

25. bis 28. Juli | 2024

Ruhranlagen



Kulinarischer Treff an der Ruhr

SPEISEKARTE

Do. 16 bis 22 Uhr

Fr. 16 bis 23 Uhr

Sa. 12 bis 23 Uhr

So. 12 bis 20 Uhr



MÜLHEIM SUMMER OPEN AIR 2024

powered by MülheimPartner

**HERMES HOUSE BAND
& LOU BEGA**

**GENESIS CLASSIC
BY RAY WILSON & BAND**

THE ROCKING WAVES

ESTHER FILLY

SAMSTAG, 10.8.

MÜGA-PARK

Veranstaltet von:



muelheim-events.de



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



zum 25. 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 Spitzengastronomie 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

Marc Buchholz
Oberbürgermeister

MülheimPartner MEINE STADT. MEIN PROJEKT.

Premiumpartner: _____



Partner: _____





Liebe Gäste des Kulinarischen Treffs 2024,

Genuss unter schattigen Bäumen, direkt am Fluss:
Der Kulinarische Treff lädt vom 25. bis 28. Juli in die Ruhr-
anlagen zwischen Schloßbrücke und Schleuseninsel ein und
ist die perfekte Location für ein nettes Beisammensein mit
kulinarischem Verwöhnprogramm.

Die Spitzengastronomie aus Mülheim und Umgebung bietet
feinste Gaumenfreuden. Ob herzhafte Speisen oder süße
Desserts, darunter auch vegetarische Gerichte:
Der Kulinarische Treff erfreut die Fans guter Küche.

Folgende Gastronomiebetriebe sind mit ihrem nationalen
und internationalen Angebot vor Ort: die Restaurants
Alte Metzgerei, Gummersbach, La Turka, Spices 1822,
Walkmühlen-Restaurant, Hüftgold und Cafe Leonardo.

Gepflegte Weine und kühle Erfrischungsgetränke offeriert
Norbert Bellenbaum Gastronomie & Catering, während
die Bar in Motion bunte Cocktails und Kaffeespezialitäten
zaubert. Wer feine Zigarren und edlen Champagner
genießen möchte, dem sei ein Abstecher in die Lounge
von Tabak Budde empfohlen.

Ein attraktives Musikprogramm unterhält die Gäste außerdem
an allen Tagen beim gemütlichen „Kuli Treff“ an der Ruhr.

Im Namen des MST-Teams und der MülheimPartner
wünsche ich Ihnen schöne und entspannte Stunden
sowie einen guten Appetit!

Michael Birr
Geschäftsführer
Mülheimer Stadtmarketing und Tourismus GmbH (MST)



Inhalt

Programm	Seite 6
Norbert Bellenbaum Gastronomie & Catering	Seite 8
Restaurant Gummersbach	Seite 10
Restaurant La Turka	Seite 12
Cafe Leonardo®	Seite 16
Alte Metzgerei	Seite 18
Spices 1822	Seite 24
Walkmühlen-Restaurant	Seite 26
Bar in Motion	Seite 28
Hüftgold	Seite 32
Tabak Budde	Seite 34

Fotos: Saskia Ketz Fotografie (Titel, S. 6 o. I.), Walter Schernstein (S. 3),
Nina Leffmann © Stadt Mülheim an der Ruhr (S. 6 o. r.), Markus Grieb (S. 6 u. I.),
The Ballroom Rockets (S. 6 u. r.), © MST (S. 8 o.),
Privatbrauerei Jacob Stauder GmbH (S. 8 u.), © Restaurant Gummersbach (S. 10/11),
© La Turka (S. 12), Rajesh Luthra © Cafe Leonardo (S. 16), Michael Alisch (S. 18),
alysantwanet – stock.adobe.com (S. 23), Sergio Sirik (S. 26/27),
© Christian Altenhof (S. 28), © Hüftgold Catering GmbH (S. 32),
Marc Budde (S. 34), © Taittinger (S. 36)

Illustration: Charmaine Paulson – shutterstock.com (Hummer)

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr.
Inhalte und Speisekarten obliegen der Verantwortung
der teilnehmenden Gastronomiebetriebe.



Spielplatz „Auf dem Dudel“

PROGRAMM

Kulinarische Highlights in wunderbarem Ambiente mit Blick auf die Ruhr und dazu an jedem Tag ein melodischer Leckerbissen:

Wir freuen uns auf beste Unterhaltung von **The Ballroom Rockets**, **DJ Philip Harbott**, **Acoustic Cover Duo**, **Travelling Voices**, **Marc Summer Duo** und natürlich **Walking Hits**.

