

20. bis 23. Juli 2017



Ruhranlagen, Nähe Schleuseninsel

# Kulinarischer Treff an der Ruhr

# SPEISEKARTE

Do. 16 bis 22 Uhr  
Fr. & Sa. 12 bis 23 Uhr  
So. 12 bis 21 Uhr





Foto: Saskia Keitz © MST GmbH

## Für ein spannendes Mülheim!

Premiumsponsoren



Unterstützer



**Liebe Mülheimerinnen und Mülheimer,  
liebe Gäste aus nah und fern,**

bereits zum 20. Mal feiern wir den Kulinarischen Treff, der als beliebte und erfolgreiche Schlemmermeile einen festen Platz im Mülheimer Veranstaltungskalender einnimmt und zahlreiche Fans auch weit über unsere Stadtgrenzen hinaus hat.

Wie in jedem Jahr werden Sie von Spitzengastronomen aus Mülheim und der Region verwöhnt. Genießen Sie vier Tage lang köstliche, abwechslungsreiche Speisen und raffinierte Gaumenfreuden im malerischen Ambiente an der Ruhr.

Zusätzlich bietet Ihnen die Mülheimer Stadtmarketing und Tourismus GmbH (MST) mit einem bunten Rahmenprogramm eine erstklassige, unterhaltsame Veranstaltung im Mülheimer Sommer. Beste Stimmung und schöne Momente für Leib und Seele sind also garantiert!

Ich wünsche Ihnen viel Freude, nette Begegnungen und natürlich guten Appetit beim Kulinarischen Treff an der Ruhr!

Ihr

Ulrich Scholten  
Oberbürgermeister



**Liebe Besucherinnen  
und Besucher des  
Kulinarischen Treffs 2017,**

gleich drei neue Gastronomen begrüßen die Gäste des diesjährigen Kulinarischen Treffs in naturnaher und stilvoller Umgebung am Ufer der Ruhr: die Restaurants Mausefalle und Mediterran sowie das Hüftgold Catering. Gleichzeitig danken wir den Gastronomen Vito Piepoli von der Walkmühle und Jörg Thon vom Ratskeller ganz herzlich für ihre langjährige Teilnahme!

Die Mausefalle serviert durch die „Ruhrpottküche“ geprägte traditionelle Gerichte mit modernen Einflüssen, das Mediterran erfreut mit leichter Mittelmeer-Küche und Hüftgold zaubert Köstliches ganz kreativ. Für Gaumenfreuden sorgen außerdem die Restaurants Zum Dömchen, das Schlosshotel Hugenoet, das Restaurant Türkis, Trattoria Da Renato, die Frank Schwarz Gastro Group, das Restaurant Gummersbach sowie das Caruso.

Mit kühlem Bier und Wein sowie spritzigen Cocktails verwöhnen Norbert Bellenbaum Gastronomie und Catering sowie Franky's im Wasserbahnhof. Puren Genuss verspricht auch Tabak Budde mit Champagner und edlen Zigarren, während Café Kötter mit seinen süßen Köstlichkeiten den Treff abrundet.

Ein Live-Musik-Programm bietet Hörgenuss und Unterhaltung. Viele bunte Überraschungsmomente für Groß und Klein zaubert der Magier LIAR zwischen den Gängen. Die jüngeren Besucherinnen und Besucher lädt außerdem der Löwenzahn-Bauwagen zum Spielen ein. Und ein Fahrrad-Parkplatz ermöglicht, neben dem ÖPNV, eine umweltfreundliche Anfahrt ins kulinarische Grün an der Ruhr.

Im Namen des MST-Teams und der MülheimPartner wünsche ich Ihnen einen guten Appetit, beste Unterhaltung und eine genussvolle Zeit in den Ruhranlagen!

Ihre

*Inge Kammerichs*

Inge Kammerichs

Geschäftsführerin

Mülheimer Stadtmarketing und Tourismus GmbH (MST)



## Wir freuen uns auf Sie:

Programm .....	Seite 6
Norbert Bellenbaum Gastronomie und Catering.....	Seite 8/9
Frank Schwarz Gastro Group.....	Seite 10/11
Trattoria & Bistro Da Renato .....	Seite 12/13
Schlosshotel Hugenoet .....	Seite 16/17
Türkis Restaurant .....	Seite 18/19
Franky's im Wasserbahnhof.....	Seite 22/23
Übersichtsplan .....	Seite 24/25
Restaurant „Zum Dömchen“ .....	Seite 26/27
Caruso in der Stadthalle .....	Seite 28/29
Restaurant Mediterran.....	Seite 32/33
Tabak Budde.....	Seite 34-36
Restaurant Gummersbach.....	Seite 38/39
Café Kötter .....	Seite 40/41
Restaurant Mausefalle .....	Seite 42/43
Hüftgold Catering.....	Seite 44/45

Fotos: Saskia Ketz Fotografie © MST GmbH (Titel, S. 6 li., S. 24 o. li. + u. re.), Lokomotiv Fotografie © MST GmbH (S. 6 re., S. 46 u. re.), PR Fotografie Köhring © MST GmbH (S. 24 o. li. + u. re.), © www.himmelunderderde.de (S. 25), © Uwe Ujeskow (S. 46 o.), © Nicole Trucksess (S. 46 u. re.)

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr.

## PROGRAMM

Musikalisch begleitet wird der Kulinarische Treff durch „hand-gemachte“ musikalische Genüsse, präsentiert von verschiedenen Künstlern mit einem breit gefächerten Repertoire für jeden Geschmack.

Die **Traveling Voices** – diesmal unterwegs als **Das Duo** – spielen Hits aus Rock und Pop in neuen Arrangements. Für unterhaltende Animation mit Fun und Action stehen die **Walking Hats** mit Gitarre, Bass und Marching Snare. Wir freuen uns außerdem auf: **Björn Patrik Pfeiffer**, **Lambert Blaß**, **Bronco Brothers** und **Basso van Stiphaut**.

### Zauberhafte Atmosphäre

Mit Zauberer LIAR erleben Sie das Besondere aus Frankreich: Charmant und humorvoll lässt LIAR Sie an der Realität zweifeln, denn zaubern können viele, verzaubern aber nicht!

### Für die jüngsten Gäste

„Spielen statt nur Speisen“ lautet die Devise für die kleinen Besucher und Besucherinnen! Dank der Unterstützung der MülheimPartner können sie wieder im Löwenzahn-Bauwagen in der Nähe des Spielplatzes unter versierter Aufsicht und Anleitung spielen und experimentieren.

### Genuss on top

Wer es prickelnd mag, kann sich in der **Champagner-Lounge** verwöhnen lassen – gleich neben der **Zigarren-Lounge** von Tabak Budde.

### Fleischlos glücklich

Vegetarierinnen und Vegetarier finden in unserer Speisekarte ihr Angebot mit einem **(V)** gekennzeichnet.

