

gourmedo

FESTIVAL DER KULINARIK

1. August –
4. August
2024

Präsentiert von:



Friedensplatz Dortmund

www.gourmedo-dortmund.de



©ANGENENDT



EINE SPEZIALITÄT AUS DER ZEIT, ALS CRAFT NOCH BRAUKUNST HIER.

DAS ROTE GOLD AUS DORTMUND



*Liebe Gäste,
liebe Partnerinnen und Partner,
liebe Gastronominnen und Gastronomen,*

herzlich willkommen auf dem Dortmunder Friedensplatz zur gourmedo 2024. Wir freuen uns, Sie zur Fortsetzung unseres Festivals der Kulinarik begrüßen zu dürfen. Die gourmedo kam 2023 wie ein „Phoenix aus der Asche“ zurück, dank zigtausender Gäste und fantastischer Gastronomen. Vielen Dank dafür!



Sebastian Schalkau und Daniel Östreich (vorne v. l. n. r.) mit Projektpartnern und Ausstellern.

Nach der wunderbaren gourmedo 2023 haben wir uns hohe Ziele gesteckt und die meisten erreichen können. Die Anzahl der teilnehmenden Gastronomen und somit das kulinarische Angebot haben wir nahezu verdoppelt. Alle Restaurants aus dem letzten Jahr sind wieder dabei, was uns sehr freut und die Präsentation einer einzigartigen Bandbreite regionaler Küchenstile ermöglicht. Außerdem konnten wir erneut vier Sterneköche aus NRW für die gourmedo-Sterne gewinnen, die Ihnen Kochkunst auf höchstem Niveau servieren.

Freuen Sie sich auf ein noch abwechslungsreicheres Angebot rund um unsere Stößchen-Bar, kreative Sommer-Drinks, besondere Weine und spritzigen Champagner. Wer eine feine Gillardeau-Auster probieren möchte, wird in diesem Jahr ebenfalls tündig.

Die gourmedo 2024 ist das größte Kulinarik-Festival in NRW und strahlt weit über die Grenzen Dortmunds hinaus. Lassen Sie uns gemeinsam dafür sorgen, dass die gourmedo für alle Gäste und Beteiligten ein unvergessliches Erlebnis mit außergewöhnlichen Genussmomenten wird. Großer Dank gebührt unseren Partnern und Förderern, vor allem unserem Presentingpartner HÖVELS sowie unseren Goldpartnern, dem Audi Zentrum Dortmund und der Sparkasse Dortmund, ohne die eine gourmedo in dieser Form nicht möglich wäre.

*Kulinarische Grüße,
Sebastian Schalkau & Daniel Östreich*



**Auf den Geschmack
gekommen.**

In aller Munde:
Der neue Audi Q6 e-tron.

Der Audi Q6 e-tron fasziniert mit hervorragender elektrischer Performance, progressivem Design und digitalem Innenraum. Alles Zutaten, die nicht nur Audi Freunde schwach werden lassen.

Audi Q6 e-tron: Stromverbrauch (kombiniert) in kWh/100 km: 19,6-17,0; CO₂-Emissionen (kombiniert) in g/km: 0; CO₂-Klasse: A

Alle Angaben basieren auf den Merkmalen des deutschen Marktes.

Audi Zentrum Dortmund

Hülpert AZ GmbH
Ludwig-Lohner-Straße 7-9, 44143 Dortmund
Tel.: +49 231 488260, audi@huelpert.de
www.audi-zentrum-dortmund.audi



