Herten
Heiner's 45899 Gelsenkirchen	Trattoria Sardegna da Bruno 46286 Dorsten-Lembeck
Hof Holz 45899 Gelsenkirchen	Unverhofft 45891 Gelsenkirchen
Hof Wessels 45701 Herten	Zum Hexenhäuschen 45894 Gelsenkirchen



Nils Rieger

Hof Holz:  
ein einzigartiger  
Ort mit 400-jähriger  
Geschichte; mitten  
im Ruhrgebiet.  
Für besondere  
Anlässe, Veranstal-  
tungen und Feiern im  
Familienkreis oder  
mit Freunden stehen  
Ihnen großzügige  
Gasträume und ein  
vielseitiges Hofgelän-  
de zur Verfügung.  
Gemäß unserem  
Leitbild  
"Leben gemeinsam  
erleben" ist Inklusion  
eine feste Größe in  
unserem täglichen  
Tun.  
Wir freuen uns auf  
Ihren Besuch!

Platzreservierungen unter dem  
Stichwort: „Menue-Karussell“  
erleben.  
Wir akzeptieren Barzahlung,  
EC-Karten und Kreditkarten.  
Restaurant barrierefrei!



## Menue

Gebratenes Filet von der Lachsforelle  
Meerrettich | Preiselbeeren | Pumpernickel

Westfälisches Blindhuhn  
Traditioneller westfälischer Eintopf

Sauerbraten von der Ochsenbacke  
Rotkohl | Himmel und Erde

oder  
Gebratener Skrei  
Blutwurst-Graupen | Rahmkraut  
leichte Senf-Velouté

oder  
Omas Griefspudding  
Braune Butter | Kirsch-Kompott

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

Hof Holz  
Braukämperstraße 80 · 45899 Gelsenkirchen  
Telefon: 02 09 - 40 858 300  
www.hof-holz.com  
Di. - So. 09.00 - 18.00 Uhr · Fr. - So. bis 22.00 Uhr  
Montag Ruhetag



## Menue

Waffelhörnchen | marinierte Pilze | Kräutersahne  
oder

Hausgeräucherter Saibling  
Linsensalat | Limetten-Crème fraîche

Schwarzwurzelcremesüppchen  
Kräutercrunch

Geschmorte Lammhaxe  
Variation von der Bohne | Sellerie-Kartoffelstampf

oder  
Rotbarbenfilet confiert  
Kräuteröl | Weinkraut | Semmelknödel

oder  
Windbeutel | Orangencreme  
"Grand Manier" | Schokolade | Meersalz

Vegetarische Alternative:  
Details auf [www.menue-karussell.de](http://www.menue-karussell.de)

53,00 Euro inkl. der begleitenden Weine, Biere  
und Gerolsteiner Mineralwasser

Hof Wessels Gastronomie  
Langenbochumer Str. 341 · 45701 Herten  
Telefon: 0 23 66 - 93 93 707  
www.hofwesselsgastronomie.de  
Mi. - Fr. ab 17.00 Uhr · Sa. & So. ab 12.00 Uhr  
Montag und Dienstag Ruhetag



Christoph Jonas

Willkommen in der  
Natur!

Tradition trifft  
Moderne, unser  
Credo in der Hof  
Wessels Gastronomie.  
Regionale und frische  
Produkte mit viel  
Leidenschaft von  
unserem jungen Team  
kreativ verarbeitet.

Genießen in entspann-  
ter Atmosphäre.  
Wie schön es hier  
ist, müssen Sie schon  
selbst herausfinden.

Wir laden Sie herzlich  
dazu ein!

Platzreservierungen unter dem  
Stichwort: „Menue-Karussell“  
erleben.  
Wir akzeptieren Barzahlung  
und EC-Karten.  
Restaurant barrierefrei!





Michael Hubbert

Tradition bewahren,  
Modernes gestalten ...

Das Motto unseres  
jungen Teams.  
Regelmäßig kreieren  
wir eine neue Speise-  
karte.

Das Wichtigste ist  
Frische, Regionalität  
und Saison.

Unsere Inspiration ist  
das Leben.  
Genießen Sie unser  
"Kneipaurant".

Wir freuen uns auf Sie.

Platzreservierungen unter dem  
Stichwort: „Menue-Karussell“  
erbeten.  
Wir akzeptieren Barzahlung,  
EC-Cash.