### Parkmöglichkeiten

Nahegelegene Parkplätze finden Sie an der Konrad-Adenauer-Brücke und an der Stadthalle (Bergstraße). Bitte nutzen Sie auch die öffentlichen Verkehrsmittel.



# Besondere Momente gemeinsam genießen!



  
**SCHLOSS  
QUELLE**  
*Erfrischend besonders.*



**NORBERT BELLENBAUM  
GASTRONOMIE UND CATERING**

Inhaber: Norbert Bellenbaum

Zehntweg 205  
45475 Mülheim an der Ruhr

Tel.: 0208 / 75 75 74 · Fax: 75 75 84



**Norbert Bellenbaum Gastronomie  
und Catering** – Ihr Partner in Sachen  
Planung und Durchführung von kleinen  
und großen Events, in den Räumen Ihrer  
Firma oder auch zu Hause.

**BERND BELLENBAUM  
STEUERBERATER**

WWW.STEUERBERATER-BELLENBAUM.DE

**Steuerberatung für Unternehmer**

- Sie besitzen ein Unternehmen und suchen den individuellen Weg zur Steueroptimierung.
- Sie wollen ein Unternehmen gründen/kaufen.
- Sie planen Investitionen oder Ihre Unternehmensfinanzierung.

**Steuerberatung für Arbeitnehmer, Hauseigentümer und Bezieher von Alterseinkünften**

- Sie suchen einen Berater, der Ihnen bei der Einkommensteuererklärung hilft,
- der Sie beim Kauf, Erbe oder Verwaltung eines Hauses berät,
- der mit Ihnen Ihre Altersvorsorge plant?

**Dann sprechen Sie uns an, wir helfen Ihnen gerne weiter.**

Bernd Bellenbaum Zehntweg 205 · 45475 Mülheim an der Ruhr  
Steuerberater Tel.: 0208 / 740 85-0 · Fax: 0208 / 740 85 55  
E-Mail: info@steuerberater-bellenbaum.de

**GETRÄNKE**



**BEIM KULINARISCHEN TREFF 2017**

versorgen wir Sie außer mit  
Stauder Pils und Diebels Alt  
auch mit Spirituosen und  
alkoholfreien Getränken.



**Das Wesentliche erleben.**  
Parkett zum Wohnen und Wohlfühlen.

**Landsmann**  **Parkett**

**W. Landsmann GmbH**  
Schultenhofstraße 31  
45475 Mülheim an der Ruhr

Telefon: 0208 740 7740  
info@landsmann-parkett.de  
www.landsmann-parkett.de



## SCHLOSS STYRUM

Moritzstraße 102  
45476 Mülheim an der Ruhr

Tel.: 0203/45 03 90  
E-Mail: info@fsgg.de · www.fsgg.de

Postadresse:  
Auf der Höhe 10 · 47059 Duisburg



Wenn Sie eine exklusive und historische Location suchen, dann werden Sie sich garantiert für **Schloß Styrum** in Mülheim an der Ruhr entscheiden!

Das herrschaftliche Ambiente und die idyllische Lage sind einzigartig in der Region. Ob festlicher Empfang, Abendgala oder Produktpräsentation: Die prachtvollen Räume im Erdgeschoss

sowie die weitläufige Gartenanlage bieten viele Nutzungsmöglichkeiten. Lassen Sie sich ein individuelles Angebot vom Cateringunternehmen FSGG aus Duisburg zusammenstellen.

Öffnungszeiten: nach Vereinbarung

## SPEISEKARTE

2

### VORSPEISEN

- Heiße Ofenkartoffel, Kräuterquark, Blattsalat, Balsamico (V) 4,50 €  
Heiße Ofenkartoffel, Heringsstipp, Äpfel, Zwiebeln, Gewürzgurke 6,50 €  
Gebeizter Lachs, Wildkräutersalat, Honig-Senf-Dill, Baguette 7,50 €

### HAUPTGÄNGE

- Schloss-Burger – Rindfleisch, Zwiebelmarmelade, Speck, Käse 8,50 €  
Knuspriger Backfisch, Kartoffelsalat, Remoulade, Baguette 7,50 €  
Putenschnitzel mit Pankopanade, Gurkensalat, Schmorke 7,50 €

### DESSERT

- Sommerliche Mousse-Buttermilch, Limetten, Erdbeeren, Minze 4,50 €

### UNSER GOURMET-GERICHT 2017

(frisch von der FSGG Front-Cooking-Station)

- Kotelett vom Lachs, Blattspinat,  
Sellerie-Kartoffelstampf, Zitrone 13,50 €



**FRANK SCHWARZ**  
GASTRO GROUP GMBH

Es sind die feinen Details die ein FSGG-Catering auszeichnen.

Deshalb setzen wir ein besonderes Werkzeug ein:  
die menschliche Hand und einen guten Geschmack.  
Nur so kann aus kostbaren, natürlichen Zutaten,  
perfektem Equipment und herzlicher Gastfreundschaft  
ein so unnachahmliches Gesamtbild entstehen.

Perfekter Event-Genuss, den Sie mit allen Sinnen  
erleben und geniessen werden!



## FRANK SCHWARZ GASTRO GROUP GMBH

Duisburger Großmarkt · Auf der Höhe 10 · 47059 Duisburg

Telefon: 02 03 / 45 03 90 · Telefax: 02 03 / 45 03 915

E-Mail: info@fsgg.de · www.fsgg.de

## DA RENATO

Trattoria • Bistro

### TRATTORIA & BISTRO DA RENATO

Inhaber: Renato Bertolini

Düsseldorfer Straße 45  
45481 Mülheim an der Ruhr

Tel.: 0208 / 468 91 10

E-Mail: [rbertolini@hotmail.de](mailto:rbertolini@hotmail.de)

[www.da-renato-saarn.de](http://www.da-renato-saarn.de)



Diese Trattoria wird seit 2010 von Renato Bertolini und seinen zwei Söhnen geführt und bietet Ihnen italienische, regionale und außersaisonale Spezialitäten an.

Leidenschaftlich ist Renato Bertolini jeden Tag auf der Suche nach frischen Komponenten. Vom Antipasto mit ausgewähltem Wein bis hin zum Dessert werden Sie exklusiv beraten.

Am besten lassen Sie sich vor Ort überzeugen.

Natürlich bieten wir Ihnen auch Caterings für Hochzeiten, Geburtstage oder besondere kleine Anlässe an.