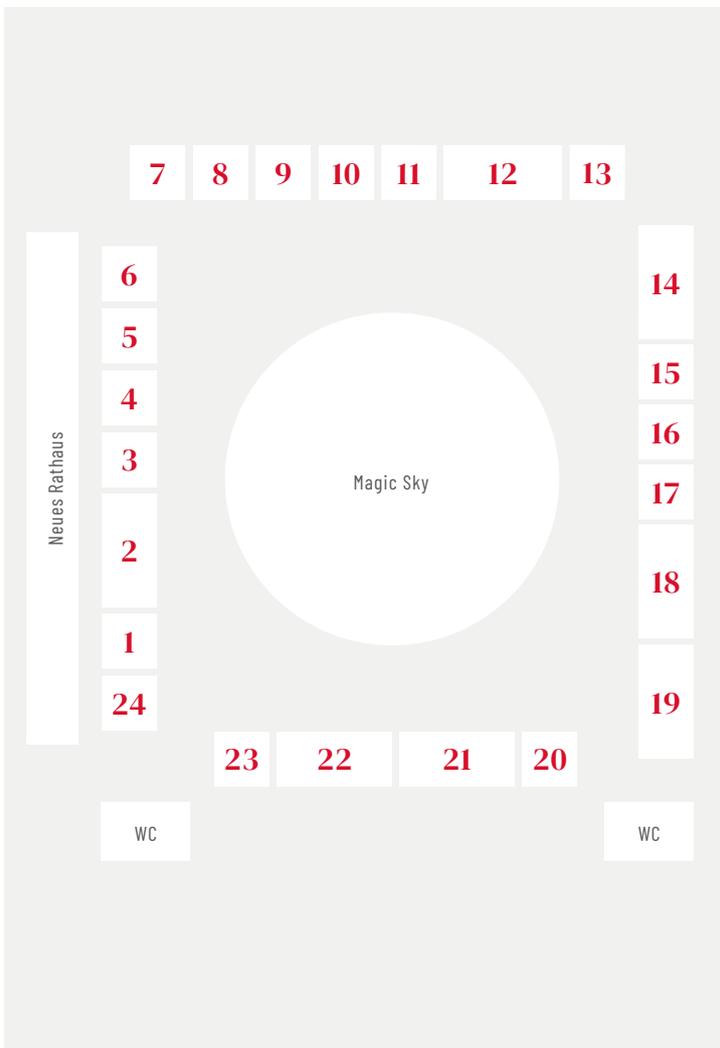
Inhaltsverzeichnis

Standplan	8
HÖVELS Bar	10
TAPA und Delikat	12
SYGHT	14
Havana Club Bar	16
Leuthold's 1910	18
Schönes Leben	20
VIDA	22
THE STAGE	24
WIDU	26
Quiro	28
Hitzefrei	30
HÖVELS Hausbrauerei	32
Rohrmeisterei	34
Miss Mai und NoMoreRice	36
Monkey 47 Bar	38
Labsal	40
HÖVELS Stößchen-Bar	42
Perrier-Jouët	46
gourmedo-sterne am Donnerstag: Anthony Sarpong, Anthony's Kitchen	50
gourmedo-sterne am Freitag: Marcel Kokot, TROYKA	52
gourmedo-sterne am Samstag: Eric Werner, Astrein	54
gourmedo-sterne am Sonntag: Laurin Kux, Brust oder Keule	56

Unsere Öffnungszeiten:

Do – Sa: 12:00 – 23:00 Uhr

So: 12:00 – 20:00 Uhr



Standplan

- | | |
|-------------------------------|-----------------------------------|
| 1 TAPA und Delikat | 13 Pfandrückgabe |
| 2 SYGHT | 14 Rohrmeisterei |
| 3 Havana Club Bar | 15 Miss Mai und NoMoreRice |
| 4 Leuthold's 1910 | 16 Monkey 47 Bar |
| 5 Schönes Leben | 17 Labsal |
| 6 VIDA | 18 HÖVELS Stößchen-Bar |
| 7 THE STAGE | 19 Audi Zentrum Dortmund |
| 8 WIDU | 20 Perrier-Jouët |
| 9 Quiro | 21 Gold-Loge |
| 10 HÖVELS Bar | 22 gourmedo-Sterne |
| 11 Hitzefrei | 23 HÖVELS Bar |
| 12 HÖVELS Hausbrauerei | 24 Pfandrückgabe |

Auf Besteck und Gläser erheben wir 2,-€ Pfand.
Rückgabe bitte an den ausgewiesenen Pfand-Rückgabestellen.