Für die jüngsten Gäste

Der große Spielplatz direkt nebenan lädt unsere kleinen Besucher*innen zum Spielen, Lachen und Klettern ein.

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

Vegetarier*innen finden in unserer Speisekarte passende Angebote mit einem **(V)** gekennzeichnet.

Parkmöglichkeiten

Nahegelegene **Parkplätze** befinden sich an der Konrad-Adenauer-Brücke und an der Stadthalle (Bergstraße). Wir empfehlen die Anreise mit dem ÖPNV (Haltestelle Mülheim Stadtmitte).



Acoustic Cover Duo



The Ballroom Rockets

So klingt zu Hause!

radio
mülheim



Am Nachmittag mit
Tobi Kral

Am Morgen mit
Insa Löll

DEIN RADIO MÜLHEIM
Im Radio, auf radiomuelheim.de
und in unserer App



**NORBERT BELLENBAUM
GASTRONOMIE & CATERING**

Inhaber: Norbert Bellenbaum

Zehntweg 205
45475 Mülheim an der Ruhr

Tel.: 0208 / 75 75 74



Norbert Bellenbaum Gastronomie & 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**

**VERSTÄRKUNG
GESUCHT ...**

Wir suchen ab sofort:

Mitarbeiter (m/w/d)

für den steuerlichen Jahresabschluss/ Steuererklärungen
mit Kenntnissen im System DATEV

Des Weiteren suchen wir:

Lohnbuchhalter (m/w/d)

mit DATEV-Kenntnissen in Teilzeit (flexible Arbeitszeiten möglich)

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme:

Zehntweg 205 • 45475 Mülheim an der Ruhr
Tel. 0208 / 7 40 85 0 • Fax 0208 / 7 40 85 55
www.steuerberater-bellenbaum.de

GETRÄNKE

**BEIM KULINARISCHEN
TREFF 2024**

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



**OUTDOOR
LIVING
GROSSJOHANN**



 Lamellendächer

 Pergolen

 Markisen

 Gastromarkisen

 Glassysteme



www.outdoorliving-grossjohann.de



RESTAURANT GUMMERSBACH

Inhaber: Klaus Gummersbach

Fürstenbergstraße 2
45355 Essen

Tel.: 0201 / 67 64 64
gummersbach.essen@t-online.de
gummersbachessen.de



Das Restaurant Gummersbach 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 kommt 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.

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Mango-Chili-Suppe, Korianderöl, Pak Choi (V) (+ Pfand 5,00 €) 7,00 €
Flo's Garnelen-Kroketten, Yuzumayonnaise,
Tomate, Gurke, Sesam 8,00 €

HAUPTGÄNGE

Jakobsmuscheln „Finkenwerder Art“, Aligot, Nordseegarnelen 14,00 €
AA Rumpsteak, Sauce Café de Paris, grüner Spargel,
Trüffel-Mousseline, Perlzwiebel 15,00 €

DESSERTS

französische Rohmilchkäse, dunkles Brot
und Aprikosen-Chutney 12,00 €
Schokolade küsst Mango:
Mousse von der Valrhona-Guanaja-Schokolade, Mangosorbet 8,00 €

UNSER GOURMET-GERICHT 2024

Schnitzel von der französischen Entenleber,
Roscoff-Zwiebel-Marmelade, Honigbrot, Apfel, Portwein 17,00 €



Restaurant Gummersbach
Fürstenbergstraße 2 · 45355 Essen
Tel.: 0201 / 67 64 64
gummersbach.essen@t-online.de
www.gummersbachessen.de

Mo. 17.00 – 23.00 Uhr

Do. – So. 17.00 – 23.00 Uhr

Di. + Mi. Ruhetag (außer nach Vereinbarung)

La Turka
THE MODERN ART OF TURKISH RESTAURANT

RESTAURANT LA TURKA by Seda

Yavuz Cagritekin

Kasernenstraße 44

40213 Düsseldorf

Tel.: 0211 / 96 66 65 36

info@laturka.de • laturka.de



ENTDECKEN SIE NEUE GESCHMACKSWELTEN

Sorgfältig ausgewählte, frische, regionale Zutaten von bester Qualität, Rezepte mit Familientradition, exquisites Ambiente und eine großzügige Sonnenterrasse – das ist das „La Turka“ in Düsseldorf ganz in der Nähe der Königsallee – mit öffentlichen Parkplätzen unter dem Haus.