Öffnungszeiten: täglich 12.00 – 15.00 Uhr und 17.30 Uhr bis der letzte Gast geht, So. Ruhetag

## SPEISEKARTE

4

### VORSPEISEN

Thunfischsalat mit weißen Bohnen und Zwiebeln 9,00 €

Gegrillte Gambas mit frischen Kräutern  
auf einem kleinen Salat 11,00 €

### HAUPTGÄNGE

Lammkotelett mit Rosmarinkartoffeln 12,00 €

Pasta mit frischem Trüffel und Parmesan auf Rucola **(V)** 10,00 €

### DESSERT

Cantuccini alla Renato 4,00 €

### UNSER GOURMET-GERICHT 2017

San-Daniele-Parma-Schinken auf Ciabatta-Brot,  
Olio d'Oliva und Käse 13,00 €

# HORST VOGT

Versicherungsmakler

Neckarstraße 60  
47051 Duisburg  
Telefon 02 03 / 33 26 34  
Telefax 02 03 / 33 95 07  
Mobil 01 72 / 685 48 84  
[horst.vogt@securess.de](mailto:horst.vogt@securess.de)

SECURESS /



## Egal ob kaufen oder mieten



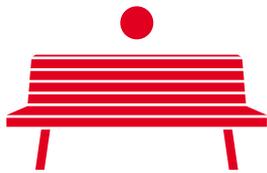
# GREENS

IMMOBILIEN

## kann alles bieten!

# 0208. 883 555 66

## Wir freuen uns auf Sie!



175 Jahre

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

**Danke,  
Mülheim an der Ruhr.**

Dank Ihnen gibt es die Sparkasse Mülheim an der Ruhr  
bereits 175 Jahre. Wir bedanken uns für Ihre Treue.

 **Sparkasse  
Mülheim an der Ruhr**

*Persönlich  
gebraut in der  
6. Generation.*



*Die kleine Persönlichkeit.*

*Privatbrauerei Jacob Stauder, Stauderstraße 88, 45326 Essen,  
Telefon 0201-3616-0, Fax 0201-3616-133  
Internet: <http://www.stauder.de>, E-Mail: [info@stauder.de](mailto:info@stauder.de)*

**SCHLOSSHOTEL HUGENPOET**

Inhaber:  
Maximilian Freiherr von Fürstenberg  
August-Thyssen-Straße 51  
45219 Essen-Kettwig  
Tel.: 02054 / 1204-0  
E-Mail: info@hugenpoet.de  
www.hugenpoet.de



Das **Restaurant HUGENpöttchen** steht unter Erika Bergheims kreativer Regie. Es hat jeden Tag von mittags bis in den Abend geöffnet und wurde vom Guide Michelin mit dem Bib Gourmand ausgezeichnet. In der Woche wird ein Business Lunch mit zwei Gängen angeboten. Im Sommer kann man sowohl auf der Terrasse als auch im Schlosspark sitzen und genießen. Tagsüber

gibt es hausgemachte Kuchen aus der eigenen Patisserie.

Genießen Sie das einzigartige Ambiente eines Wasserschlosses aus dem 17. Jahrhundert.

Öffnungszeiten: täglich ab 12.00 Uhr, durchgehend geöffnet

## SPEISEKARTE

5

### VORSPEISE

Tabouleh mit Granatapfel und Gurkenjoghurt (V) 6,00 €

### HAUPTGÄNGE

Dorade Royale auf Blumenkohl Couscous  
Pistazie, Rose und Koriander 9,00 €

Hugenpoeter Hirschburger mit Röstzwiebeln, Preiselbeeren,  
Rosmarinmayonnaise und Süßkartoffel-Pommes-Frites 9,50 €

Geschmorte Bäckchen vom Tiroler Milchkalb auf Spitzkohl  
mit getrüffeltem Kartoffelpüree 9,00 €

### DESSERT

Pochierte Aprikosen, Mandelküchlein und Sauerrahmeis 5,00 €

### UNSER GOURMET-GERICHT 2017

Gebratene Wachtelbrust und in Portwein geschmorte Keule  
mit Salat von dreierlei Kartoffeln 14,00 €



## FEIERN · TAGEN TREFFEN · GENIESSEN

*36 individuelle Zimmer*

*8 Veranstaltungsräume*

*„Villa Türmchen“ in der Vorburg*

*Restaurant LAURUSHAUS  
mit moderner Gourmetküche*

*Restaurant HUGENpöttchen  
mit wunderschönem Blick  
in den Schlosspark*

## TÜRKIS RESTAURANT

vertreten durch Yavuz Cagritekin

Düsseldorfer Straße 226  
45481 Mülheim an der Ruhr

Tel.: 0208 / 469 15 15 · Fax: 469 15 16  
www.turkisrestaurant.de



Hosgeldiniz! Zunächst ein herzliches Willkommen beim Kulinarischen Treff an der Ruhr. Wir freuen uns, Ihnen eine Auswahl der türkischen Küche unterbreiten zu können.

Besuchen Sie uns auch in unserem **Restaurant Türkis** und erleben Sie türkische Gastfreundschaft live.

Wir wünschen Ihnen: Afiyet Olsun – Guten Appetit!

Öffnungszeiten: täglich 11.30 – 23.30 Uhr

## SPEISEKARTE

6

### VORSPEISE

Meze „Vegetarisch“: Tomaten-Schalotten-Salsa, Minzcreme, Blätterteig gefüllt mit Käse, Kirsalat mit Granatapfel-Balsamico, Schafs- und Frischkäsecreme mit Walnuss und Dill **(V)** 6,00 €

### HAUPTGÄNGE

Adana Kebap: Lammhackspieß auf Basilikum-Tomatenconfit, geriebener Thymian-Schafskäse, frischer Rucola und Walnuss 8,00 €

Kalamar Dolma: gefüllte Calamaris mit Schrimps, Champignons und Knoblauch auf Tomaten-Sahnecreme 8,00 €

FiletBurger: Tranchen vom marinierten Rinderfilet auf karamellisierten Zwiebeln und Wiesenkräutersalat, dazu Kartoffelchips und Trüffel-Mayonnaise 9,00 €

### DESSERT

Tatli Türkis: Walnuss-Baklava und Vanillepudding an Oreo-Eis 5,00 €

### UNSER GOURMET-GERICHT 2017

Bonfile Hasret: mariniert gegrilltes Rinderfilet vom Angus Beef an Süßkartoffelpüree und Trüffel-Kräuterbutter 13,50 €



Unsere Küche bereitet die feinen kulinarischen Genüsse frisch und leicht zu. Wir verwenden ausschließlich frische Zutaten von bester Qualität. Feste aller Art, ob Firmenfeiern.

Düsseldorfer Str. 226  
45481 Mülheim - Ruhr

Tel.: 0208- 469 15 15  
Fax: 0208- 469 15 16

www.turkisrestaurant.de  
info@turkisrestaurant.de

Jubiläen, Geburtstage oder Weihnachtsfeiern, wir bieten für jede Festlichkeit das passende Ambiente. Wir erarbeiten individuell mit Ihnen Ihre Veranstaltung bis ins Detail.



Entdecken Sie  
Kavaklidere

Pendore  
KAVAKLIDERE  
ÖKÜZÜĞÜZÜ  
BİRA

SWA  
IWSC  
LWS  
LWS  
LWS  
LWS  
LWS

KAVAKLIDERE  
SINCE 1929

www.kavaklidere.com

# DER NEUE GLA

Fitnesskur für kompakten SUV.  
Jetzt in Ihrem LUEG Center entdecken.