= vegetarisch = vegan

Die Speisenübersicht aller Gastronomen mit Allergen-Kennzeichnung ist online verfügbar: www.gourmedo-dortmund.de/allergene/



HÖVELS Bar

Bier

HÖVELS Original vom Fass	0,3l	3,5
Brinkhoff's No.1 vom Fass	0,3l	3,5
Brinkhoff's Alk. 0,0 frei	0,33l	3,5
Brinkhoff's Radler naturtrüb	0,33l	3,5

Wasser

Gerolsteiner Medium	0,75l	7
Gerolsteiner Still	0,75l	7
Gerolsteiner Medium	0,25l	3
Gerolsteiner Still	0,25l	3

Limo

Gerolsteiner Apfelschorle	0,33l	3,5
Gerolsteiner Limo Citrus Minze	0,33l	3,5
Gerolsteiner Limo Orange Passionsfrucht	0,33l	3,5
Gerolsteiner Limo Wassermelone	0,33l	3,5
Coca-Cola	0,2l	3
Coca-Cola Zero	0,2l	3
Fanta	0,2l	3

Zuzüglich Pfand



DAS

ECHE



Natürlich von der Sparkasse Dortmund

Für ECHE Genussmomente.

**Regional einkaufen zählt sich aus –
für Sie und die lokale Wirtschaft!**

Mit Ihrem „Das Echte“-Konto sammeln Sie in Ihrem Lieblingsrestaurant, der Bäckerei nebenan und bei vielen weiteren Kooperationspartner:innen in Dortmund Cashback. Einfach Karte zücken, zahlen und fertig. Darauf können Sie echt anstoßen! Alle Vorteile unter das-echte.de



Sparkasse
Dortmund



Delikat_{am}
STADEWÄLDCHEN



TAPA und Delikat

Chemnitzer Straße 95, 44139 Dortmund
www.tapa-dortmund.de

Saarlandstraße 4, 44139 Dortmund
www.stadewaeldchen.de

Klassische internationale Tapas, kreativ kombiniert, laden zu geselligen Abenden in gemütlicher Atmosphäre ein. Tanja und Pawel eröffnen nach 10 Jahren Gastronomieerfahrung in Dortmund ihr zweites Restaurant, TAPA. Tanja bringt ukrainische Herzlichkeit, Pawel die Offenheit der Hafenstadt Odessa in die Küche. Odessa, geprägt von multikulturellen Einflüssen, spiegelt sich in der Vielfalt und Geselligkeit des TAPA wider, wo die Freude am Teilen und Entdecken im Vordergrund steht.

TAPA und Delikat Menü Standnummer 1

Steinpilzkrokette	8
Parmesan-Schaum	
Garnelen Tatar	15
Avocado Parmesan-Chips Millefeuille	
Geräucherte Entenbrust	14
Kürbisrisotto Daikon	
Blumenkohl Curry	12
Spinat indisches Fladenbrot Cashewkerne 	
Ochsenbäckchen	16
in Wein glasiert Schalotten Blumenkohlcreme	
Oktopus	16
Süßkartoffelpüree Chipotle Mayo	

SYGHT



SYGHT

Hohensyburgstraße 200, 44265 Dortmund
www.syght.de

Seit nun mehr als sieben Jahren interpretieren wir die klassische deutsche Küche modern und stets zeitgemäß immer wieder neu. Unser Ziel: Erinnerungen und Emotionen aus Kindheitstagen durch unsere kreativen Gerichte erwecken. Bekannt und doch neu. Unser Küchenchef Stefan Schlüter und Gastgeberin Bianca Schreiber sowie das gesamte SYGHT-Team freuen sich auf Euren Besuch in unserem gemütlichen Gasträum, welcher perfekt abgestimmt zum Gesamtkonzept Moderne und Klassik wiedergibt und zum Wohlfühlen und entspannten Verweilen einlädt.

