



Essener Innenstadt  
Hochkarätige Kochkunst  
Frisch und live vor Ort zubereitet  
Große Speisen-Auswahl



Essen ... verwöhnt  
*Die Königin unter den Gourmetmeilen*  
14.06. – 18.06.2023

Mittwoch – Donnerstag 12 – 22 Uhr | Freitag 12 – 23 Uhr  
Samstag 12 – 23 Uhr | Sonntag 12 – 20 Uhr

[essen-geniessen.de](https://essen-geniessen.de)

Für ein  
perfektes Bier  
machen wir alles.  
Außer Kompromisse!

Axel Stauder

Thomas Stauder



Lassen Sie  
uns nicht hängen  
und überzeugen  
Sie sich selbst!

Ehrlich wie das Ruhrgebiet.



# Essen ... verwöhnt

## die Königin der Gourmetmeilen ist zurück

---

Liebe Freunde und Gäste von *Essen ... verwöhnt*.

Lang' ist's her, dass wir gemeinsam „unsere“ Gourmetmeile in der Essener Innenstadt zelebrieren konnten. Um so glücklicher bin ich, dass wir nun wieder durchstarten können. Denn trotz dreier quälend langer Jahre Zwangspause ist die Vorfreude so groß wie eh und je.

In diesem Jahr freuen wir uns auf 13 Café- und Restaurantstände sowie 5 Stände mit Stauder, Cocktails und Wein, die sich in der Essener City an gewohnter Stelle zusammenfinden, um Ihnen eine große Auswahl an Gaumenfreuden zu bereiten. Das Spektrum ist dabei – wie immer bei *Essen...verwöhnt* – äußerst umfangreich. Von gut-bürgerlich bis fine dining ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Essen im Allgemeinen und Genuss im Besonderen sind heutzutage nicht selbstverständlich. Um dies zu erkennen, reicht ein Blick in unsere europäische Nachbarschaft. Deshalb freut es



*Rainer Bierwirth*  
Initiator/Vorstand  
ESSEN GENIESSEN e.V.

uns um so mehr, dass wir mit unserem Ukraine-Stand nicht nur osteuropäische Spezialitäten präsentieren, sondern auch ein wenig unterstützen können. Für ein weiteres Highlight sorgen ausnahmsweise nicht unsere Gastronomen, sondern die Essener Einzelhändler. Denn durch die zentrale Lage von „Essen ... verwöhnt“ lässt sich der Gaumenspaß gut mit entspannten Shoppingrunden durch die Essener Innenstadt verbinden. Am Freitagabend, 16. Juni, kann den Einkaufsfreuden sogar noch länger ge-

frönt werden. Dann laden die rund 1.000 Geschäfte und Boutiquen der City bis 22 Uhr zum Late-Night-Shopping ein.

Ich wünsche Ihnen nun viel Spaß bei der Lektüre der Gourmet-Gerichte auf den folgenden Seiten und uns allen eine genussvolle Zeit in der Essener City.

Mit kulinarischen Grüßen, Ihr  
*Rainer Bierwirth*

# Grußwort

---

Foto: Ralf Schultheiß



*Thomas Kufen  
Oberbürgermeister  
der Stadt Essen*

Liebe Freundinnen und Freunde des guten Geschmacks, nach langer dreijähriger Pause freue ich mich, dass sich in diesem Jahr die Essener Innenstadt wieder in eine Genussmeile verwandelt. Erstmals wieder seit 2019 finden die Anhängerinnen und Anhänger des hervorragenden Essens, vom 14. Juni bis 18. Juni 2023 bei „Essen...verwöhnt“ auf der Kettwiger Straße, alles was das kulinarische Herz begehrt.

An fünf Tagen präsentieren Gastronomen klassische und moderne Köstlichkeiten, sowie ausgewählte Getränke und begleitende Weine. Besuchern der Gourmetmeile „Essen...verwöhnt“ wird von gutbürgerlicher Küche, bis hin zum gehobenen „Fine Dining“ eine reichhaltige Auswahl an Gaumenfreuden geboten. Besonders freue ich mich, dass in diesem Jahr auch ukrainische Spezialitäten präsentiert werden.

Bewusster Genuss findet in der schnelllebigen Hektik des Alltags kaum noch Platz. „Essen...verwöhnt“ schafft Genuss-Momente und bietet Gelegenheit für eine kleine Auszeit von Hektik und Stress. Bei den mehr als 80 verschiedenen Gerichten lohnt sich mehr als ein Besuch.

Ein besonderer Dank gebührt allen Beteiligten für die Organisation dieses einzigartigen Events. Besonders der Verein Essen genießen e.V., mit Rainer Bierwirth als Initiator, hat „Essen...verwöhnt“ auch über die Grenzen NRW bekannt gemacht und zählt heute zu einer der führenden Gourmetmeilen Deutschlands.

Ich wünsche allen Besuchern der Gourmetmeile viel Spaß beim Entdecken der kulinarischen Highlights. Nehmen Sie sich Zeit zum Genießen!

Mit freundlichen Grüßen

Ihr

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Kufen'.

Thomas Kufen

Oberbürgermeister der Stadt Essen



# Essen ... verwöhnt – die Gastronomen

<b>Stand</b>	<b>Restaurant</b> .....	<b>.Seite</b>
1	RoseMarie .....	11
2	Schick Essen .....	15
5	Café Fun Food Factory .....	19
7	Walkmühlen-Restaurant .....	23
8	Gummersbach .....	27
9	„Ukraine“ .....	29
10	Acquario .....	35
12	Der Löwe .....	37
14	La Grappa .....	41
16	Mintrops Mumm .....	45
17	Alte Metzgerei .....	47
18	Toscani .....	51



= Unsere vegetarischen Gerichte erkennen Sie an diesem Symbol.



= Unsere veganen Gerichte erkennen Sie an diesem Symbol.

## Impressum

Herausgeber:

ESSEN GENIESSEN e.V./Rainer Bierwirth

Entwurf/Gestaltung/Realisation:

spreadYourMind Werbeagentur, Essen

[www.spreadyourmind.de](http://www.spreadyourmind.de)

Anschrift:

ESSEN GENIESSEN e.V.