## LUEG.

Anbieter:  
Fahrzeug-Werke LUEG AG • Universitätsstr. 44-46 • 44789 Bochum  
Autorisierter Mercedes-Benz Verkauf und Service • 12 Center im  
Ruhrgebiet • Kostenloses Info-Telefon: 0800 82 82 823 • [www.lueg.de](http://www.lueg.de)

Weitere Informationen erhalten Sie unter [www.lueg.de](http://www.lueg.de) oder bei uns vor Ort.

# VOM TELLER- WÄSCHER ZUM MILLIONÄR



RUHRGEBIET **JOBS**.DE



**Alles auf einer Insel!**

- | Kenner und Stammgäste schätzen seit 18 Jahren das vielseitige kulinarische Angebot im Mülheimer Wahrzeichen!
- | Bistro mit großer Sonnenterrasse
- | Biergarten mit Cocktail-Bar und Holzkohlegrill
- | Restaurant mit Sunset-Balkon & Dinner-Shows

- | Cuba Club mit Cocktails & Barseminaren
  - | Blauer Salon mit Doppelleben: Tagen & Feiern
  - | ...SHOWS, GASTRONOMIE & EVENTS!
- ...eben ein Stückchen Urlaub für Jeden!

**COCKTAILS**



**ALTE UND NEUE KLASSIKER**

Caipirinha: traditionell serviert	6,50 €
Mojito: Kubas erfrischendes Nationalgetränk	6,50 €
Cosmopolitan: berühmt seit „Sex and the City“	6,50 €
Malibu Reggae: exotisch-süffig	6,50 €
Solero: fruchtig-süßes Sommerfeeling	6,50 €
Moscow Mule: erfrischend fruchtig trifft auf leichte Ingwer-Schärfe	6,50 €

**ALKOHOLFREIE COCKTAILS**

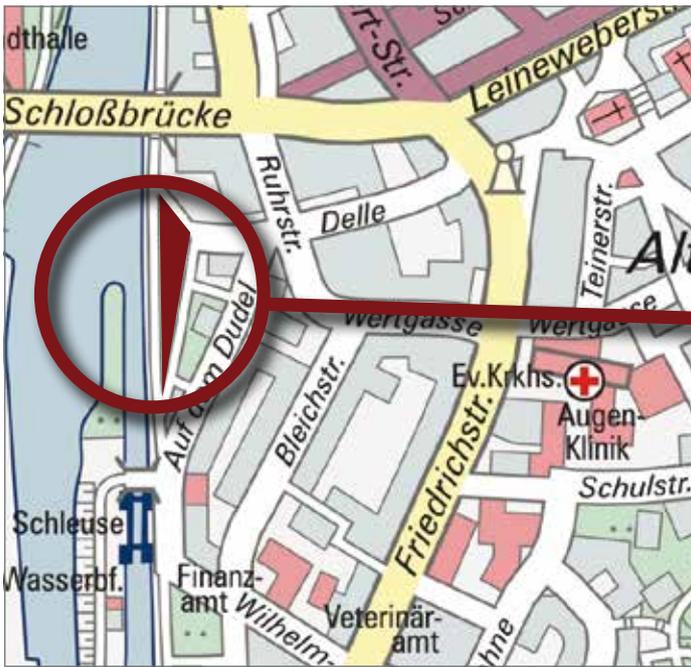
Ipanema: alkoholfreie Alternative zur Caipirinha	5,50 €
Malecón: erfrischende Anlehnung an den Mojito	5,50 €
Fruit Punch: fruchtig und spritzig	5,50 €



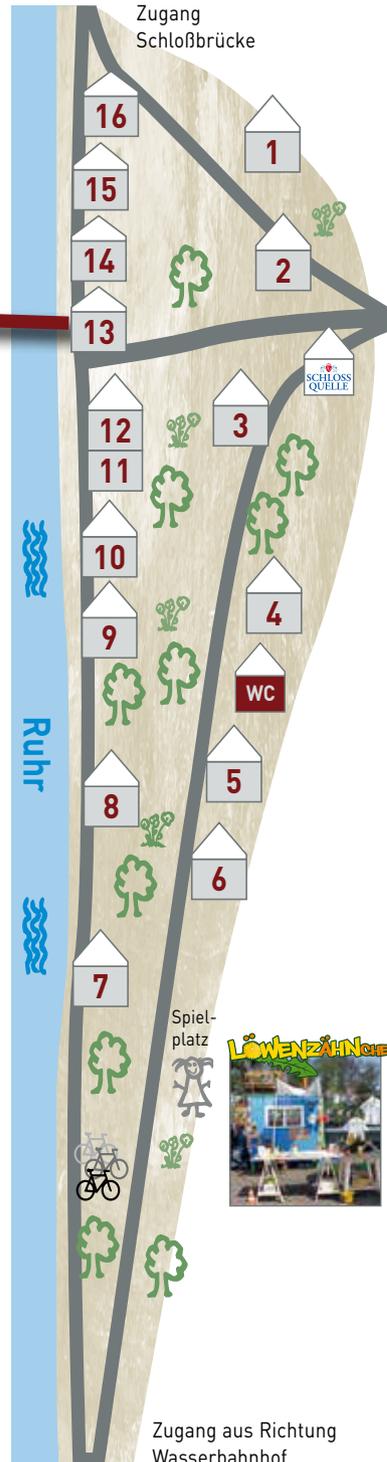
**WILLI NÜCHTER**  
Inh. Peter Nüchter  
**OBST- UND GEMÜSEGROSSHANDEL**  
TELEFON 0203/3 10353 · FAX 0203/3 10396



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



## Wir sehen uns beim Kulinarischen Treff 2017!



- 1** Norbert Bellenbaum  
Gastronomie u. Catering
- 2** Frank Schwarz  
Gastro Group
- 3** Norbert Bellenbaum  
Gastronomie u. Catering
- 4** Trattoria & Bistro  
Da Renato
- 5** Schlosshotel  
Hugenpoet
- 6** Türkis  
Restaurant
- 7** Franky's  
im Wasserbahnhof
- 8** Restaurant  
„Zum Dömchen“
- 9** Caruso  
in der Stadthalle
- 10** Mediterran
- 11** Tabak Budde  
Zigarren-Lounge
- 12** Tabak Budde  
Champagner-Lounge
- 13** Restaurant  
Gummersbach
- 14** Café Kötter
- 15** Restaurant  
Mausefalle
- 16** Hüftgold  
Catering

# Restaurant

Zum  
Dömchen

## RESTAURANT „ZUM DÖMCHEN“

Inhaber: Slavo Palurovic

Nachbarsweg 110  
45481 Mülheim an der Ruhr

Tel.: 0208 / 466 85 85 · Fax: 466 85 86  
www.zumdoemchen.de



Das gemütliche, familiengeführte Restaurant „Zum Dömchen“ ist seit 1954 ein fester Bestandteil Mülheim-Saarns.