## Menue

Linsen-Granatapfel-Salat  
gebratene Garnele | Ingwer | Chili  
oder

Kichererbsensalat  
Rote Beete | Apfel | Schafskäse

Topinamburcremèstüppchen  
Milchschaum | Cheesecake

Jungkalbmedaillons  
Malzbiersauce | Pastinakenpüree  
Speck-Serviettenknödel

oder  
Gebratene Jacobsmuscheln  
Möhren-Vanille-Risotto | Shisokresse

oder  
"Armer Ritter"  
Walnuss-Honig-Stuten | Blaubeer-Skyr-Eis

Vegetarische Alternative:  
Details auf [www.menue-karussell.de](http://www.menue-karussell.de)

53,00 Euro inkl. der begleitenden Weine, Biere  
und Gerolsteiner Mineralwasser

Scherlebeck´s im Haus Berger  
Scherlebecker Straße 349 · 45701 Herten  
Telefon: 0 23 66 - 43 822  
[www.gasthaus-berger.de](http://www.gasthaus-berger.de)  
Mo. - Sa. ab 17.30 Uhr · So. ab 15.00 Uhr  
Dienstag Ruhetag



## Menue

Carpaccio von der Rinderzunge  
Kürbiskernöl | Balsamico | Grana Padano

oder  
Zitronengrassuppe  
Kokosschaum | Garnele

oder  
Skrei Loins  
Noilly Prat Schaum  
Getrüffeltes Kartoffelpüree | Mini-Möhren

oder

Rinderfilet & Entenleberpastete  
Portweinjus | Getrüffeltes Kartoffelpüree  
Mini-Möhren

oder  
Cheesecake  
Mandarine | Limone

Vegetarische Alternative:  
Details auf [www.menue-karussell.de](http://www.menue-karussell.de)

58,50 Euro inkl. der begleitenden Weine, Biere  
und Gerolsteiner Mineralwasser

Schloss Berge  
Adenauerallee 103 · 45894 Gelsenkirchen  
Telefon: 02 09 - 17 74-0  
[www.schloss-berge.de](http://www.schloss-berge.de)  
Warme Küche ab 11.30 - 22.00 Uhr durchgehend  
Heiligabend Ruhetag



René Fomjerra

Rundum von einer  
wunderschönen  
Parklandschaft umge-  
ben, mit einem atem-  
beraubenden Blick  
auf den Berger See,  
verbinden sich in der  
beeindruckenden  
Architektur des  
Schlosses Berge  
Tradition und moder-  
ner Komfort.

Das Restaurant  
präsentiert sich mit  
einer internationalen  
Küche, abgestimmt  
auf frische, saisonale  
Produkte

Platzreservierungen unter dem  
Stichwort: „Menue-Karussell“  
erbeten.  
Wir akzeptieren alle gängigen  
Geldkarten.  
Restaurant barrierefrei!



Clive Hüskens  
Kevin Coelho Granja

Liebe Gäste,  
in unserem Fokus steht die regionale, innovative und modern interpretierte Küche mit leichten internationalen Einflüssen. Leidenschaftlich und kreativ kochen, liebevoll servieren und ungezwungen genießen, steht bei uns im Mittelpunkt und ist unser Markenzeichen.  
GLÜCK AUF!  
Ihr Team vom Hotel Schloss Westerholt.

Platzreservierungen unter dem Stichwort: „Menue-Karusell“ erbeten.  
Wir akzeptieren Barzahlung, EC-Karten, Kreditkarten.  
Restaurant barrierefrei!



## Menue

Schloss-Garten  
innerliches Blumenpflücken

Stüppken  
Rote Beete | Granatapfel | Rosé

Saibling  
Sellerie | Pertersilie | Banane

oder

Bäckchen von der POTTsau  
Birne | Bohne | Speck

Kirmes auf der Zunge  
Kindheitserinnerungen

Vegetarische Alternative:  
Details auf [www.menue-karusell.de](http://www.menue-karusell.de)

52,50 Euro inkl. der begleitenden Weine, Biere  
und Mineralwasser

Schloss Westerholt  
Schlossstraße 1 · 45701 Herten  
Telefon: 02 09 - 14 89 40  
[www.schlosshotelwesterholt.de](http://www.schlosshotelwesterholt.de)  
Do. - Mo. ab 17.00 Uhr  
Dienstag und Mittwoch Ruhetag