Zur Schmiede 4, 45141 Essen

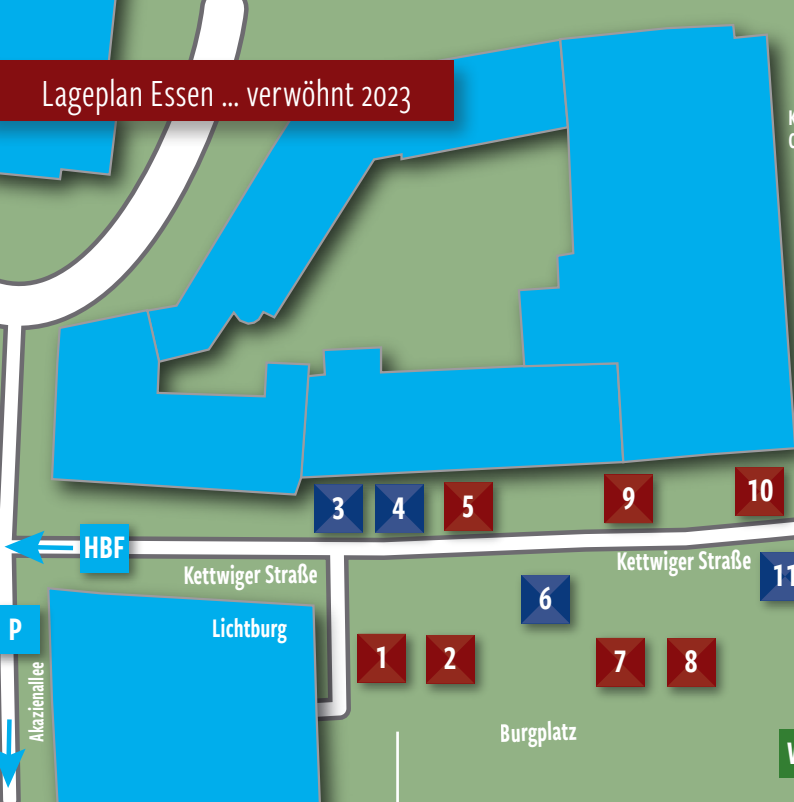
Telefon: 0201/8 62 09 - 0

Telefax: 0201/8 62 09 - 19

[info@essen-geniessen.de](mailto:info@essen-geniessen.de)

[www.essen-geniessen.de](http://www.essen-geniessen.de)

# Lageplan Essen ... verwöhnt 2023



1 RoseMarie

2 Schick Essen

3 World of Dinner

4 WupperCocktail

5 Café Fun Food Factory

6 Stauder & Gerolsteiner

7 Walkmühlen-Restaurant

8 Gummersbach

9 „Ukraine“

10 Acquario

11 Wein & Mücke Bier & Prinz Brände

12 Der Löwe



13	Stauder & Gerolsteiner
14	La Grappa
15	Café am Dom
16	Restaurant Mumm
17	Alte Metzgerei
18	Eiscafé Toscani

„Essen... verwöhnt“ empfiehlt das Parkhaus Akazienallee und das Parkhaus Centralgarage unter dem Kennedyplatz.



# Lass dich nicht stressen, Essen

Stadtwerkessen  
Wir sind Zuhause.

# 360 €

# FÜR DIE URLAUBSKASSE

Denn so viel kann eine vierköpfige Familie mit der **kostenlosen Blauen Tonne** im Jahr sparen. Wie viel du sparst, kannst du hier ausrechnen lassen:



**DAS E-TEAM.** FÜR ESSEN IM EINSATZ.

Kundenservice:  
0201/854-2222  
[www.essenmachtblau.de](http://www.essenmachtblau.de)



**e3e**

Entsorgungsbetriebe  
Essen GmbH

ESSEN



**LATE  
NIGHT  
SHOPPING**  
IN DER ESSENER CITY

**16.06.2023 bis 22 Uhr**

visitessen 



### VORSPEISEN

#### **CAMEMBERT PARIS** \* 8,00 €

Camembert in mildem Chiliöl gebacken auf unserem Hausbrot, garniert mit hausgemachter Erdbeer-Basilikum Konfitüre, frischen Himbeeren und karamellisierten Kürbiskernen

#### **MONMATRE VERT** 8,00 €

Drei knusprige Süßkartoffel-Röstis mit Kräuterbutter, Bruschetta-Tomaten, Parmesan, Balsamico & Basilikum

#### **ARANCINIS** 8,00 €

Fünf knusprig frittierte Reisbällchen gefüllt mit Reis, Mozzarella, Jalapenos, Bacon & schwarzen Oliven

### HAUPTSPEISEN

#### **PULLED SALMON BURGER** 14,00 €

Saftiger gezupfter Lachs mariniert in Sesam und Teryaki Sauce auf Süßkartoffelröstis, Baby Spinat, Bruschetta-Tomatenwürfeln und Remoulade im gebuttertem Brioche Brötchen

#### **GREEN CHICKEN PASTA** 14,00 €

Penne in cremiger Parmesansauce mit grünem Spargel, Champignons, Hähnchenstreifen, Cherrytomaten, roter Shisokresse und buntem Pfeffer

### DESSERT

#### **PASTEL DE NATA** 4,00 €

Knusprig gebackener Blätterteig gefüllt mit einer leckeren Vanille-Zimt Crème und bestreut mit Puderzucker

#### **NEW YORK CHEESECAKE** 5,00 €

Frisch gebackener Käsekuchen mit Erdbeerspiegel

### Stand 1



### **Herzlich Willkommen im Herzen von Essen**

Inspiziert von echter Freundschaft und den kulinarischen Einflüssen aus New York, Paris und Oma's Landküche, laden wir euch an einen Ort voller Lebensfreunde und entspannter Atmosphäre ein.

Entdeckt die vielen schönen Details in unserer neuen Gartenbar und genießt eine tolle Zeit mit ganz frischen Gerichten und leckeren Drinks.

*Wir machen, was wir lieben und davon immer mehr*

Wir haben in den letzten Jahren erkannt, dass die kleinen Details im Leben den großen Unterschied machen. Und manche Menschen kümmern sich um diese Details eben mehr als andere. Für uns ist das ganz einfach LIEBE.

### **RoseMarie Garten & Bar**

Kettwiger Str. 36 · 45127 Essen  
Tel.: 0201 814 119 29

info@rosemarie-gartenbar.de  
rosemarie-gartenbar.de

Mo. - Do. 09:00 – 23:00 Uhr  
Fr. - Sa. 09:00 – 01:00 Uhr  
So. 09:00 – 23:00 Uhr

DEN  
MOMENT GENIEßEN.

AM BESTEN MIT EUCH.



VEGAN

Gerolsteiner Brunnen GmbH & Co. KG,  
Vulkanring, 54567 Gerolstein, Telefon: (06591) 14-0  
[www.gerolsteiner.de](http://www.gerolsteiner.de)

Erhältlich im 24 x 0,33l Kasten





Henning Broscheit GmbH

# GENUSS AUS DER REGION

Ihr persönlicher regionaler Frische Food  
Service-Partner für Obst und Gemüse





BAD CAMBERGER  
TAUNUSQUELLE

## KOSTBARKEIT DER SINNE.

„NUR DAS RICHTIGE  
MINERALWASSER GARANTIERT  
DEN PERFEKTEN GENUSS  
VON WEIN UND SPEISEN“

Markus Del Monego,  
Master of Wine, Sommelier-  
Weltmeister 1998

- FOOD & DRINK PAIRING EVENTS -

*Samstag, den 16. September 2023*  
**YOSHI NAMA Gin meets Schick Essen**

*Freitag, den 20. Oktober 2023*  
*Samstag, den 21. Oktober 2023*  
**BROWN-FORMAN meets Schick Essen**

Weitere Informationen unter  
[www.schick-essen.net](http://www.schick-essen.net)