Seit 2006 begrüßt Sie Familie Palurovic im gemütlichen, für bis zu 100 Personen ausgestatteten Restaurant.

Ob am offenen Kamin oder auf der sonnigen Sommerterrasse – lassen Sie sich von unserem kompetenten

Team mit feinen Speisen und ausgesuchten Weinen verwöhnen.

Küchenöffnungszeiten: Di. – So. 12.00 – 14.00 und 18.00 – 22.00 Uhr

## SPEISEKARTE

8

### VORSPEISEN

Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Crème fraîche,  
Speck und Zwiebeln **(vegetarische Variante möglich)** 6,00 €

Hausgemachte Crespelle mit Ricotta und Blattspinat gefüllt  
auf Tomaten-Basilikum-Sauce, Parmesan **(V)** 7,00 €

Balsamico-Linsen-Salat mit Datteln, Sherryessig,  
Staudensellerie, Paprika und in Orangen-Dill  
hausmariniertem Lachs, Basilikumpesto 8,50 €

Jede Vorspeise inklusive 0,1 l-Glas Weißwein      Aufpreis 1,50 €

### HAUPTGANG

Slavos lauwarmes Spanferkel am Spieß gegrillt, mit Ciabatta,  
Weißkrautsalat, dazu süßer und mittelscharfer Senf 10,00 €

### DESSERT

Käsevariation mit Trauben und Ciabatta **(V)** 7,50 €

### UNSER GOURMET-GERICHT 2017

Mit Niedertemperatur geschmorte irische Lammhaxe,  
dazu Pastinakenbrunoise und Thymian-Polenta-Ecke 13,00 €

## IMPRESSIONEN RESTAURANT „ZUM DÖMCHEN“



Wir schmeicheln Ihrem Gaumen mit einer mediterran-exotischen und regional frischen Küche. Dabei verwenden wir die frischesten hauseigenen Kräuter und saisonale Produkte.



Unser Partyservice rundet das Angebot ab,  
auf Wunsch auch mit Geschirr und Fachpersonal.





**CARUSO** in der Stadthalle  
Mülheim an der Ruhr  
Inhaber: Hubert Imhoff

Am Schloß Broich 2-4  
45479 Mülheim an der Ruhr

Tel.: 0208 / 99 31-3 · Fax: 99 31-500  
E-Mail: [info@imhoff-muelheim.de](mailto:info@imhoff-muelheim.de)  
[www.caruso-muelheim.de](http://www.caruso-muelheim.de)



Das andere Restaurant in Mülheim  
an der Ruhr

Mediterrane Küche im Marmorsaal

Öffnungszeiten:  
freitags ab 18.00 Uhr  
zum mediterranen Buffet  
sonntags von 11.00 bis 14.30 Uhr  
zum großen Brunchbuffet

## SPEISEKARTE

9

### VORSPESIEN

Schafskäse auf Wildkräutern in Passionsfruchtdressing (V) 8,00 €

Wachtelbrüstchen mit gekräuterten Pfifferlingen  
und kleinen Semmelklößchen 9,50 €

### HAUPTGÄNGE

Kalbstafelspitz auf gebratenem Gemüse  
mit Rosmarinschmörkes und grüner Sauce 9,50 €

Medaillons vom Schwein im Pancettamantel,  
Tomatensugo und Pestognocchi 11,00 €

Grünkern-Gemüsetaler auf pikantem Ratatouille  
mit Rosmarinschmörkes (V) 7,50 €

### DESSERT

Panna Cotta mit Balsamico-Erdbeeren 6,00 €

### UNSER GOURMET-GERICHT 2017

Gebratene Kalbsleber auf Apfel-Kartoffelstampf,  
dazu Zwiebel-Majoranconfit und Balsamico-Jus 15,00 €



## Caruso speciale ...

heißt unser mediterranes Spezialitätenbuffet.

Genießen Sie beim Schein von hundert Kerzen  
in stimmungsvoller Palazzo-Atmosphäre  
saisonal wechselnde Spezialitäten und  
unser Livecooking.

Jeden Freitag ab 18.00 Uhr  
für € 23,50 pro Person

## Caruso bruncht ...

... immer sonntags sehr üppig  
von 11.00 bis 14.30 Uhr.

Inklusive Kaffee, Tee und Saft nur € 24,50

Am Schloss Broich 2-4  
45479 Mülheim a. d. Ruhr  
[info@imhoff-muelheim.de](mailto:info@imhoff-muelheim.de)

Telefon: (02 08) 99 31-3  
Telefax: (02 08) 99 31-500  
[www.caruso-muelheim.de](http://www.caruso-muelheim.de)

RESTAURANTS · BANKETTE · CATERING



**vollmergruppe**  
dienstleistung

security parking cleaning services

## GENAU MEIN DIENSTLEISTER

Das Leistungsspektrum eines Konzerns und die persönliche Betreuung eines Familienunternehmens.



Alle Leistungen aus einer Hand –  
für mich das perfekte Angebot.

Die Profis der Vollmergruppe schützen, bewahren und sichern meine Werte. Sie sorgen für Ordnung und Sauberkeit, betreiben mein Parkflächenmanagement und helfen mir, personelle Engpässe zu überbrücken.

Dienstleistung ist für mich persönliche Betreuung, Transparenz, Leistung und partnerschaftliche Zusammenarbeit.

**Die Vollmergruppe – genau mein Dienstleister!**

**[24/7] 0208 588 577**  
Offen für Ihre Aufgaben

Neckarstraße 22-24 • 45478 Mülheim an der Ruhr  
[www.vollmergruppe.de](http://www.vollmergruppe.de)



**MEG** mbH  
Mülheimer Entsorgungsgesellschaft

**Ihr Abfall.  
Unser Container.  
Ihr Containerdienst!**

**MEG - Mülheimer Entsorgungsgesellschaft mbH**

Pilgerstraße 25 · 45473 Mülheim an der Ruhr

Fax: 02 08 - 99 66 0-666

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

**☎ 02 08 - 99 66 00**



Kommen Sie ans Mittelmeer unterhalb der historischen Mauern der Petrikirche in der Mülheimer Altstadt. In unserem venezianischen Palast beginnen Sie Ihre kulinarische Reise! Unsere exzellente Küche bietet über fangfrischen Fisch, amerikanische Steaks und Spezialitäten aus der mediterranen Küche auch hausgemachte Pasta an.

Genießen Sie dazu ein ausgesuchtes Glas Wein aus unserer gut sortierten Vinothek und runden Sie das Ganze mit einem köstlichen Dessert oder etwas Käse ab.