## Menue

Antipasto della Casa  
typisch sardische Vorspeise

Tagliolini alla Coda di rospo  
Hausgemachte Tagliolini mit Seeteufel  
in Weißweinsöfse  
Tagliatelle al Ragù di cervo  
Hausgemachte Tagliatelle mit Hirschragout

Orata al Limone\*  
Dorade in Weißwein-Zitronensofse  
oder  
Scaloppina di Vitello alla pizzaiola\*  
Kalbschnitzel mit Oliven und Kapern  
in Tomaten-Weißweinsöfse\*

\*Beilage: frisches Gemüse

Dessert  
aus unserer wechselnden Tageskarte

55,00 Euro inkl. der begleitenden Weine  
und Mineralwasser

Restaurant Trattoria Sardegna da Bruno  
Wulfener Str. 12 · 46286 Dorsten-Lembeck  
Telefon: 0 23 69 - 20 87 33  
[www.trattoria-sardegna.de](http://www.trattoria-sardegna.de)  
Di. - Do. 17.00 - 23.00 Uhr  
Fr. - So. und an Feiertagen 12.00 - 14.00 Uhr  
und 17.00 - 23.00 Uhr  
Montag Ruhetag



Bruno Scroccu

Wir heißen Sie in der Trattoria Sardegna herzlich willkommen. Das Restaurant befindet sich im Ortskern des Dorfes Lembeck, welches der Stadt Dorsten angeschlossen ist. Hier begrüßt Sie Bruno Scroccu mit seinem Team und verwöhnt Sie mit italienischen und sardischen Spezialitäten. Ein besonderes Highlight bietet das Restaurant mit seinen hausgemachten Nudelspezialitäten. Das Trattoria Sardegna mit gemütlichem Ambiente bietet Sitzplätze bis zu 100 Personen. Sie möchten zuhause feiern? Wir beraten Sie gern.

Platzreservierungen unter dem Stichwort: „Menue-Karusell“ erbeten.  
Wir akzeptieren Barzahlung, EC-Karte.  
Restaurant barrierefrei!



Patrick Hoff

Mitten im Ruhrgebiet, idyllisch im Grünen gelegen, dreht das Restaurant UNVERHOFFT im Golfclub Haus Leythe erneut im Menü-Karussell mit. Während die große Aussenterrasse im Sommer zum Verweilen einlädt, bietet das UNVERHOFFT auch in der kälteren Jahreszeit viel Gemütlichkeit und einen besonderen Charme. Wir freuen uns auf weitere genussvolle Stunden mit Euch.

Reservierungen telefonisch oder an [info@unverhofft.de](mailto:info@unverhofft.de)  
Betriebsferien:  
29.12.2019 bis 09.01.2020

Platzreservierungen unter dem Stichwort: „Menue-Karussell“ erbeten.  
Wir akzeptieren Barzahlung, EC-Karten, Master, Visa, ApplePay.

# UNVERHOFFT

Restaurant im Golfclub Haus Leythe

## Menue

Bonito Thunfisch  
Avocado | Salty-Fingers | Kaki | Pistazie

Sees-Tea  
Pastrami | gebeiztes Ei  
Butternut-Kürbis | Cheddar

U.S Flat Iron Steak  
-Greater Omaha Nebraska Beef-  
Ofenkartoffel | Shiitake Pilz  
Tellycherry Pfeffer | Jus

oder  
Seesailing  
-Wildfang Island-  
Fregola | Bunte Beete | Honigkresse  
Basilikumbutter

oder  
Cassoulet vom Schwarzfederhuhn  
Kartoffel | Paprika | Weiße Bohnen | Thymian

Choc-Nut  
Callebaut Schokolade | Erdnuss | Karamell  
Pralineneis

Vegetarische Alternative:  
Details auf [www.menue-karussell.de](http://www.menue-karussell.de)  
59,00 Euro inkl. der begleitenden Weine, Biere  
und Mineralwasser

Restaurant UNVERHOFFT  
Middelicher Strasse 72 · 45891 Gelsenkirchen  
Telefon: 02 09 - 77 39 0  
[www.unverhofft.de](http://www.unverhofft.de) · [info@unverhofft.de](mailto:info@unverhofft.de)  
März - Okt. 10.00 - 22.00 Uhr  
Nov. - Feb. 12.00 - 22.00 Uhr & Montags Ruhetag