SYGHT Menü

Standnummer 2

Argentinischer Rindfleischsalat	9,5
Perlzwiebel geschmorte Paprika Senf	
Auberginentatar	8
Zwiebel Kirschtomate Petersilie 	
Saibling	14
Buttersauce Gartenerbse Mandelcrumble	
Amboss vom Kalb	15,5
Schmorjus Waldpilze Kartoffelschnitte	
Pink SYGHT	6,5
Himbeere weiße Schokolade Pink Secco 	



Havana Club Bar

www.havana-club.de

Havana Club Mango Lime ist die erfrischende Innovation auf Rum-Basis mit einem unvergleichlichen und ausgewogenen Geschmackserlebnis. 100% kubanischer Rum trifft auf sonnengereifte Mango, verfeinert mit der Frische von Limette, für ein optimales Zusammenspiel zwischen natürlicher Süße und dem samtigen Geschmack von weißem Rum. Havana Club Mango Lime ist die perfekte Basis für erfrischende Drinks und entspannte Qualitytime mit Freunden.

Havana Club Drinks

Standnummer 3

Mango NO. 5 8,5

Havana Club Mango & Lime | Zitronenlimonade | Limettenspalte

Tropical Paloma 8,5

Havana Club Mango & Lime | Thomas Henry Grapefruit | Limettensaft | Minze

Mango Mai Tai 8,5

Havana Club Mango & Lime | Orangensaft | Limettensaft | Mandelsirup | Minze

Frozen Madness 8,5

Havana Club Mango & Lime | Mango Püree | Zuckersirup | Limette | Kokos

Zuzüglich Pfand 5

Schmeckt besonders gut mit:





Leuthold's 1910

Am Markt 12, 44575 Castrop-Rauxel
www.leutholds-1910.de

Im April 2015 hat das Leuthold's 1910 seine Pforten geöffnet. Der Blick durch die meterhohen Fenster auf den Reiterbrunnen ist Castrop-Rauxel pur! Der Start in den Tag beginnt bei uns mit einem gemütlichen Frühstück. Nach dem Mittagstisch laden Kaffee, Kuchen und Waffeln zum Verweilen ein. Den Abend könnt ihr bei uns mit saisonalen und klassischen Köstlichkeiten ausklingen lassen.

Leuthold's 1910 Menü

Standnummer 4

Knusprige Garnelen

Spicy-Mayo 5 Stk.	7,5
Spicy-Mayo 10 Stk.	13

Vitello tonnato 12,5

Rucola | Crunchy-Kapern

Mit Honig gratinierter Ziegenkäse 13,5

Wildkräutersalat | karamellierte Walnüsse

Kotelett vom hällischen Landschwein..... 16

Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren

Zarte Rinderbäckchen 15

Rahmspitzkohl | Nuss-Kartoffelpüree

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet 16

Kartoffelsalat | Mayo | Gurke | Ei

Käseauswahl 10

Feigensenf | Trauben | Chiabatta 🌱

Mascarpone-Joghurtcreme..... 8,5

Minz-Erdbeeren



Schönes Leben

Liebigstraße 23, 44139 Dortmund
www.schoenes-leben-dortmund.de

Schönes Leben ist ein neuartiges Bistro – Restaurant für den ganzen Tag. Frühstück für Jeden – vegetarisch, vegan oder klassisch. Großes Frühstücksbuffet am Wochenende. Alles was das Kreuzviertel-Herz begehrt. Mittagstisch – zwei Gerichte der gehobenen Mamaküche. Vom großen Kuchenangebot am Nachmittag bis zum abendlichen Schnabulieren à la carte gilt: Schönes Leben macht Dir ein Angebot, Du entscheidest nach Deiner Stimmung und Tagesform. Vom Pausenbrot to go bis zum gemeinsamen Essen am Gesindetisch ist hier alles möglich.