Öffnungszeiten: Mo. – Sa. 12.00 – 23.00 Uhr, So. 11.00 – 22.00 Uhr

## SPEISEKARTE

10

### VORSPEISEN

Crostini: Gebratene Pfifferlinge auf geröstetem Brot (V) 4,50 €

Duett Mediterran: Zweierlei von US-Rinder-Carpaccio und Vitello Tonnato an mariniertem Rucola-Minze-Bukett 6,50 €

Gamberoni à la Provence: 2 Riesengarnelen in feiner Knoblauch-Creme, verfeinert mit Kräutern der Provence 6,00 €

### HAUPTGANG

Red-Snapper-Filet vom Grill, überzogen mit delikater Hummersauce, an Spinatkartoffeln 9,50 €

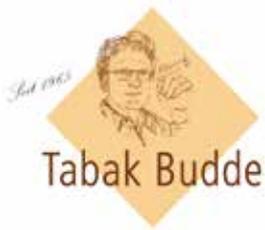
### DESSERT

Hausgemachtes Tiramisu nach Rezept des Küchenchefs 4,00 €

### UNSER GOURMET-GERICHT 2017

Filetto con Gamberoni (ca. 100 Gramm):  
US-Filet vom Grill, an einer Riesengarnele  
in Sauce Provence und Rosmarin-Drillinge 14,00 €





## TABAK BUDDÉ

Löhberg 4  
45468 Mülheim an der Ruhr  
Tel.: 0208 / 47 20 20  
E-Mail: info@tabak-budde.de

Aktienstraße 282  
45473 Mülheim an der Ruhr  
Tel.: 0208 / 84 70 98 62



**Der Genuss, den eine Zigarre schenkt, ist nur unvollkommen in Worte zu fassen.**

Man muss ihn mit allen Sinnen erleben und vor allem magische Momente, die Ihnen nur die Zigarre ermöglicht, zulassen: Momente der Ruhe, Momente der Gelassenheit und Momente des Genusses stehen dabei im Vordergrund.

Diese Momente möchten wir Ihnen hier auf dem Kulinarischen Treff ermöglichen, in der einzigartigen mobilen Zigarren-Lounge der Firma Arnold André – The Cigar Company.

**Tabak Budde** heißt Sie herzlich Willkommen. Unsere ganze Aufmerksamkeit an den Tagen des Kulinarischen Treffs 2017 widmen wir natürlich wieder dem mit viel Liebe und noch mehr Wissen komponierten und von Hand gerollten Naturprodukt – der Zigarre.

Faszination und Leidenschaft werden eins, wenn es darum geht, die perfekte Zigarre für Sie auszusuchen. Auf den Tabakfeldern und in den Trockenschuppen zu stehen, den Tabak zu riechen, den Menschen zuzuhören, die jeden Tag den Tabak fühlen und dafür sorgen, dass Sie genussvolle Stunden mit der Zigarre verbringen können.

Immer wieder kommt es zu Begegnungen mit Genießern, die man nicht vergisst. So zum Beispiel an einem Abend im Februar bei einer Zigarrenpräsentation in der Essener Philharmonie. Eine elegante Dame wollte vor dem Anzünden ihrer Zigarre erst den Tabak schmecken: Sie biss ihre Zigarre an und konnte so die Öle des Tabaks wahrnehmen, ein außergewöhnlicher Moment.

Einer dieser Momente, die unseren Beruf so besonders machen.

In diesem Sinne freuen wir uns auf genussvolle Tage mit Ihnen.

Ihre  
Familie Budde

## UNSERE KULINARISCHE ZIGARENKARTE FÜR DEN KULINARISCHEN TREFF 2017:

Schon traditionell ist unsere Zigarren-Empfehlung zum Kulinarischen Treff. Eine Referenz an die große Zigarren-Tradition im Hause Arnold André – The Cigar Company und an jeden Liebhaber großartiger Zigarren ist die

**Carlos André Family Reserve.**



Die Carlos André, benannt nach dem jüngsten Spross der Bündler Zigarrendynastie, ist eine elegante und sensibel ausbalancierte Zigarre. Handgemacht in der Dominikanischen Republik werden ausgewählte Tabake, wie Brasil Mata Fina, Olor aus der Region San Víctor (Dominikanische Republik) und spanischer Havana aus der Region von Navarra, gekonnt vereinigt und perfekt ergänzt durch das handverlesene, gelblich-hellbraune Connecticut Seed Deckblatt aus Ecuador. Durch die sorgfältig abgestimmte Auswahl der Tabake ergibt sich ein sehr feines, ausgewogenes Geschmacksbild, das sich durch ein perfektes Spiel der Aromen mit dezenten Nuancierungen auszeichnet.

**Und als passender Begleiter (oder auch allein):**

Havana Club Añejo Especial

Havana Club Añejo 15 Años

Ron Abuelo Añejo 12 Años

Santiagode Cuba Añejo 12 Años



**TABAK BUDES  
CHAMPAGNER-LOUNGE**

Exklusiv beim Kulinarischen Treff 2017

12

**CHAMPAGNER-LOUNGE**



„Der Kultivierte bedauert nie einen Genuss.“ (Oscar Wilde)

Deshalb darf auch in diesem Jahr ein Glas Champagner aus einem großen Haus nicht fehlen:  
Taittinger – traditionsbewusst und originell

**Brut Réserve**

Rebsorten: 40% Pinot Noir, 40% Chardonnay und 20% Pinot Meunier. Cuvée aus 40 verschiedenen Lagen. Die Reifezeit beträgt mindestens 3 Jahre.

Für die schönen Momente des Lebens.

**Brut Prestige Rosé**

Rebsorten: 100% Pinot Noir und Pinot Meunier, davon 12–15% stille Weine. Die Reifezeit beträgt mindestens 3 Jahre.

Ein köstlich aromatischer Begleiter.



Taittinger ist in Reims beheimatet und ist eines der wenigen Champagnerhäuser, die sich in Familienbesitz befinden. Pierre Emmanuel Taittinger leitet heute das Unternehmen, das Eroberungsgeist und Weiterführung der Tradition geschickt verbindet.

Wir wünschen guten Appetit!

**www.Blumen-Muelheim.de**

**aus Lust an  
Blumen  
van Oost**

Gärtner & Floristenmeister  
**JÖRG VAN OOST & TEAM**

Prinzeß-Luise-Str. 40 · 45479 Mülheim · 0208/99727-0  
MO-FR 8:00-18:00 · SA 8:00-16:00 · SO 9:00-12:30

· Blumen · Pflanzen · Dekorationen · Binderei ·

**Service + Notruf:  
0178 - 44 72 72 7**

**www.muelheimer-baumkletterer.de**

Baumpflege  
Großbaumpflege  
Kronenpflege  
Kronensicherung  
Baumfällung  
Entsorgung  
Problemfällungen  
24h Notdienst  
bei Sturmwarnung

WIR KLETTERN HOCH,  
MAN GLAUBT ES KANN,  
ZUM FÄLLEN REICHT DER  
KLEINSTE RAUM!