# SCHICK ESSEN

RESTAURANT & BAR

## VORSPEISE

**DREIERLEI VON DER KICHERERBSE** 6,00 €

Falafel | Hummus | geröstet | gegrillte Paprika

**DUROC SCHWEINEBAUCH** 7,00 €

Balsamicolinsen | marinierte Honigmelone

**BOQUERONES** 8,00 €

Röstkartoffelsalat | Friesée | Pommerysenf

## HAUPTGANG

### WARENIKI

in Trüffelrahm mit frischen Trüffeln 8,00 €  
mit argentinischer Steakhüfte 15,00 €

**TONKATSU** 15,00 €

Kalbsschnitzel | Coleslaw | Pflaumen-Ingwer-Ketchup

**WILDLACHSFILET** 14,00 €

Grüner Spargel | Rhabarber  
Cherrytomate | Rucola-Pesto

## DESSERT

**CHEESECAKE** 6,00 €  
mit Erbeerragout

## Stand 2



Bei uns im Schick Essen erwartet Euch eine feine Cross-Over Küche mit besten Zutaten. Unser Küchenchef Thomas Steffes bietet eine saisonal wechselnde Karte; Alt-bekanntes neu interpretiert, Neues ausgedacht - immer frisch, spannend und überraschend!

Unser kleines, feines Restaurant bietet Platz für 40 Gäste.

Ob Business Dinner, Hochzeiten oder Familienfeiern – Veranstaltungsanfragen nehmen wir gerne telefonisch oder per Email entgegen.

Wir freuen uns auf Euren Besuch,  
Chris & Thomas

### Schick Essen - Restaurant & Bar

Friederikenstraße 49-51 · 45130 Essen  
Tel.: 0201 439 884 06

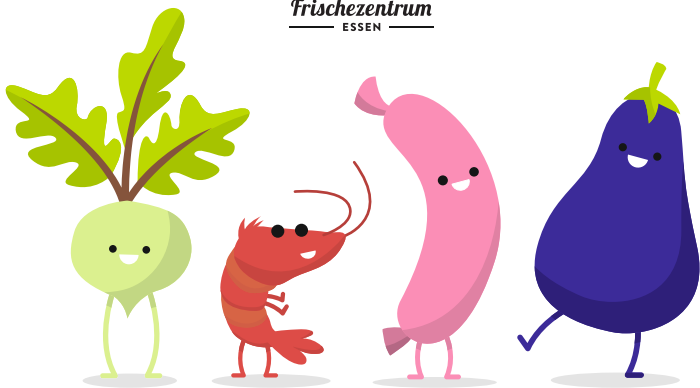
essen@schick-essen.net  
www.schick-essen.net

Di. - Sa. ab 17:00 Uhr  
Küche bis 22:00 Uhr

So. & Mo. Ruhetag



VOM GUTEN DAS BESTE  
**Frischezentrum**  
ESSEN



— FÜR PROFIS —

Über 15.000 Produkte  
freuen sich auf Sie!

[www.fze.de](http://www.fze.de)



FAMILIE HAT MAN –  
**NACHBARN**  
SUCHT MAN SICH AUS!

WAS FÜR EIN SCHÖNES MIETEINANDER.







## ORIGINALE FUN-FOOD CHURROS 8,50 €

Mit hausgemachtem Erdbeer-Rhabarber Kompott und Bourbon-Vanilleeis.

## CHURROS AUF DIE HAND 6,00/8,00 €

Mit Nutella oder Dulce de Leche



*Unsere Churros sind auch vegan erhältlich,  
bitte spricht uns an!*

## FUN-FOOD CRÊPES 8,50 €

Mit hausgemachtem Erdbeer-Rhabarber Kompott und Bourbon-Vanilleeis.

## SCHWEDISCHES CRÊPES 8,50 €

Mit Skyrcreme und frischen Blaubeeren.

## NUTELLA CRÊPES 5,50 €

## SOMMER CRÊPES 8,00 €

Erdbeeren, Amaretto, Walnüsse, frische Sahne

## STÜCK VOM ERDBEER-METER 5,50 €

## FRISCHE KUCHEN UND TORTEN ab 3,20 €

z.B. Apfeltorte, Rahm-Käsekuchen, unsere Haustorte ...

## AUSSERDEM ...

Filterkaffee und Kaffeespezialitäten  
Verschiedene Spirituosen

## Stand 5



Oliver und Steffi Müller betreiben schon seit vielen Jahren das Fun-Food Factory Café am Burgplatz und das Straßencafé auf der Kettwiger Straße im Sommer.

Unter dem Motto „So lässt es sich leben“ bekommen hier die Gäste leckere Feinigkeiten serviert.

Als gelernter Konditor weiß der Inhaber worauf es bei feinem Gebäck ankommt und versucht gemeinsam mit seiner Frau alles dafür zu tun, dass es den Gästen gut geht.

Auch in diesem Jahr werden die beiden mit ihrer X-Mas Lounge, dem größten deutschen Weihnachtsmarkt-Café, auf dem Essener Kennedyplatz vertreten sein.

### Fun Food Factory Café

Burgplatz 1 | 45127 Essen

Tel.: 0201-43 09 0470

[www.funfood-factory.cafe](http://www.funfood-factory.cafe)

[www.x-mas-lounge.cafe](http://www.x-mas-lounge.cafe)

Mo.–Fr.

09:00 – 20:00 Uhr

Sa.

10:00 – 20:00 Uhr

So.

Ruhetag

# GENUSS IM RUHRGEBIET

Die kulinarische Orientierung für den Alltag  
und das Besondere – regional, informativ und  
unterhaltsam! Erhältlich im Zeitschriftenhandel  
oder unter **ueberblick.de**



Nicht lange rumgoogeln.  
Einfach finden.  
Einfach genießen.

Überblick

Eine Marke von **LENSINGMEDIA**





# FRISCHE PARADIES

IHR FEINKOSTMARKT MIT GENIEßERBISTRO



WO DER  
*Genuss*  
ZU HAUSE IST.



## Cash & Carry-Tag

Jeden 1. Montag im Monat mit 15 % Rabatt auf den gesamten Einkauf\*

\*Ausgenommen sind Angebote, Sonderkonditionen und Gastronomiepreise. Gültig nur auf Markt-Regalpreise.