Schönes Leben Menü

Standnummer 5

Trüffel Fritten 8,5
Pommes | Parmesan | Trüffelmayo | geröstete Kapern 🌿

Caesar's Fritten 9,5
Pommes | Pulled Chicken | Sriracha-Mayonaise | Parmesan | Croûtons

Shakshuka-Tomaten 11,9
Tomaten | Burrata | Rucola 🌿

Gerösteter Pulpo 14,5
Pulpo | Knoblauch-Kartoffelpüree | Rucola

Isländischer Rotbarsch
knusper Panko | lauwarmer Kartoffelsalat | Remoulade 14,5

Wiener Kalbsschnitzel
lauwarmer Kartoffelsalat | Gurkensalat | Zitrone 15,9

Deftiger Gulasch vom Weideochsen 15,5
Champignons | Kartoffelpüree | Gurkensalat

Truffon-Schokomousse-Törtchen 7,5
Beerenragout 🌿



VIDA

Hagener Straße 231, 44229 Dortmund
www.vida-dortmund.com

Wir genießen das Leben im Ruhrgebiet – die Natur, Kultur, die Bodenständigkeit und seine schönen Produkte. Jedoch lieben wir auch das Leben in Barcelona, Bangkok & Berlin. Die mediterrane, asiatische und gutbürgerliche Küche. Wir wollen, dass sich all diese Zutaten zu einem einzigartigen weltoffenen Food vermischen, das die Menschen genießen können. Sexy Drinks und leckere Gerichte sind für uns, neben modernem Design, elektronischer Musik und einer hippen, informellen Bedienung, der Motor der Entspannung und des Genießens.

VIDA Menü

Standnummer 6

Lachs Ceviche „VIDA STYLE“	14
Avocado Süßkartoffel Mais	
Panzanella „Italiens bester Sommersalat“	13
Büffelmozzarella Tomate Basilikum 	
Denver Cut vom Prime Marbled Beef	15
Kartoffelrösti Blattspinat Grana Padano	
Wildfang Garnele	14
Wok Gemüse Wasabi Karotte Ingwer	
San Sebastian Cheesecake	8
Erdbeere Holunder Cookie	



THE STAGE



THE STAGE

Karlsbader Straße 1a, 44225 Dortmund
www.thestage-dortmund.de

Das THE STAGE bietet moderne und innovative Gourmetküche von Michael Dyllong und Restaurant Manager Ciro De Luca in einem stilvollen Ambiente. Lassen Sie sich von einem Aromenspektrum überraschen, das keine Grenzen kennt, und erleben Sie einen unvergesslichen Abend im THE STAGE.

THE STAGE Menü

Standnummer 7

Trüffel Risotto „Acquerello Carnaroli“ 14
Röst-Lauch | Trüffel Stracciatella | Pinienkerne

Gambas Risotto „Acquerello Carnaroli“ 16
Krustentier Bisque | Limette | Rucolapesto



WIDU

Westfalendamm 270, 44149 Dortmund
www.parkhotel-wittekindshof.de

Das junge und dynamische Küchenteam des Parkhotel Wittekindshof um Konstantin Kolombet und Oleg Kravchuk verköstigt Sie mit klassischen und modernen Gerichten im WIDU-Style, neu interpretiert. Außerdem freuen wir uns Sie mit den Weinklassikern des Hauses durch unsere Serviceleitung Dominik Bodendorf verwöhnen zu dürfen. Hier treffen regionale Einflüsse auf kreative Ideen. In diesem Sinne freuen wir uns, Sie bald an unserem Stand auf der Gourmedo zu sehen.

WIDU Menü

Standnummer 8

Garnelen a la Plancha 13
Papaya-Passionsfruchtsauce | mediterraner Couscous | Fenchel | Zucchini

Gegrillter Pulpo 14
Chimichurri | Süßkartoffel | Edamame

Geschmorte Iberico Spanferkel Bäckchen 16
Portweinjus | 'Nduja Blumenkohlcreme | Kimchi | Tomate

WIDU VEGAN 11
Quinoa | Cashew | Papaya-Passionsfruchtsoße | Süßkartoffel
Fenchel | Zucchini | Edamame 

Aprikosen-Rosmarineis 8
Vecchia Romagna Mascarpone | Amalfi Zitrone | Amarettini Crumble | Aprikosen