Öffnungszeiten: Di. – Fr. 12 – 23 Uhr, Sa. – So. 16 – 23 Uhr

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Falafel „Vegetarisch“: gebackene Kichererbsentaler, Dukkah, Harissa-Minz-Joghurt (V) 7,00 €

Trüffel-Parmesan-Pommes Frites, Trüffelmayonnaise (V) 8,00 €

HAUPTGÄNGE

Gourmet Club Burger: Bk'N gus Prime Beef mit Cheddarkäse, karamellisiertem Tomaten-Schalotten-Chutney, San-Marzano-Tomaten und Wiesenkräutersalat 10,00 €

Linguini (Pasta) mit Gambas á la Pil Pil, Knoblauchöl und Parmesancreme 14,00 €

Lammfilet, Kartoffelstampf auf weißer Trüffelbutter, Kirschtomate 14,00 €

DESSERT

Cotton Candy: Zuckerwatte, Vanilleeis, weiße Schokosoße, Waldfruchtconfit 7,00 €

UNSER GOURMET-GERICHT 2024

Surf & Turf: Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet & Gambero Rosso mit Parmesanhobel, Ruccola, Trüffelöl, Amalfi-Zitrone 17,00 €

La Turka by Seda
MODERN ART OF TURKISH CUISINE

ENTDECKEN SIE NEUE GESCHMACKSWELTEN

Sorgfältig ausgewählte frische, internationale und regionale Zutaten von bester Qualität. Exquisites Ambiente, großzügige Sonnenterrasse - das ist das „La Turka“ in Düsseldorf.

Wir freuen uns auf Sie.

Freuen Sie sich, auf einen Besuch im „La Turka“.

Kasernenstr. 44 (GAP 15)
40213 Düsseldorf

Tel. 0211-966 66 536
www.laturka.de

Mo. Ruhetag

Di. - Fr. 12:00 - 23:00 Uhr

Sa. - So. 16:00 - 23:00 Uhr

Parkplatz im Haus 24 std.



Firmen- und Familienfeiern, gerne auch als Caterer in Ihren eigenen Räumlichkeiten.
FÜR JEDES EVENT DAS PASSENDE CATERING.



THE NEW

iX1
100% ELECTRIC



Abbildung zeigt Sonderausstattungen.

Freude am Fahren. Elektrisch.

DER ERSTE VOLLELEKTRISCHE BMW iX1. JETZT BEI UNS.

Der neue vollelektrische BMW iX1 vereint die Innovation von BMW i mit der Flexibilität eines BMW X Modells. Ausgestattet mit der innovativen eDrive Technologie der fünften Generation, wird Sie der geräumig-kompakte BMW iX1 mit dynamischen Leistungswerten und hoher Reichweite überzeugen.

Offizielle Angaben zu Stromverbrauch und elektrischer Reichweite wurden nach dem vorgeschriebenen Messverfahren ermittelt und entsprechen der VO (EU) 715/2007 in der jeweils geltenden Fassung. Für seit 01.01.2021 neu typgeprüfte Fahrzeuge existieren die offiziellen Angaben nur noch nach WLTP. Zudem entfallen laut EU Verordnung 2022/195 ab 01.01.2023 in den EG-Übereinstimmungsbescheinigungen die NEFZ-Werte.

Philipp Automobile GmbH

Ruhrorter Str. 53

45478 Mülheim

Tel. 0208 3757-0

www.bmw-philipp.de/de/home/

PHILIPP
Automobile GmbH

FAMILIE IST



UNSER BIER SEIT 1867



Stauder ist Familie

Brautradition in der sechsten Generation

stauder.de |



CAFE LEONARDO®
CAFE · BISTRO · BAR
 Inhaber: Rajesh Luthra

Schloßstraße 5-7
 45468 Mülheim an der Ruhr

Tel.: 0208 / 444 66 86
 info@leonardo-cafe.de
 leonardo-cafe.de



Die Verbundenheit zu unserer Stadt am Fluss und eine im Jahr 2007 geborene Standorttreue ist unsere Leidenschaft. Mein #BestTeam und ich heißen Euch sehr herzlich willkommen.

Wir freuen uns, auch in diesem Jahr eine Auswahl unserer Bistro- und Kuchenvielfalt zum

25. Kulinarischen Treff in Mülheim präsentieren zu dürfen. Wir wünschen allen Freund*innen und Gästen unserer Stadt eine stilvolle Zeit des Genusses.