## Hier finden Sie uns:

FrischeParadies GmbH & Co. KG  
Lützowstraße 24  
45141 Essen (auf dem Großmarkt)

[frischeparadies.de](http://frischeparadies.de)



⇒ FÜR PRIVAT- & GASTRONOMIE-KUNDEN  
*Wir sind für Sie da!*

### FEINKOSTMARKT

Mo.-Fr. 08.00 - 19.00 Uhr  
Sa. 08.00 - 16.00 Uhr

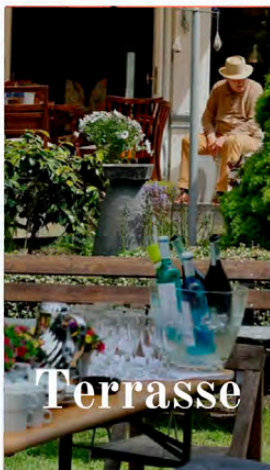
### GENIEßERBISTRO

Mo.-Mi. 11.00 - 15.30 Uhr  
Do.-Fr. 11.00 - 18.00 Uhr  
Sa. 11.00 - 15.30 Uhr





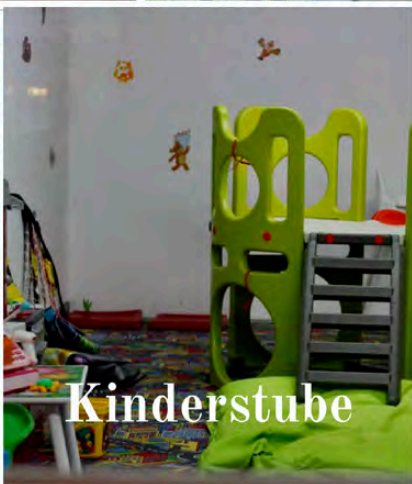
**Kaminsaal**



**Terrasse**



**Küche**



**Kinderstube**



Walkmühlen-Restaurant

VORSPEISE

**7 AUSSERGEWÖHNLICHE TAPAS** 6,00 €  
Vegetarisch | Fleisch | Fisch

**FRISCHE IRISCHE FELSENAUSTERN**

mit Schwarzbrot & Zitrone

3 Stück/6 Stück 8,00 / 15,00 €

HAUPTSPEISE

**SPAGHETTI MIT** 10,00 €

**SOMMER-PFIFFERLINGEN** ✨

im Grana-Padano-Laib geschwenkt

**OKTOPUS VOM GRILL** 14,00 €

auf erfrischendem Salatbouquet

**KALBSROULADEN MEDITERRANEA** 12,00 €

mit Parmaschinken und Mozzarella gefüllt,  
in Weißwein geschmort, auf Stampfkartoffeln serviert

GOURMETGERICHT

**ENTRECÔTE** 18,00 €

**IM 800°-„BEEFER-GRILL“ KAREMELLISIERT**

transchirt, mit Himalaya-Rauchsatz verfeinert,  
auf italienischem Grill-Gemüse präsentiert

DESSERT

**„CASSATA-SICILIANA“-EIS** 6,00 €

hausgemacht, mit Saisonfrüchten garniert

**Stand 7**



Auf der Terrasse inmitten einer Blumenlandschaft fühlen sich die Gäste im traditionsreichen Walkmühlen-Restaurant in den Frühlings- & Sommermonaten ganz besonders wohl. Im außergewöhnlichen Ambiente des Gebäudes mit einer über 600-jährigen Geschichte stehen mediterrane und internationale Gerichte sowie delikate Vor- und Nachspeisen auf der Karte – ergänzt durch saisonale Speisen. Erlesene Weine ergänzen das vielfältige Getränke-Angebot. Neu im Walkmühlen-Restaurant ist das Kinderspielzimmer. Eltern können bei uns in ganz entspannter Atmosphäre speisen, während die Kinder ganz in ihrer Nähe spielen können.

Für Festlichkeiten stehen Räume für 10 bis 70 (insgesamt 150) Personen zur Verfügung. Das Walkmühlen-Restaurant ist ein beliebter Ort für Hochzeits-, Jubiläums- und Geburtstagspartys sowie weitere Feiern aller Art.

**Walkmühlen-Restaurant**  
**große & kleine Gesellschaftsräume / mit Kinderspielzimmer**

Walkmühlenstraße 52  
45470 Mülheim an der Ruhr

Tel.: 02 08 /37 05 21

[www.walkmuehlen-restaurant.de](http://www.walkmuehlen-restaurant.de)

täglich 11:00 – 22:00 Uhr

Mittwochs Ruhetag

# ERSTKLASSIGE DINNERSHOWS

ERLEBEN SIE SPANNENDES ENTERTAINMENT MIT ERLESENEN MENÜS

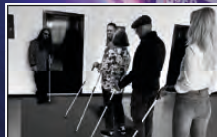


WORLD of DINNER  
FIRST CLASS ENTERTAINMENT

PRÄSENTIERT VON



SAT.1



st:ckfinst:r  
LICHTLOSE INTERAKTION

Abenteu:r  
Du::kelheit

NEU!  
JETZT TICKETS  
SICHERN!



IN DER DUNKELAUSSTELLUNG STOCKFINSTER • MIT KULINARISCHEN GENÜSSEN

☎ 0201-201 201 • [www.WORLDofDINNER.de](http://www.WORLDofDINNER.de)  
und an allen bekannten VVK-Stellen



**LÖWEN  
KAFFEE**

Tradition und Genuss seit 1841.

**KAFFEE- &  
KUCHENSPEZIALITÄTEN**

**CAFÉ**  
A M D O M



# REGIONALKENNER



ESSEN  
MACHT  
FREUDE.

**Eine gelungene Projektentwicklung ist wie ein gutes Menü.** Was passt zusammen? Wie werden die Zutaten kombiniert? Und wie wird alles auf den Punkt fertig? Wir kennen da die besten Rezepte und gute regionale Lieferanten. Kurz – wir entwickeln genau die Immobilien, die ein gutes Essen braucht.

DIE WOHNKOMPANIE NRW GmbH  
+49 (0)211 909918-0  
[nrw@wohnpkonomie.de](mailto:nrw@wohnpkonomie.de)  
[www.wohnpkonomie.de](http://www.wohnpkonomie.de)



  
**DIE WOHNKOMPANIE**  
Wir entwickeln Lebensräume



### VORSPEISE

## KOKOS ZITRONENGRAS SUPPE\*

Purple Curry Pak Choi

8,00 € zzgl. € 5,00 Pfand

## KARTOFFELKLOSS MIT LACHS GEFÜLLT

Frühlingslauch Tomaten Rieslingsauce

7,00 €

### HAUPTSPEISE

## JAKOBSMUSCHEL

„Finkenwerder Art“

Aligot Nordseegarnelen

14,00 €

## KALBSBÄCKCHEN

Karotte Spargel Kerbel Trüffel

14,00 €

### GOURMETGERICHT

## RAVIOLI GEFÜLLT MIT „FOIE GRAS“

Ochsenschwanz Pfirsich Thymian

19,00 €

### DESSERT

## SCHOKOLADE KÜSST HIMBEERE

MOUSSE von der Valrhona Caraibe Schokolade

Himbeersorbet

8,00 €

## Stand 8



2 G's und 3 H's

### Willkommen bei Gumpersbach

Das Restaurant Gumpersbach erwartet seine Gäste mit jahreszeitlichen Genüssen. Angenehm entspannt und mit frischen Ideen weht es teils leicht französisch durch die feine Speisekarte. Ganz passend dazu die Weinauswahl: Gutes aus Baden und Frankreich und erlesene Fundstücke aus aller Welt.

Dazu ein zuvorkommender Service, ob auf der Sommerterrasse, im Restaurant oder in den „Stuben“. Feiern und Feste mit bis zu 120 Gästen erleben hier einen stilvollen Rahmen. Herzlich willkommen bei Gumpersbach: Tischkultur mit Gaumenfreuden direkt am Schlosspark in Essen-Borbeck.