Quiro



Quiro

Kaiserstraße 27, 44135 Dortmund
www.quivino.de

Quiro ist nicht nur ein Restaurant, sondern auch eine Weinbar. Von Tapas über Pasta bis zu Fleisch und Fisch bieten wir eine breit gefächerte Auswahl an Klassikern der mediterranen Küche an. Entdecken Sie regelmäßig wechselnde Spezialitäten und verlockende Desserts sowie unsere wöchentliche Mittagskarte. Getreu unserem Motto „amo el vino“ (spanisch: ich liebe Wein) bieten wir Ihnen eine erlesene Auswahl an Weinen an. Kommen Sie vorbei und erleben Sie eine kulinarische Reise der besonderen Art! Wir freuen uns auf Sie, Cheers!

Quiro Menü

Standnummer 9

Chicken Wings	8
Fusion Style	
Thunfisch Carpaccio	12
Zucchini Sesam Soja	
Quiro Kroketten Mix (3 Stk.)	10
Iberico Schinken flambierter Thunfisch Iberico Schinken Scampi Hähnchen	
Bruschetta Trilogie	11
Ziegenkäse Honig karamalisierte Zwiebel  Kirschtomaten Zwiebeln Basilikum Stracciatella  getrüffeltes Spiegelei frischer Trüffel 	
Quiro Pommes	8
Parmesan frischer Trüffel 	
Pasta aus dem Parmesanlaib	14
frischer Trüffel 	
Tomahawk vom Duroc-Schwein	16
Bratkartoffeln Salat	
Seeteufelbäckchen	16
Kartoffelsalat Salat	
Tiramisu	8
Pistazie 	



Hitzefrei

Neuer Graben 67, 44139 Dortmund
www.hitzefrei.info

Für uns ist Eis nur aus leckeren natürlichen Zutaten gemacht. Wir verwenden keine künstlichen Aromen, Farbstoffe oder Weichmacher. Unsere Zutaten kaufen wir mit Bedacht und achten auf Nachhaltigkeit, fairen Handel und Bio-Zertifizierungen. Jede unserer Eiskreationen entsteht frisch und handwerklich hergestellt im „Hitzefrei Eislabor“ in Dortmund. Dort experimentieren wir mit neuen Sorten, Kombinationen, Techniken, Zutaten und Verfahren, um immer wieder neue Eisträume zu verwirklichen. Bei uns werden deine Eisfantasien zu eiskalter Realität.

Hitzefrei Menü

Standnummer 11

Shakes & Drinks

Milchshake mit Sahne & Topping ☺	8
Eisschokolade mit Sahne & Topping ☺	8
Eiskaffee mit Sahne & Topping ☺	8
Lillet mit Waldfruchteis ☺	8
Gin Tonic mit Bergamotte Eis ☺	8

Hitzefrei Eiskreationen

Dortmunder „Neues Schwarz“ ☺	9
Schwarzwald Kirsche ☺	9
Sizilianischer Nusstraum ☺	10
Südseetraum ☺	9
Italienisches Spaghetti Eis ☺	9

Neues Schwarz Kaffee

Espresso	3
Cafe Crema	3,5
Cappuccino	4
Latte Macchiato	5
Affogato (Espresso auf Eis)	5



HÖVELS Hausbrauerei

Hoher Wall 5 - 7, 44137 Dortmund
www.hoevels-hausbrauerei.de

Direkt am hohen Wall lädt die HÖVELS Hausbrauerei in einer urgemütlichen westfälischen Atmosphäre zum Genuss saisonaler Köstlichkeiten und Bierspezialitäten ein. Neben der berühmten „Riesen-Haxe“ harmonisiert das handwerklich gebraute HÖVELS Original Bier mit seinen 4 Edelmalzen ideal mit diversen Fleischgerichten sowie verschiedenen Vorspeisen und Desserts. Hier wird mit erstklassiger Braukunst unkompliziert genossen, geplaudert und entspannt.