Öffnungszeiten: Mo. – Do. 8 – 24 Uhr, Fr. – Sa. 8 – 2 Uhr, So. / Feiertag 10 – 24 Uhr

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

- Crispy Chicken** (feine Hähnchenbrust in Cornflakes-Kruste) auf leichtem Kartoffelsalat mit Mango-Chutney 6,00 €
- Boquerones Fritos** – frittierte Sardellen mit Aioli 7,00 €

HAUPTGÄNGE

- Pulled Pork BBQ Burger** (wahlweise auch vegetarisch) mit BBQ-Sauce, Zwiebeln, Tomate und Pommes 11,00 €
- Butter Chicken** – aromatisch goldenes Hähnchenfleisch in cremiger Currysauce, dazu Reis 13,00 €

DESSERT

- Leonardo's Prachtstück** – Himbeer-Sahne-Torte 5,00 €

UNSER GOURMET-GERICHT 2024

- Plato De Tapas** – gemischte feine Tapas mit Brot und Aioli 16,00 €



Notar



Arbeitsrecht



Familienrecht



Handels- u. Gesellschaftsrecht



Mietrecht



Erbrecht



Bahnstraße 44 - 45468 Mülheim a. d. Ruhr
 02 08 / 45 955 - 0 - info@lampe-mh.de



Lampe Rechtsanwälte
Fachanwälte und Notar in Mülheim a. d. Ruhr



ALTE METZGEREI

Inhaber: Frank Schickfelder

Emmastraße 25
45130 Essen

Tel.: 0201 / 61 53 31 20
info@alte-metzgerei-essen.de
alte-metzgerei-essen.de



Natürlich ist der Name unseres Restaurants auch Schwerpunkt des Angebots. Erweitert wird dies durch Seafood und Veggie-Kreationen, so dass Sie als Fischliebhaber*in oder Vegetarier*in absolut auf Ihre Kosten kommen.

Frank Schickfelder und Alicia Wolbeck leiten ihre Gastronomie mit Herzblut. Sie werden sich von der ersten Minuten an wohlfühlen in „Ihrem zweiten Wohnzimmer“.

Öffnungszeiten: Di. – Sa. ab 17 Uhr, So. und Mo. Ruhetag



Alte Metzgerei

Die Alte Metzgerei in Rüttenscheid serviert moderne Interpretationen traditioneller Gerichte und internationale Trends. Neben feinen Fleischgerichten wie Königsberger Klopse, Bäckchen vom irischen Weideochsen und Wagyu-Steak, gibt es auch eine Auswahl an Fisch- und vegetarischen Spezialitäten mit entsprechenden erlesenen Weinen und Spirituosen aller Art.

Emmastraße 25
45130 Essen-Rüttenscheid

Tel.: 0201 61533120
(Reservierung erwünscht)

www.alte-metzgerei-essen.de

facebook.com/altemetzgereiessen

SPEISEKARTE

VORSPEISE

Tataki vom Thunfisch mit Wakame und Wasabi-Creme, eingelegtem Ingwer und Teriyaki-Sauce 7,00 €

Gratinierter Ziegenkäse mit karamellisierten Nüssen an Salatbouquet, fruchtiges Balsamico-Dressing (V) 7,00 €

Süßkartoffel-Fries mit Chili-Limetten-Mayo 5,00 €

HAUPTGÄNGE

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren, steirisches Kernöl, Kapernapfel, Sardelle 15,00 €

„Der Dönnighaus-Klassiker“ mit Süßkartoffel-Fries und Chili-Limetten-Mayo 9,00 €

DESSERT

Frische Brüsseler Waffel wahlweise mit Puderzucker und anderen Toppings ab 4,00 €

UNSER GOURMET-GERICHT 2024

Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit Steinpilzen in Cognac-Pfeffer-Rahm und Eierspätzle 15,00 €





**Freizeit ist
Freizeit.**

**Wenn man sie
teilen kann.**

Gemeinsame Zeit macht das Leben süßer. Daher fördern wir Veranstaltungen wie Stadtfeste, Konzerte oder Ausstellungen.

www.spkmh.de

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



Sparkasse
Mülheim an der Ruhr



Auto-Obermann GmbH

Schausteller-Service
Auf- und Umbauten für Schausteller



Sharing the load



Hänflingstr. 15-17
45472 Mülheim an der Ruhr
Fon 02 08 / 9 93 37-0
Fax 02 08 / 9 93 37-25
Email: auto-obermann@t-online.de
Internet: www.auto-obermann.de



RONJA

RESTAURANT | VINOTHEK | CAFÉ
IM RINGLOKSCHUPPEN

*Pflanzlich schlemmen,
königlich genießen*



Website



Spielplan Ringlokschuppen

Genießen Sie auf unserer **wunderschönen Außenterrasse**, mitten in der **MüGa** und direkt an der Auf- und Abfahrt des Radschnellwegs **RS1**, frisch gezapftes, **kalt Bier**, **abwechslungsreiche vegetarische und vegane Küche**, **köstliche Kuchen** und **Torten** sowie Kaffee und Teespezialitäten.