### Restaurant Gumpersbach

Fürstenbergstraße 2 · 45355 Essen

Tel.: 0201 / 676464

[gumpersbach.essen@t-online.de](mailto:gumpersbach.essen@t-online.de)  
[www.gumpersbachessen.de](http://www.gumpersbachessen.de)

Mo.	17:00 – 23:00 Uhr
Do. – So.	17:00 – 23:00 Uhr
Di. & Mi.	Ruhetag



Liebe Gäste,

Sie würden uns allen riesig helfen, wenn Sie nach dem Genuss Ihres Gerichts das **Geschirr** und die **Gläser** zurück bringen würden. So würden Sie die Crews entlasten und Wartezeiten auf Ihr nächstes Genuss-Highlight verkürzen. Dabei können Sie das Geschirr und die Gläser an jedem Gastro-Stand abgeben, egal von welchem Sie es bekommen haben (ausgenommen ist

Geschirr, für welche ein Pfand erhoben wurde). Der nächste Stand ist garantiert nur wenige Meter entfernt. Ein kleiner Weg, der für uns eine große Unterstützung ist.

Und sind wir mal ehrlich: bei Muttern haben wir den Tisch doch auch immer blitzblank hinterlassen, oder?

Die Teams unserer Gastronomen wären Ihnen für diese kleine Geste sehr dankbar.



VORSPEISE

**SALO MIT GORILKA**

Rückenspeck von Landschweinen, mit Salz und Gewürzen gereift, auf Schwarzbrot mit Schnaps serviert

7,00 €

HAUPTSPEISE

**BORSCHTSCH**

Ukrainische Suppe aus Rote Bete, Zwiebeln, Weißkohl, Karotten, Kartoffeln und Fleisch, von der UNESCO zum kulinaischen Weltkulturerbe ernannt

7,00€

**WARENYKY**

Teigtaschen mit Kartoffel-Füllung in Zwiebeln-Butter geschwenkt oder mit Sauerkraut-Füllung mit Speck-Zwiebeln geschwenkt

10,00€

DESSERT

**SYRNYKY**

Quarkpfannkuchen mit Preiselbeersause

6,00€



Herzlich willkommen bei OPORA. Der ukrainisch-deutsche Verein „OPORA“ hat es sich zur Aufgabe gemacht, die Menschen in der Ukraine während des seit über einem Jahr andauernden Krieges zu unterstützen. Die Einnahmen aus dem Verkauf fließen direkt in ein Projekt – nämlich den Kauf eines medizinischen Nottransporters. Dieser soll dazu beitragen, die medizinische Versorgung der Zivilisten und Soldaten in der Ukraine zu verbessern und Leben zu retten.

Ein besonderer Aspekt unseres Verkaufszeltes ist die ehrenamtliche Beteiligung von Flüchtlingen aus der Ukraine. Sie bringen ihre kulinarischen Fertigkeiten ein, um die traditionellen Gerichte zuzubereiten und zu verkaufen. Auf diese Weise leisten sie einen wichtigen Beitrag zur Hilfe für ihre Landsleute, die unter den Folgen des Krieges leiden.

**Opora e.V.**  
**Ukrainisch-Deutscher Verein**

Tel.: 0176-32160750

[www.opora-ua.de](http://www.opora-ua.de)

[info@opora-ua.de](mailto:info@opora-ua.de)

Daisyana Lekatompessy



Sir Jesse Lee Davis



Benny & Joyce



## Unterhaltungsprogramm

FREITAG, 16.06.2023 18:00 – 22:00 UHR

### Daisiana Lekatompessy

Daisiana Lekatompessy wurde in Jakarta/Indonesien geboren. Dort wachst sie auf und macht Ihren High School Abschluss. Als Landessiegerin von Indonesien vertritt Sie Ihr Land beim internationalen ASIA BAGUS Wettbewerb in Singapore und steht dort auf dem Siegerpodest. Sie liebt Auftritte in kleinen Clubs nur mit Keyboard, Saxophon und ihrer Stimme, ist aber auch mit dem Gala Orchester auf dem Leipziger Opernball zu erleben. Mit ihren mitreißenden Auftritten und mit ihrer Mega-Stimme singt Sie sich schnell in die Herzen des Publikums!

SAMSTAG, 17.06.2023 18:00 – 22:00 UHR

### Jesse Lee Davis

„The Magic Platters“-Sänger Sir Jesse Lee Davis ist in Arkansas, USA geboren. In den Achtzigern kam er im Rahmen einer Tournee nach Deutschland und blieb letztendlich. Bekannt ist er dem deutschen Publikum durch seine „Euro-Dance“ Hits, wie „Round and Round“, „Get up on this“ und natürlich „Is this love“. Mit seiner außergewöhnlichen Stimme gelingt es ihm, den verschiedenen Shows, ob solo, mit Big Bands, Coverbands oder Soul Bands, einen unvergessenen Augenblick zu schenken. Jesse ist Sänger, Songwriter, Komponist, Produzent, Grafikdesigner, Verleger und Künstler. Sir Jesse Lee Davis ist der Garant für eine gelungene Veranstaltung mit Stil, Qualität und Power.

SONNTAG, 18.06.2023 14:00 – 18:00 UHR

### Benny & Joyce

Das Ehepaar ist ein gefragtes Team. Die Diplom-Sängerin Joyce van de Pol trat schon mit Yvonne Catterfeld und Cassandra Steen auf und gastiert u.a. im Staatstheater Kassel. Benjamin Nauschütz ist Pianist, Keyboarder und Sänger. Als Studiomusiker und im Live-Bereich (Howard Carpendale u.v.m.) begeistert er immer wieder das Publikum.

# STADTPARKFEST IMPRESSIONEN



Wir freuen uns auf ein Wiedersehen beim  
Weinfest im Stadtgarten  
28. – 30. Juli 2023



# GOURMETMEILE METROPOLE RUHR IMPRESSIONEN



Wir freuen uns auf ein Wiedersehen auf der Gourmetmeile  
Metropole Ruhr auf Zeche Zollverein  
24. – 27. August 2023

# FRISCHE PARADIES

Bestes auf den Grill -  
Frischer geht es nicht!



Fisch | Seafood  
Fleisch | Geflügel  
Obst | Gemüse | Käse  
Weine | Öle | Essige  
Pasta | Saucen  
Schokolade  
und vieles mehr.

## Neugierig auf ein außergewöhnliches Grillrezept?

Dieses und natürlich alle Zutaten finden Sie bei uns!

Als kompetente Ansprechpartner stehen unsere Mitarbeiter Ihnen für alle Fragen rund um **Qualität** und Zubereitung unserer **TOP-frischen Ware** zur Seite. Bei uns finden Sie **Vielfalt** aus der ganzen Welt ebenso wie **regionale Produkte**. Ob Hobbyköche oder Profis - Genießer, die Wert legen auf **Frische** und Qualität sind im FrischeParadies genau richtig! Und an jedem 1. Montag im Monat ist Cash & Carry-Tag. Dann erhalten Sie 15% Rabatt auf alles.