**Wir arbeiten mit Seilkletterertechnik, Hubarbeitsbühnen und Kränen  
Wir erstellen Baumgutachten und  
machen gesetzlich vorgeschriebene Baumkontrollen**



## RESTAURANT GUMMERSBACH

Inhaber: Klaus Gumpersbach

Fürstenbergstraße 2  
45355 Essen

Tel.: 0201 / 67 64 64

E-Mail: gumpersbach.essen@t-online.de

www.gumpersbachessen.de



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.

Öffnungszeiten: täglich ab 17.00 Uhr, Di. Ruhetag

## SPEISEKARTE

13

### VORSPEISEN

Suppe von der Süßkartoffel, Koriander, Gemüsechips **(V)** (Pfund 5,00 €) 6,50 €

Kanadische Jakobsmuscheln, Blattspinat, Safran Espuma 10,00 €

### HAUPTGANG

Rücken vom Ibérischen Schwein „de Rhaza“, Mango-Chili-Sauce, mallorquinische Erbsen 10,00 €

### DESSERT

Mousse von der Ashanti Valrhona Schokolade, Birnensorbet, Thymiankrokant, Eau de vie Williams 5,00 €

### UNSER GOURMET-GERICHT 2017

Gänseleber, Traube, Portwein, Schalotte, Brioche 16,00 €



Rot-Weiss leuchtend winkt neben dem Schlosspark die Markise, das Wahrzeichen des Hauses Gumpersbach, und lädt ein zu immer eiskaltem Sekt, deutschen, italienischen, französischen Weinspezialitäten und zu ein paar Stunden der Entspannung, des Wohlfühlens.



Darum kocht auch Florian Hüttel gemeinsam mit Helene Gumpersbach zu allererst mit 100 Gramm Liebe und Sorgfalt und vor allem mit frischen Zutaten. Qualität, Einfallsreichtum, Frische und Sorgfalt gepaart: Das verspricht das Restaurant Gumpersbach nicht nur beim Genießen à la carte sondern auch zu besonderen Events.



Restaurant Gumpersbach  
Fürstenbergstraße 2 · 45355 Essen  
Tel.: 0201 / 676464  
gumpersbach.essen@t-online.de  
www.gumpersbachessen.de

Mo. 17.00 - 24.00 h  
Mi. – So. 17.00 - 24.00 h  
Di. Ruhetag



**CAFÉ KÖTTER**

Inhaberin: Susanne Kötter

Rüttenscheider Straße 73  
45130 Essen

Tel.: 0201 / 77 54 59

E-Mail: cafe.koetter@t-online.de

www.cafe-koetter.de



Unsere Torten machen glücklich!

Wir fertigen Hochzeits-, Motiv-, Logo-Torten, Kuchenbuffets und auch herzhaft Kleinigkeiten für Privatfeiern und zu Firmenanlässen, selbstverständlich auch im Lieferservice.

Ein Familienbetrieb bereits seit 1959: Wir produzieren in eigener Konditorei täglich frisch, verwenden nur beste Rohstoffe und arbeiten noch immer nach den überlieferten Rezepturen von Heinz und Felicitas Kötter. Wir fertigen in klassischer Handwerkskunst und mit viel Liebe und Kreativität unsere süßen Kunstwerke.

Öffnungszeiten: Di. – Sa. 8.00 – 19.00 Uhr, So. 9.00 – 19.00 Uhr, Mo. Ruhetag

**SPEISEKARTE**

14

**FRISCHE BLAUBEERPFANNKUCHEN**

- mit Vanillezucker 5,20 €
- mit Vanilleeis und Schlagsahne 6,20 €
- mit Vanilleeis, Schlagsahne und Eierlikör 7,00 €
- mit Zitronen-Limetten-Quark 6,50 €
- Pfannkuchen (ohne Blaubeeren) mit Nutella 5,20 €

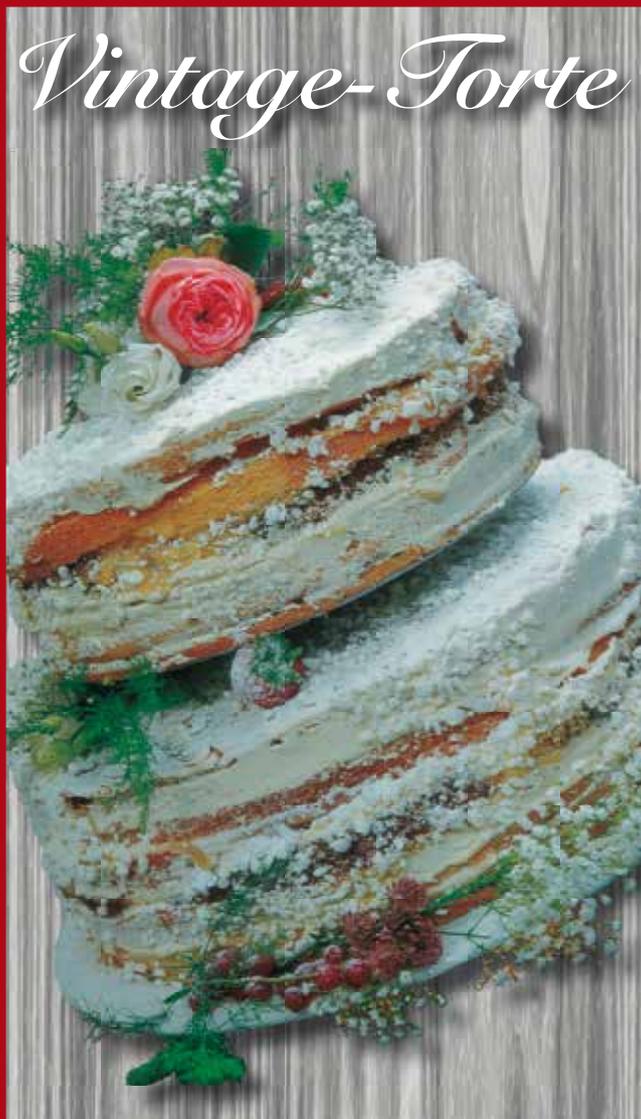
**EISBAISER**

- Blaubeere: Baiserschalen mit Vanilleeis, Sahne und marinierten Blaubeeren 5,80 €
- Schoko: Baiserschalen mit Schokoeis, Sahne und Schoko-Soße 5,80 €

**FEINSTE TORTEN**

Elisabeth-Torte, Buttermilch-Orangensahne, Himbeer-Vanillesahne, Florentiner Apfeltorte, Schoko-Trüffeltorte, Johannisbeer-Baisertorte, Zitronen-Limettentorte, Vanille- und Schoko-Eclairs ...