Außerdem:

Leckeres, außergewöhnliches Frühstück mit zahlreichen **hausgemachten Spezialitäten**.

Wir freuen uns auf Sie!

Am Schloß Broich 38
45479 Mülheim an der Ruhr
Tel: 0208 / 444 69 344

Frühstück
Di.-Fr. 10:00- 11:30 Uhr
Sa.-So. 09:00- 11:30 Uhr
Reguläre Öffnungszeiten
Di.-So. 12:00- 22:00 Uhr



Liebe Besucherinnen und Besucher,

wenn viele Menschen kleine Schritte gehen, kommt am Ende doch ein ganz ordentlicher Weg zustande!

Sie können auch in diesem Jahr Ihr erworbenes Besteck behalten oder einem guten Zweck widmen:



- 1** Das Besteck kann für 1 € bei den Gastronomen gekauft werden.
- 2** Das Besteck ist benutzbar für alle Gerichte an allen Ständen und bleibt Ihr Eigentum.
- 3** Sie können Ihr Besteck in einem der extra aufgestellten Besteck-Container entsorgen. Der Erlös wird an die Mülheimer Tafel gespendet!*

* Das gespendete Besteck wird gereinigt, neu verpackt und kann wiederverwendet werden. Der aus diesem Kreislauf verbleibende Betrag wird anschließend gespendet.





SPICES 1822
Restaurant & Cocktail - Bar

SPICES 1822

Inhaber:
Borislav & Vladimir Veselinov

Duisburger Straße 51
45479 Mülheim an der Ruhr

Tel.: 0208 / 62 93 53 37
spices1822@yahoo.com
spices1822.eatbu.com

Fusion Food, Fusionsküche oder Global Cooking vereint landestypische Zutaten aus verschiedenen Regionen der Welt in einem Gericht.

Die Gebrüder Veselinov leben dieses Konzept und passen innerhalb weniger Wochen Ihre Speisekarte auf kulinarische Einflüsse und regionale Produkte an.

Besuchen Sie das liebevoll eingerichtete Restaurant und genießen Sie kühle Cocktails, außergewöhnliche Speisen und besondere Desserts.

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Hasselback-Kartoffel mit schwarzer Knoblauch-Aioli, eingelegte Schalotten (V) 7,00 €

Burrata mit Wassermelone und Romesco-Sauce (V) 8,00 €

HAUPTGÄNGE

Maishähnchenbrust auf Wasabi-Kartoffelpüree mit Mango-Chutney und Yuzu-Sauce 14,00 €

Beluga-Linsen auf Roter Bete und Karotten (V) 14,00 €

DESSERT

Joghurt-Namelaka mit Mandel-Crumble und Berry-Coulis 8,00 €

UNSER GOURMET-GERICHT 2024

Thunfischfilet mit Aubergine auf Labneh-Sauce mit Maracuja 17,00 €

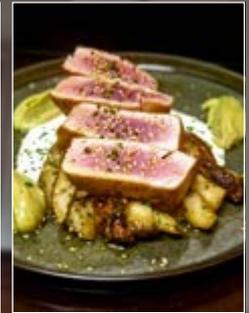


SPICES 1822

Restaurant & Cocktail - Bar

— International Fusion Cousine —

FIRMENEVENTS · FAMILIENFESTE · HOCHZEITEN



Spices 1822

☎ 0208 / 62 93 53 37

📍 Duisburger Straße 51
45479 Mülheim an der Ruhr

🌐 spices1822.eatbu.com



WALKMÜHLEN-RESTAURANT mit Terrasse & Kinderspielzimmer

Inhaber: Familie Sirik

Walkmühlenstraße 52
45470 Mülheim an der Ruhr

Tel.: 0208 / 37 05 21
walkmuehlen-restaurant.de



Auf der Terrasse inmitten einer Blumenlandschaft fühlen sich die Gäste im traditionsreichen **Walkmühlen-Restaurant** in den Frühlings- und Sommermonaten besonders wohl. Im außergewöhnlichen Ambiente des Gebäudes mit einer über 600-jährigen Geschichte an der Walkmühlenstraße stehen mediterrane und internationale Gerichte sowie delikate Vor- und Nachspeisen auf der

Karte – ergänzt durch saisonale Speisen. Erlesene Weine, die im eigenen Weinkeller gelagert werden, ergänzen im vielfältigen Getränkeangebot die frischen und stilvoll angerichteten Speisen.