FRISCHEPARADIES ESSEN | Lützowstraße 24 | 45141 Essen (auf dem Essener Großmarkt)  
frischeparadies.com | facebook.com/FrischeParadies

\*Angebote und Aktionen, bereits reduzierte Artikel und Gastronomiepreise sind von Cash & Carry-Rabatten ausgenommen.



elele

**einfach frisch**

Elele GmbH · Lützowstrasse 22 · 45141 Essen  
Tel. 0201 34 32 28 · Fax. 0201 33 36 54  
Info@elele-gastro.de · www.elele-gastro.de



VORSPEISE

**DUO DI BRUSCHETTA** \* 6,50 €

Zwei Scheiben geröstetes italienisches Landbrot:  
eine mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und eine mit  
Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Schafskäse und Rucola

HAUPTSPEISE

**RAVIOLONI** \* 9,50 €

Gefüllte Ravioloni mit Steinpilzen | leichte Sahnesauce

**GAMBERONI** 13,- €

Gambas 3Stk. | Krabben-Sauce | Kartoffelpüree

**FILETTO DI MANZO CON  
TARTUFO NERO DI NORCIA** 14,50 €

Simmentaler Rinderfilet | Sommertrüffel  
Parmesan-Flocken | Rucola | Kartoffelpüree

GOURMET-GERICHT

**SURF AND TURF** 26,50 €

Simmentaler Rinderfilet | Pfeffersauce  
halber kanadischer Hummer | Hummersauce

DESSERT

**TORRONCINO** 6,50 €

Italienische Nusseis-Spezialität mit frischen Beeren

**Stand 10**



Die italienische Küche im Ristorante Acquario erinnert Feinschmecker bei jedem Bissen daran, warum sie sich ursprünglich in diese Kulinarik verliebt haben. Frische und hochwertige Zutaten werden nach traditionellen Rezepten zu leichten und aromatischen Spezialitäten geformt, die man sonst nur aus dem Mittelmeurlaub kennt. Bei uns in Essen-Steele kann man ganz besondere Köstlichkeiten mit Fleisch, Fisch, in vegetarischen Variationen oder eine original italienische Steinofenpizza genießen. Ob auf der regulären Speise-, der wechselnden Mittags- oder der Menükarte – in unserem Ristorante am Kaiser-Wilhelm-Platz wird Geschmack großgeschrieben. Besuchen Sie uns! Wir sind durchgehend von Dienstag bis Sonntag für Sie da.

**Ristorante Acquario**  
Kaiser-Wilhelm-Platz 5  
45276 Essen-Steele  
Tel.: 0201 / 512665  
Fax: 0201 / 511312  
www.acquario.de  
info@acquario.de







### VORSPEISE

#### **OBAZDA**

original bayerisch pikante Käsespezialität  
mit Laugenbrez'n und Zwiebelringen

5,50 €

### HAUPTSPEISE

#### **KÄS'SPÄTZLE**

mit original Schweizer Käse, Sahne,  
Frühlingszwiebeln und Röstzwiebeln  
in der Pfanne geschwenkt

9,50 €

#### **SAUERBRATEN VOM DEUTSCHEN RIND**

mit einer kräftigen Rotweinsauce (ohne Rosinen),  
Kartoffelknödel und Apfelrotkohl

12,00 €

### GOURMETGERICHT

#### **2 OCHSENBÄCKCHEN**

in einer Portweinsauce geschmort, mit Rahmspitzkohl  
und gebuttertem Kartoffelpüree

13,00 €

### DESSERT

#### **KAISERSCHMARRN**

in Butter geschwenkt auf Waldbeerenkompott  
(ohne Rosinen)

5,50 €

### Stand 12



Der Löwe im Herzen von Essen, am  
Kopstadtplatz, gibt dem Ruhrgebiet  
ein Stück bayerische Gemütlichkeit.  
Egal ob im rustikalen Brauhaus oder  
im ruhigen Biergarten, hier wird  
ehrliches Essen mit zünftigen Bier  
serviert. Original bayerische Speisen  
und Biere. Der Löwe ist was er ist,  
ein rustikal bayerisches Brauhaus.  
Servus im Löwen!

#### **Der Löwe**

Kopstadtplatz 13 · 45127 Essen  
Tel.: 0201 / 439 66 580

[www.loewe-essen.com](http://www.loewe-essen.com)  
[kontakt@loewe-essen.com](mailto:kontakt@loewe-essen.com)

täglich ab 12:00 Uhr mit warmer  
Küche geöffnet



# KULINARISCHE HIGHLIGHTS 2023

14.06. – 18.06.  
Gourmet-Meile  
Essen ... verwöhnt

28.07. – 30.07.  
Stadtgartenfest  
food, wine & music

24.08. – 27.08.  
Gourmet-Meile  
Metropole Ruhr

08.09. – 22.10.  
Restaurant-Karussell  
Herbst



essen-geniessen.de

# MUSIK AM DOM

# SOMMER

**Freitag, 16.06.2023** **Eröffnungskonzert  
mit den Domsingknaben**

19.00 Uhr Wandelkonzert I – auf dem Domhof

19.45 Uhr Wandelkonzert II – im Kreuzgang

20.30 Uhr Wandelkonzert III – im Dom

Essener Domsingknaben Leitung: Harald Martini

**Sonntag, 18.06.2023** **Ode an die Freude  
Ludwig van Beethoven:  
Sinfonie Nr. 9 d-moll op. 125**

16.00 Uhr

Mädchenchor am Essener Dom

Essener Domchor

Solisten

Sinfonisches Collegium Essen

Dirigent: Domkapellmeister Prof. Steffen Schreyer

**Mittwoch, 21.06.2023** **DIMENSION DOMORGEL II  
The last Rose: Die Kunst der Veränderung**

19.30 Uhr

Albrecht Menzel, Violine

Domorganist Sebastian Küchler-Blessing



[www.dommusik-essen.de](http://www.dommusik-essen.de)



**IN RINO VERITAS.  
BOUTIQUE CHAMPAGNE  
FREREJEAN FRÈRES X RINO FRATTESI**

**Entdecken Sie die Legende  
Rino Frattesi & die Spitzen-Champagner  
der Maison Frerejean Frères**

**In Rino Veritas**  
Investment in Wein mit  
10% Zinsen p.a.



**COLLECTORS  
WINE  
WORLD**  
FINE WINE EXPERTS  
40

**RINO FRATTESI**



**CHAMPAGNE  
FREREJEAN FRÈRES**

À AVIZE

# La Grappa

& In Rino Veritas GmbH  
Ihr Broker für exklusive  
Wein-Investments

... *The Italian Culinary Institut*

## VORSPEISE

**TRIS DI ANTIPASTI** 10,00 €

Eine kleine Auswahl verschiedener Antipasti  
aus 45 Jahren La Grappa

## HAUPTSPEISE

**GNOCCHI GIULIANO** 9,00 €

Hausgemachte Gnocchi, gefüllt mit Steinpilzen und  
Mozzarella auf einem Spiegel von Trüffelcrème

**WOLFSBARSCH-FILET** 13,00 €  
mit wildem Meerfenchel-Salat

**LAMMFILET** 13,00 €  
auf Artischockencrème

**SURF & TURF** 30,00 €  
Gnocchi, Wolfsbarsch & Lamm

## GOURMETGERICHT

**30g MALOSSOL KAVIAR** 79,00 €  
mit Profiterol, Crème Fraîche, Premium Lachs  
und 2 Gläser Champagne Frerejean Frères

## DESSERT

**LA BOMBA** 7,00 €



**Rino Frattesi**  
Seit 01. Juli 1978

Die besondere italienische Adresse:  
Rino Frattesis La Grappa, ein Begriff  
in Nordrhein-Westfalen.