**DAZU EISKAFFEE, EISSCHOKOLADE UND VERSCHIEDENE KAFFEE-SPEZIALITÄTEN**





Mausefalle

## RESTAURANT MAUSEFALLE

Inhaber: Hendrik Peek

Bogenstraße 8  
45468 Mülheim an der Ruhr

Tel.: 0208/305 98 60  
info@mausefallemuelheim.ruhr  
www.mausefallemuelheim.ruhr



Inmitten der schönen Altstadt, nahe der Ruhr liegt direkt neben der Petrikirche die **Mausefalle** – zentral gelegen und gut erreichbar. Das ca. 1554 erbaute Hallenhaus in Fachwerkbauweise strahlt Ruhe und Gemütlichkeit aus und bietet Raum für gesellige Stunden.

Geprägt durch die „Ruhrpottküche“ bietet das Team der Mausefalle traditionelle

Gerichte mit modernen Einflüssen an. Zusätzlich zu Klassikern im dauerhaften Angebot zeigen saisonal wechselnde Speisen und Tagesangebote die Vielfältigkeit der regionalen Lebensmittel, welche zum Teil aus eigenem Anbau stammen.

Öffnungszeiten: Mo. bis Sa. ab 17.00 Uhr, So. Ruhetag

## SPEISEKARTE

15

### VORSPEISEN

Grafschafter Weinbergschnecken (3 Stück)  
mit Knoblauch-Thymian-Sud und  
hausgebackenem Dinkel-Weißbrot (Pfand 2,00 €) 7,00 €

Gebratener Ziegenkäse oder Garnelen  
mit Wildkräutersalat aus eigenem Anbau 7,50 €

### HAUPTGÄNGE

Hausgemachter Panhas nach Uromas Rezept mit Himmel un'Ääd 8,50 €

Forellenfilet Müllerinart mit Kartoffel-Gurkensalat 9,50 €

### DESSERT

Geeister Himbeershake mit Mandelknusper (Pfand 2,00 €) 5,00 €

### UNSER GOURMET-GERICHT 2017

Rinderbraten, 48 Stunden sous vide gegart,  
mit Möhrendurcheinander 14,50 €



Mausefalle



Restaurant & Schankbereich  
Gestalten Sie bei uns Ihre individuelle  
Veranstaltung. Geburtstag, Hochzeit  
oder betriebliche Feierlichkeiten.  
Wir freuen uns auf Sie!

Bogenstraße 8  
45468 Mülheim a/d Ruhr  
Tel.: 0208-305 986 0  
www.mausefallemuelheim.de



### Hüftgold Catering GmbH

im Geneba Industriepark, Gebäude 34

Mellinghofer Straße 55  
45473 Mülheim an der Ruhr

Tel.: 0208/69 66 5677  
info@hueftgold-catering.de  
www.hueftgold-catering.de



Ob Firmenevent oder private Feier:  
Mit Herzblut & Phantasie inszenieren  
wir für Sie außergewöhnliche, kreative  
und gerne auch total verrückte Speisen.

Probieren Sie. Uns.

## SPEISEKARTE

16

### VORSPEISE

Mölmsches Salat dore-in mit Tunke	4,00 €
mit marinierten Canederli	6,00 €
mit Perlhuhn-Gegacker	7,00 €
Aul Saarner Vitello: Kalbstafelspitz, Meerrettich-Sauce & -Späne, Preiselbeeren	7,00 €

### HAUPTGÄNGE

Lümmel & Äd: Lamm-Minz-Würstchen, Kartoffelmoussline, Apfel	8,00 €
Eichelschwein, Majoran-Erbesen, Kartoffelmoussline	10,00 €

### DESSERT

Hüftgold's Armer Ritter	5,00 €
-------------------------	--------

### HÜFTGOLD EISLUST-KUGEL

z. B. Rheinischer Rhabarber, Indische Mango, Madagaskar Vanille, Blonde Valrhona Schokolade, Mallorquinische Sangria, Kalamansi	2,00 €
---	--------

### UNSER GOURMET-GERICHT 2017

Dry Age Black Angus Rückenmittelstück, Sylter-Meersalz, Madagaskar Pfeffer, Rübchen in Mölmschem Honig, ullige Erpeln in guter Butter & Rosmarin	15,00 €
--	---------

Endlich sind wir auch dabei!  
Wir freuen uns auf Sie!



HÜFTGOLD  
Catering



HÜFTGOLD  
Eislust

Danke liebe Natur,  
für diese Farben!

Wir sind stolz darauf, uns für unsere  
Eisspezialitäten ausschließlich auf die  
echten Farben und den reinen Geschmack  
der Natur verlassen zu können.

Aus diesem gigantischen Repertoire  
schöpfen wir aus den Vollen.

Ohne jegliche Zusatzstoffe.

# ELEKTRO SCHNEIDER GmbH



Mobile Stromversorgung - Wasserversorgung  
Vermietung von Elektroverteilern - Wasserverteilern  
Fullservice von Weihnachtsbeleuchtung

Kundendienst  
Elektroinstallation - Sprechanlagen  
Beleuchtungsanlagen - EDV Verkabelung

Saalestraße 6 - 8  
45478 Mülheim an der Ruhr  
Fon. 0208 - 54998  
Fax. 0208 - 56831  
www.elektro-schneider-muelheim.de

Niederlassung Essen  
Manderscheidstraße 98  
45141 Essen  
Fon. 0171. 6212849  
www.elektro-schneider-essen.de

Amtsgericht Duisburg HRB 14873  
Geschäftsführerin: Gerhild Schneider  
USt.-Id.Nr.: DE 120346121  
Steuer-Nr.: 120/5734/0231  
elektro-schneider-mh@t-online.de

## Impressionen aus 20 Jahren



# Lohnt sich anzumachen!

**RADIO AN!  
6.05 UHR**



**Radio Mülheim am Morgen  
mit Stefan Falkenberg und Lina Artz  
immer von 6 – 10 Uhr**

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

**92.9  
radio mülheim**

100% von hier. Der beste Mix.

# WIR SIND MEHR!

MEHR WOHNEN. MEHR SERVICE. MEHR MÜLHEIM!



mutige Unternehmensgründer

sportive Ruhrquartierler

aktive Hausgemeinschaft

stolze Hausbesitzer

treue Mieter

Mieter von morgen

zufriedene Eigentümergemeinschaft

glückliche Nestflüchter

ambitionierte Nachwuchsspieler

Wir sind ... eine moderne Genossenschaft mit über 8.000 Mitgliedern ... Vermieter von mehr als 5.000 Wohnungen und Gewerbeimmobilien ... an Mülheimer Großprojekten wie dem StadtQuartier Schloßstraße beteiligt ... Marktführer im Bereich Mehrgenerationenwohnen ... Hausverwalter von über 2.000 Wohn- und Gewerbeeinheiten ... erfahrener Modernisierer ... zuverlässiger Bauträger ... und Förderer von Kultur, Sozialem und Sport in Mülheim. Wir sind mehr!

Möchten Sie mehr über uns erfahren? Rufen Sie uns gerne an unter ☎ (0208) 696 120.

nahtürlich MWB!

[www.mwb.info](http://www.mwb.info)