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Frische irische Felsenaustern (3 / 6 Stück) mit Schwarzbrot & Zitrone	8,00 / 15,00 €
Garnelen-Sülzchen auf Mango-Carpaccio	7,00 €

HAUPTGÄNGE

Spaghetti mit Pfifferlingen im Grana-Padano-Laib (V)	10,00 €
Kalbsrouladen Mediterranea mit Parmaschinken und Mozzarella gefüllt, dazu Stampfkartoffeln	13,00 €
Oktopus vom Grill auf erfrischendem Salatbouquet	14,00 €

DESSERT

Hausgemachtes Cassatta-Eis auf einem Bett aus frischen Früchten	6,00 €
--	--------

UNSER GOURMET-GERICHT 2024

Spareribs im 800°-Beefer-Grill karamellisiert, tranchiert, Himalaya-Rauchsalz, grüner Spargel & Coleslaw	17,00 €
---	---------

Ansprechend ist auch das attraktive Kinderspielzimmer. „Eltern können bei uns in entspannter Atmosphäre speisen, während die Kinder ganz in ihrer Nähe spielen können“, so Sergio Sirik, Inhaber der Walkmühle.

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.

Öffnungszeiten: 11 – 22 Uhr (Küche: 12 – 22 Uhr), Mi. Ruhetag

Unser Zelt „Ukraine“



Liebe Gäste des Kulinarischen Treffs, an unserem Stand bieten wir Ihnen traditionelle ukrainische Spezialitäten an. Der Erlös kommt der Ukraine als humanitäre Unterstützung zugute.

SPEISEKARTE

VORSPEISE

Salo mit Gorilka: Rückenspeck von Landschweinen mit Salz und Gewürzen, gereift auf Schwarzbrot, mit Schnaps serviert	7,00 €
---	--------

ROTE SUPPE

Borschtsch: Ukrainische Suppe aus Roter Bete, Zwiebeln, Weißkohl, Karotten, Kartoffeln und Fleisch	7,00 €
---	--------

HAUPTGÄNGE

Warenky: Teigtaschen mit Kartoffelfüllung, in Zwiebelbutter geschwenkt (V)	10,00 €
Teigtaschen mit Sauerkrautfüllung, in Speck-Zwiebeln geschwenkt	10,00 €

DESSERT

Syrnyky: Quarkpfannkuchen mit Preiselbeersöße	6,00 €
--	--------



BAR IN MOTION

Inhaber: Christian Altenhof

Dorstener Straße 61 b
44625 Herne

Mobil: 0172 / 263 67 50
info@bar-in-motion.de
bar-in-motion.de



BAR IN MOTION bietet bereits seit 18 Jahren einen MOBILEN Service im Bereich des Kaffee-, Cocktail- und Getränke-Caterings an.

Professionelle Barkeeper, Barista und Servicekräfte bewirten IHRE Kund*innen sowie Gäste auf höchstem Niveau.

Moderne mobile Theken, schöne Siebträgermaschinen oder die Oldtimer-APE sind ein kleiner Teil der Ausstattung, die wir für Veranstaltungen jeder Art verfügbar haben.

Individuelle leistungsbezogene Preisgestaltung, aber auch Pauschalangebote.

Unkompliziert, flexibel und charmant.
BAR IN MOTION eben ...

GETRÄNKEKARTE

COCKTAILS

Caipirinha, Mojito, Sex on the Beach, Piña Colada, Cosmopolitan, Hollywood Dream, Tequila Sunrise, Aperol Spritz je 8,00 €

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Fruitpunch, Red Bear, Coconut Kiss, Freshmaker, Virgin Mojito je 6,00 €

Weitere Cocktailkreationen sowie eine GIN-Bar am Stand

KAFFEE SPEZIALITÄTEN

Espresso, Espresso Macchiato, Latte Macchiato, Cappuccino, Café Crema, Affogato al caffè

... und vieles mehr

Unser Kaffeecatering mit der Oldtimer APE „AMY“



Unsere modernen Theken für verschiedene Anlässe ...