Vor 45 Jahren eröffnete Rino Frattesi  
sein Restaurant. Und er hatte einen  
Plan, den er heute noch genauso  
konsequent verfolgt wie damals:  
Ein Weinangebot von Weltniveau  
und eine Küche, in der die italieni-  
sche Kochkunst perfekt zelebriert  
wird.

Ciao a presto  
*Rino*

**La Grappa**  
Rellinghauser Straße 4/6 · 45128 Essen

Tel.: 0201 / 231766  
Fax: 0201 / 229146  
info@la-grappa.de  
www.la-grappa.de

Mo. – Fr. 11:30 – 14:30 Uhr  
17:30 – 23:00 Uhr  
Sa. 17:30 – 23:30 Uhr  
So. Ruhetag



***einfach frisch***

**Elele GmbH**

Lützowstrasse 22 • 45141 Essen

T. 0201 34 32 28 • F. 0201 33 36 54

[Info@elele-gastro.de](mailto:Info@elele-gastro.de)

[www.elele-gastro.de](http://www.elele-gastro.de)



# Nähe ist bei uns Prinzip.

## **Auf kurzem Weg zum vollen Service – bei Ihrer Sparkasse.**

Schön, wenn die Finanzpartnerin des Vertrauens zur Nachbarschaft gehört. Sie erreichen uns vielerorts schnell in Ihrer Nähe. Neben der persönlichen Beratung in unseren Filialen ergänzen Online- und Mobile-Banking unsere modernen Services. Auf Ihren Besuch freuen wir uns schon jetzt. Mehr erfahren Sie unter [sparkasse-essen.de](http://sparkasse-essen.de)



Sparkasse  
Essen

**Weil's um mehr als Geld geht.**





# Mintrops Gemüsegarten

Alles Bio



## Bio-Genuss frisch aus dem Pott

In unserem Gemüsegarten in Mintrops Land Hotel bewirtschaften wir auf ca. 10.000 qm Ackerland einen Gemüse- und Kräutergarten.

Wir wirtschaften naturnah, nachhaltig, ohne Einsatz von irgendwelcher Chemie und sind seit 2014 Mitglied bei Bioland. Unsere gesunden und hochwertigen Lebensmittel in Bio-Qualität verarbeiten wir täglich in unseren Hotelküchen. Unsere Gäste dürfen sich auf frische und saisonale Vielfalt in unseren Restaurants freuen, wie sie selten zu finden ist.

Besuchen Sie den Mintrops Gemüsegarten und lernen Sie nebenbei unsere Pferde, Esel und die Hühnerfamilie kennen. Und wer im Garten ein ständiges Summen wahrnimmt, hat richtig gehört, denn fünf Bienenvölker haben hier ebenfalls ihr Zuhause. **Wir leben Natur.**

Weitere Informationen unter [www.mintrops-gemuesegarten.de](http://www.mintrops-gemuesegarten.de)



Mintrops  
Gemüsegarten

Alles Bio

Mintrops Gemüsegarten in Mintrops Land Hotel  
Schwarzensteinweg 81 • 45289 Essen  
Tel. 0201 57171-0  
[www.mintrops-gemuesegarten.de](http://www.mintrops-gemuesegarten.de)





### VORSPEISE

**SALAT VON DER ASIATISCH  
MARINIERTEN EDAMAME BOHNE**  8,00 €  
geräucherter Tofu | Nüsse | Miso- Dressing

**GEREIFTER ZIEGENKÄSE**  8,00 €  
Beet von bunten Tomaten | Basilikum-Vinaigrette  
Alter Balsamico

### HAUPTSPEISE

**GEBACKENES BLUMENKOHLSSTEAK**  11,00 €  
Chili-Nüsse-Topping | Soja | Kresse Knoblauchquark

**OCHSENBACKE 48/68** 13,00 €  
Saubohnenragout | Kartoffelstampf

**SOUS VIDE GEGARTER LACHS** 14,00 €  
Gerösteter Knoblauch-Shiitake | Miso-Steckrüben-Püree

### DESSERT

**MINTROPS.SCHOKOKUCHEN**  7,00 €  
Kirsch-Confit | Minze | Beeren

**MINTROPS. BURGSTEINE** 9,00 €  
Hausgemachte Nougat Pralinen  
mit Valrhona-Schokolade

### Stand 16



Appetit auf das Besondere im MUMM in Mintrops Land Hotel. Wer einmal gekostet hat, möchte wiederkommen: Mit Passion und viel Fantasie kreieren wir eine feine, unverwechselbare Küche. Authentische Produkte, Kreativität und Wohlbefinden stehen bei uns an erster Stelle. Es liegt uns am Herzen zu wissen, woher unsere Produkte kommen und wie sie verarbeitet werden. Wir lieben die Küche unserer Heimat und die aus fernen Ländern. Das Gemüse und die Salate stammen überwiegend, je nach Jahreszeit, aus eigenem Bio-Anbau. Spezialitäten aus aller Welt werden von erstklassigen Adressen geliefert. Sonderwünsche werden sofort erfüllt. Alles ist da, alles ist möglich! Erleben Sie ein Fest für alle Sinne, bei dem auch das Ambiente zum Appetit auf das Besondere passt.