## Restaurant Zum Hexenhäuschen



## Menue

warmer Kräuterlachs an Honig-Senf-Dillsauce  
geräucherte Entenbrust  
gebackener Ziegen-Käse auf Feigenkompott  
an Wildkräutersalat

Spitzkohl-Kartoffelschaumsuppe  
mit Apfel-Curry-Relish und Serano Chip

Kalb und Rind  
Kalbsmedaillon mit einer Kräuterkruste  
auf Blattspinat dazu Käseschaum  
Rindermedaillon mit Selleriemousse gratiniert  
auf Portwein-Pfefferrahmsauce  
dazu wilder Brokkoli | Petersilienwurzel  
und Shiitake Pilze auf Süßkartoffelstampf

oder  
Skreifilet auf Tagliarini mit Gamba  
Zwiebel-, Tomatenwürfel und frischen Kräutern,  
dazu Weißsauce

Dreierlei Süßes: Tiramisu-Parfait, exotisches  
Mango-Mousse und warme Apfeltasche  
mit Goji-Beeren auf Vanillesauce

Vegetarische Alternative:  
Details auf [www.menue-karussell.de](http://www.menue-karussell.de)  
53,90 Euro inkl. der begleitenden Weine, Biere  
und Gerolsteiner Mineralwasser

Zum Hexenhäuschen  
Marienstraße 6 · 45894 Gelsenkirchen-Buer  
Telefon: 02 09 - 3 12 66  
[www.zumhexenhaeuschen.de](http://www.zumhexenhaeuschen.de)  
Di. - So. 10.00 - 24.00 Uhr  
Montag Ruhetag



Johannes Möller  
Christine Kabus

Im Herzen von Buer, mit Blick auf den Dom, beherbergt eines der ältesten Häuser (erbaut 1648) das Restaurant „Zum Hexenhäuschen“. Chefkoch Johannes Möller und seine Stellvertreterin Christine Kabus überraschen ihre Gäste nicht nur mit klassischen Gerichten, sondern auch vegetarische und vegane Speisen werden stets frisch zubereitet.

Wir freuen uns auf Sie!  
Familie Möller  
und Mitarbeiter.

Platzreservierungen unter dem Stichwort: „Menue-Karussell“ erbeten.  
Wir akzeptieren Barzahlung, Kredit oder EC-Karte.  
Restaurant barrierefrei!

# Menue-Karussell-Gutschein

Verschenken Sie einen leckeren Gaumenschmaus in einem der 104 teilnehmenden Restaurants.

Bestellen Sie noch heute einen Gutschein für ein Restaurant Ihrer Wahl im Internet unter [www.menue-karussell.de](http://www.menue-karussell.de) oder direkt im Restaurant.

Platzreservierungen bei vielen teilnehmenden Restaurants einfach und bequem übers Internet: [www.menue-karussell.de](http://www.menue-karussell.de).



## Impressum:

Konzept & Durchführung: Niggemann Food Frischemarkt GmbH  
Speicherstr. 4-8  
44809 Bochum  
[www.niggemann.de](http://www.niggemann.de)

Gestaltung: Gregor & Strozik Design GmbH  
[www.gregor-strozik.de](http://www.gregor-strozik.de)

Titel & Portraits: Sascha Krecklau Fotografie  
[www.saschakrecklau.de](http://www.saschakrecklau.de)

Foto-Styling  
Titelfoto Zusammenstellung: Semi Hassine Restaurant Fachwerk

»**WIR** haben was  
gegen versteckte Kosten.«



Gemeinsam mehr als eine Bank

## SpardaGiro:

Transparent und günstig: Nutzen Sie alle Vorteile unserer neuen Girokontenmodelle und finden Sie jetzt das Konto, das zu Ihnen passt.

**Jetzt informieren:** [www.sparda-west.de/giro](http://www.sparda-west.de/giro)

### Sparda-Bank West eG

De-la-Chevallerie-Straße 21, 45894 Gelsenkirchen-Buer  
Von-Oven-Straße 6-8, 45879 Gelsenkirchen-Mitte  
Telefon: 0211 23 93 23 93

**Sparda-Bank**

# Geschmack aus Erde und Boden



niggemann.de  
#foodfrischemarkt  
#qualitaetfuerdiebesten  
#100prozentfrische

---

Unser Anspruch an Produktvielfalt und Qualität sorgt für ein außergewöhnliches Gemüse- und Obstsortiment, das Ihren Wünschen gerecht wird.

Frischer kann keiner.

 Niggemann