Fragen Sie nach einem individuellen Angebot für Ihre nächste Veranstaltung.

Die Vollmergruppe Dienstleistung
wünscht Ihnen einen guten Appetit.

Und während Sie
genießen und feiern
kümmern wir uns
zuverlässig um Ihr
Zuhause.

Wir sind für Sie da.
24/7!



vollmergruppe
dienstleistung

security parking cleaning services

Neckarstraße 22-24 · 45478 Mülheim an der Ruhr · 0208 588 577
www.vollmergruppe.de · info@vollmergruppe.de

Jetzt neu: **Home Protection** – wir kümmern uns
gewissenhaft um Ihre Gebäudesicherheit!

Wählen Sie aus drei Angebots-Paketen das Passende für
Sie aus – mehr Informationen auf www.vollmergruppe.de

MEG mbH
Mülheimer Entsorgungsgesellschaft

Vom Millionär zum Tellerwäscher.

Teller für jeden Anlass:
zum Beispiel für deine nächste VIP-Party.
So einfach war MEHRweg noch nie.



Jetzt
bestellen





HÜFTGOLD CATERING GMBH

im Industriepark, Gebäude 34

Mellinghofer Straße 55
45473 Mülheim an der Ruhr

Tel.: 0208 / 30 56 35 68
info@hueftgold-catering.de



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

Dieses Jahr präsentieren wir Ihnen auf dem Kulinarischen Treff unsere hausgemachten Eissorten!

Wir freuen uns auf Sie!

SPEISEKARTE

EISLUST KUGEL

ab 2,00 €

Creme- und Rahmeis täglich wechselnde Sorten

Sorbet (vegan, laktosefrei) täglich wechselnde Sorten

dazu TOPPINGS

Schoko- oder Zuckerstreusel, marinierte Erdbeeren, fränkische Amarenakirschen, Karamellsauce etc.

ab 0,50 €

Portion Sahne

1,50 €

DESSERTS

ab 6,00 €

Spanischer Sommer

XL-Kugel Sangria-Eis auf marinierten Orangen

Rhabarber-Traum

XL-Kugel Rhabarber-Eis auf marinierten Erdbeeren

Iced Blue Gin & Tonic

XL-Kugel Gin-Eis, aufgefüllt mit Tonic

Aperol Spezial +++NEU+++

XL-Kugel Aperol-Eis, aufgefüllt mit Sekt

UNSER GOURMET-GERICHT 2024

ab 5,50 €

Eis-Toast – knusprig-heiß trifft cremig-kalt

1 Kugel Eis nach Wahl, knusprig getoastet in einem Milchbrötchen



Einen Toast auf unser Eis!

Lassen Sie sich überraschen!
Auch in 2024 dabei:
Unser Eis-Toast

NEU bei uns: Aperol-Eis mit SCHUSS!



DAS ist natürlich geblieben:



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 dem Vollen.

Ohne jegliche Zusatzstoffe.



TABAK BUDDE

Aktienstraße 282
45473 Mülheim an der Ruhr

Tel.: 0208 / 47 20 20
info@tabak-budde.de



Herzlich willkommen auf dem Kulinarischen Treff 2024

Dieses Jahr möchten wir uns bei Ihnen ganz herzlich für 20 Jahre Treue, hier auf dem Kulinarischen Treff, bedanken!

2003 ging es für uns auf dem Kurt-Schumacher-Platz los. Erste Erlebnisse sind immer etwas Besonderes und so bleibt dieser erste Kulinarische

Treff für uns in unvergesslicher Erinnerung.

Eins hat sich in all den Jahren nicht verändert: die Faszination und Leidenschaft für das außergewöhnliche Produkt, die Zigarre. Ein Kunsthandwerk, welches in der Herstellung und im Genussmoment mit all seinen Facetten etwas ganz Einzigartiges ist und Momente der Ruhe, Momente der Gelassenheit und Momente des Genusses ermöglicht.

Im März diesen Jahres ging unsere Zigarrenreise zum ersten Mal in die Dominikanische Republik, ein großartiges Land mit sehr guten Zigarren, viel Sonne und etwas Meer.

Die Wertschätzung, die wir erleben durften, die Momente, in denen wir mit Menschen der Tabakwelt ihre Zigarre rauchen durften, im Konferenzraum bei Davidoff zu sitzen und eine Zigarre zu probieren, die erst wenige Wochen später der Welt vorgestellt wurde, ein Erlebnis, das man in seinem Leben nicht mehr vergessen wird.