#### **Restaurant MUMM**

Mintrops Land Hotel Burgaltendorf  
Schwarzensteinweg 81 · 45289 Essen

Tel.: 0201 / 57171-0

Fax: 0201 / 57171-47

[www.mintrops-landhotel.de](http://www.mintrops-landhotel.de)

[info@land.mm-hotels.de](mailto:info@land.mm-hotels.de)

Meat

Seafood

Veggie



Klassisch

Modern

Saisonal



Emmastr. 25  
45130 Essen

Öffnungszeiten  
Di – Sa ab 17:00 Uhr

T: 0201 61533120  
[info@alte-metzgerei-essen.de](mailto:info@alte-metzgerei-essen.de)



### VORSPEISE

#### **THUNFISCH-TATAKI** 8,00 €

Wakame | Wasabi-Creme | eingelegter Ingwer  
Teryaki-Sauce

#### **GRATINIERTER ZIEGENKÄSE** ✨ 8,00 €

karamellierte Nüsse | Salatbouquet | Balsamicodressing

### HAUPTSPEISE

Die „Echte“

#### **DÖNNINGHAUS - CURRYWURST** 8,00 €

Parmesan-Fries | Trüffelmayo

#### **COGNAC-FILETGESCHNETZELTES** 14,00 €

Schweinefilet | Cognac-Pfeffer-Rahm | Champignons |  
Eierspätzle

#### **ZWIEBELROSTBRATEN** 14,00 €

#### **VOM BLACK ANGUS BEEF**

Schmorzwiebeln | Drillinge | Salatbouquet

### DESSERT

#### **FRISCHE BRÜSSELER WAFFEL** ab 4,00 €

diverse Toppings

### Stand 17



**Alte Metzgerei** – hier ist der Name Programm. Im Herzen Rüttenscheids liegend, servieren wir unseren Gästen moderne Interpretationen traditioneller Köstlichkeiten sowie aktuelle Trends aus den Küchen dieser Welt. Von Königsberger Kloppen über Bäckchen vom irischen Weideochsen bis zum feinsten Wagyu-Steak – hier kommen Liebhaber feiner Fleischgerichte voll auf Ihre Kosten.

Ergänzt wird unsere Karte durch ausgewählte Seafood- und vegetarische Spezialitäten - da ist garantiert für jeden etwas dabei.

Für die richtige Begleitung unserer Menüs und Gerichte sorgt eine feine Auswahl erlesener Weine und Spirituosen.

#### **Alte Metzgerei**

Emmastraße 25

45130 Essen

Tel.: 0201 / 61533120

[www.alte-metzgerei-essen.de/](http://www.alte-metzgerei-essen.de/)  
[facebook.com/altemetzgereiessen/](https://facebook.com/altemetzgereiessen/)

Di.-Sa. ab 17:00 Uhr

So. & Mo. Ruhetag

# Gilde

RHEIN-RUHR

FÜR PROFIS



**Über 13.000 Produkte  
warten auf Sie!**

◀ 1 2 3 4 5 6 7 8 9 ... ▶

Essen | Lützowstraße 10 | 45141 Essen | Fon 0201 32000-50  
Neuss | Scharnhorststraße 6 | 41460 Neuss | Fon 02131 29566-0

[info@gilde-rhein-ruhr.de](mailto:info@gilde-rhein-ruhr.de) | [www.gilde-rhein-ruhr.de](http://www.gilde-rhein-ruhr.de)



Messe- und Eventpartner

Professionelle Küchentechnik  
**einfach** mieten –  
**perfekt** für Aussteller, Messebauer,  
Agenturen und Caterer



[gms-events.com](https://gms-events.com)

**GMS Gastronomie- und Messe-Service GmbH**  
Econova-Allee 36 · 45356 Essen · Telefon: +49.201.839585.0





Limbeckerstraße



*"BENVENUTI"  
Wir freuen uns,  
Sie bei uns  
begrüßen zu  
dürfen*



Kettwigerstraße





GENIESSEN SIE BEI IHREM BESUCH

VON ESSEN ... VERWÖHNT

AUCH UNSERE KÖSTLICHEN EISKREATIONEN.

SELBSTVERSTÄNDLICH AUS

BESTEN ZUTATEN

IN HANDWERKLICHER TRADITION

FRISCH HERGESTELLT.

WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH!



### “Benvenuti”

Wir freuen uns, daß Sie bei uns sind. Saison für Saison kehren wir immer gerne zu Ihnen nach Deutschland zurück.

Und zwar schon seit 1890, als Giuseppe Toscani seinen ersten Eisalon in Deutschland eröffnete; als es nach kriegsende allerdings in Leipzig und Chemnitz nicht weiterging, entschied sich unsere Familie im Jahr 1953 für die Stadt Essen.

Was wir Ihnen hier servieren, hat Tradition: täglich frisches, hausgemachtes Eis, das ständig von Eiskonditoren bei uns zubereitet wird.

Aus frischer Milch und frischen Früchten, mit natürlichen Produkten. Nie tiefgefroren aufbewahrt oder mit Konservierungsstoffen haltbar gemacht.

Denn das ist so besonders am Italienischen Eis: es ist leicht und frisch.

### Toscani Eis

Kettwigerstrasse 48

Di-Sa 10:00 – 20:30 Uhr

So 11:00 – 20:00 Uhr

Limbeckerstrasse 78

Mo-Sa 10:00 – 20:30 Uhr

**Unsere Veranstaltungen sind nur möglich durch die  
freundlicher Unterstützung unserer Partner**



# WAZ 14 TAGE

## ENTWEDER...



Gedruckte WAZ  
+ E-Paper  
+ WAZplus

### Ihre Vorteile:

- **Gedruckte Zeitung** bequem jeden Morgen bis 6 Uhr in Ihrem Briefkasten
- **Digitale Zeitung** als E-Paper von Montag bis Sonntag bereits vor 20 Uhr
- **WAZplus** – Zugang zu allen Artikeln und Reportagen auf WAZ.de

# GRATIS:

Jetzt lesen: [waz.de/testen](http://waz.de/testen)

## ODER...



Inkl. aller  
**WAZ+**  
Artikel auf  
WAZ.de

E-Paper  
+ WAZplus

### Ihre Vorteile:

- Jederzeit und überall flexibel lesen
- **Digitale Zeitung** als E-Paper von Montag bis Sonntag bereits vor 20 Uhr
- **WAZplus** – Zugang zu allen Artikeln und Reportagen auf WAZ.de



ESSEN GENIESSEN

# WIR SIND DA, WO SIE SIND!



[essen-geniessen.de](http://essen-geniessen.de)



[fb.com/essengeniessen](https://fb.com/essengeniessen)



[essen\\_geniessen](https://essen_geniessen)

DERESSENER  
DOMSCHATZ

# UNSER GOLDSTÜCK



[www.domschatz-essen.de](http://www.domschatz-essen.de)

# Helfen Sie aktiv beim Umweltschutz mit!

- umweltfreundlich
- Benutzbar für alle Gerichte,  
an allen Ständen
- das Besteck bleibt Ihr Eigentum
- Sie können Ihr Besteck auch in den  
Besteck-Containern zugunsten ka-  
ritativer Institutionen spenden\*.

\*Das Besteck wird aussortiert, ge-  
reinigt, aufpoliert, neu verpackt und  
wieder in den Kreislauf eingeführt.  
Der nach Abzug der Kosten für An-  
schaffung, Reinigung, Verpackung  
usw. verbleibende Betrag wird an  
lokale, karitative Institutionen  
gespendet.

Preis  
**1,- €**





essen-geniessen.de

# Wir sehen uns wieder!



Freuen Sie sich auf  
**EXZELLENT WEINE**

**GUTE MUSIK**

**LECKERE GERICHTE**

## Weinfest im Stadtgarten

*ein Winzerfest besonderer Art*

### 28.07. – 30.07.2023

Freitag 16 – 23 Uhr | Samstag 12 – 23 Uhr | Sonntag 12 – 19 Uhr