Immer wieder kommt es zu Begegnungen mit Genießer*innen, die man nicht vergisst. Das sind bewegende Momente, die unseren Beruf so besonders machen.

Und vielleicht treffen Sie auf dem Kulinarischen Treff den ein oder anderen Mitreisenden und lassen sich von der Begeisterung anstecken, die er oder sie dort erlebt hat.

In diesem Sinne freuen wir uns auf faszinierende Begegnungen und spannende Genussmomente mit Ihnen.

Ihre Familie Budde

Die diesjährige Zigarrenempfehlung für unseren Jubiläums-Kulinarischen Treff 2024:



**DAVIDOFF
ANIVERSARIO SERIE –
EINE ZIGARRE,
DIE DAS LEBEN
SELBST FEIERT**

Die Davidoff Aniversario (spanisch für „Jubiläum“) feiert das Leben selbst und ist perfekt geeignet, um sie bei Festlichkeiten und besonderen Anlässen zu genießen. Der mittelkräftige Blend bietet Aromen von Zedernholz und eine angenehme Würze. Die Zigarre erhält mit der Zeit einen cremigen Nachgeschmack mit Aromen von Leder, Nüssen, Pfeffer und Würze.

ANIVERSARIO SHORT PERFECTO

Durch das Torpedo-Spezialformat verändert sich das Geschmackserlebnis dieser Zigarre während des Genussverlaufs. Beginnend mit sehr feinen Nuancen, bietet die Zigarre zur Mitte hin einen richtiggehenden Aromen-Flash. Ein außergewöhnliches Genuss-erlebnis mit aromatischen Überraschungen, die der Kunstfertigkeit und jahrelangen Erfahrung von Davidoffs Meisterrollern zu verdanken ist. Bei diesem Sonderformat können Aficionados durch das Variieren des Anschnitts die Intensität der Zigarre ganz nach Wunsch bestimmen. Die Aniversario wurde anlässlich Zino Davidoffs 80. Geburtstag kreiert. Zigarren dieser Serie eignen sich aufgrund ihrer Milde und eleganten Komplexität besonders gut zu Champagner und sind somit die erste Wahl für feierliche Anlässe. Figurado-Formen wie die Aniversario Short Perfecto zählen hinsichtlich des Rollens zu den kompliziertesten Formaten und werden daher nur von wenigen, hochqualifizierten Zigarrenrollern gefertigt. Darüber hinaus bieten Zigarren im Figurado-Format eine aufregende Geschmacksentfaltung, die sich mit dem Durchmesser der Zigarre ändert.

Als passende Begleitung (neben dem Champagner):

A.H. Riise Non Plus Ultra Black Edition Ron Abuelo Añejo 12 Años
Santiago de Cuba 8 Años Ron Siete Villas 1511



TABAK BUDDER
CHAMPAGNER-LOUNGE
Exklusiv beim
Kulinarischen Treff 2024

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 drei 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 drei Jahre.

Ein köstlich-aromatischer Begleiter.



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

Allen Gästen des Kuli Treffs
wünschen Theo und Hugo
guten Appetit!





Schloß Styrum

Traum-Ambiente in historischen Mauern

Mülheim an der Ruhr

Foto: Sascha Metz Fotografie



Es gibt noch freie Trautermine für 2024 – sagen Sie „Ja“!

Die Location für magische Momente!

Moritzstraße 102, 45476 Mülheim an der Ruhr
Tel.: 0208 / 960 96 25, Mobil: 0151 / 74 45 10 82
manuela.bellenbaum@mst-mh.de
schloss-styrum-muelheim.de

WAS WÄRE
UNSER RUHRPOTT
OHNE ENERGIE?

medl
macht's
ruhrtypisch.

©plainpicture/Philipp Nemenz

medl
mein Stadtwerk

Hier, wo die Großstadt auf Grün trifft und die Menschen heimatverbunden sind, hat der Wandel lange Tradition. Für ein lebenswertes und klimafreundliches Ruhrgebiet geben wir alles.

Wir sind Mülheims grüne Energie. Für überall.
0208 4501 333 oder medl.de



Jetzt wechseln!





**DIE
MAKLER
FÜR MÜLHEIM**



Wir verkaufen Ihre Immobilie.

Einfach, kompetent, zuverlässig.
Mit dem MWB-Heimvorteil.