HÖVELS Hausbrauerei Menü

Standnummer 12

Lachsforellenterrine mit Hövels Goldgelee 12

Lachsforelle | Rote Bete | Apfel | Wallnuss

Hövels Spanferkelrollbraten 15

Kartoffel | Steckrübe | Goldzwiebel

Hof Kampmann Hähnchenroulade 15

Kartoffel | Steckrübe | Hähnchen | Pflaume

Alt Dortmunder Scheiterhaufen 6

Mandel | Apfel | Rosinen | Weissbrot 



ROHRMEISTEREI



Rohrmeisterei

Ruhrstraße 20, 58239 Schwerte
www.rohrmeisterei-schwerte.de

Seit 1890 prägen roter Backstein und eine reiche Geschichte dieses denkmalgeschützte Juwel in Schwerte. Hier vereinen sich Industriekultur, moderne Architektur und gepflegte Landschaft zu einem einzigartigen Raum für unvergessliche Momente. Kultur, Kulinarik und Gemeinwohl harmonieren perfekt. Ob in der Gastronomie, bei Verkostungen, Menüs, Kulturprogrammen oder privaten Feiern – unsere historischen Räumlichkeiten und moderne Ausstattung bieten den idealen Rahmen für jede Veranstaltung.

Rohrmeisterei Menü

Standnummer 14

Let's start	6
Hummus Wassermelone Salbeiöl	
Lachs Sashimi New Style	15
Soja Honigmelone Sesamayo bunter Rettich	
Carpaccio von der Amalfi Zitrone	14
Passionsfrucht Buratta Wildkräutersalat	
Beef Brisket	15
Ananas Jalapeño Erdnuss	
Rote Garnele	16
Papaya Buchweizen Taboule Limettenmayo	
Tonka	10
Panna Cotta Kokos wilde Blaubeere	
Joker	11
Aubergine Tahini Tomate Basilikum	



无米之炊
NO MORE RICE



Miss Mai & NoMoreRice

Lindemannstraße 15, 44137 Dortmund
www.missmai.de

Märkische Straße 62, 44141 Dortmund
www.nomorerice.de

Zeit, um in die Welt chinesischer Köstlichkeiten abzutauchen!
Handgeformte Teigtaschen (Jiaozi) mit diversen Füllungen und chinesische Tapas aus dem NoMoreRice treffen auf leckerste handgezogene Nudeln von Miss Mai.

Miss Mai & NoMoreRice Menü

Standnummer 15

Sommerbrise	11
Gurkensalat mit eingelegter Lotuswurzel Duftessig-Dressing Chili- oder Sesamöl 🌱	
Mai's Meisterstücke - grün	14
Handgeformte Teigtaschen: Jiaozi Tofu Spinat Erdnusscreme 🌱	
Mai's Meisterstücke - weiß	15
Handgeformte Teigtaschen: Jiaozi Schweinefleisch Chinakohl	
Nuss-Genuss	14
frische Nudeln Sesam-Erdnussauce Knoblauch Sichuanpfeffer Chiliöl Hähnchen in vegan möglich 🌱	
Shanghai Style	15
frische Nudeln hausgemachte Sojasauce Frühlingszwiebelöl Wildfang Garnelen in vegan möglich 🌱	
Tod durch Schokolade	8
Schokoladenkuchen Erdnusscreme Matcha-Keks-Krümel 🌱	



MONKEY 47



Monkey 47 Bar

www.monkey47.com

Just another Gin? Keineswegs, wohl eher Bollenhut und Turban – ein batch distilled und unfiltered Gin, der britische Traditionen, die Exotik Indiens und die Reinheit und Ursprünglichkeit des Schwarzwaldes mit meisterlichem Handwerk vereint. Insgesamt 47 handverlesene Botanicals, angesetzt mit extrem weichem Quellwasser des Schwarzwaldes, verleihen Monkey 47 seine unvergleichliche Komplexität und Qualität.

Monkey 47 Drinks

Standnummer 16

Monkey 47 & Tonic 9
Monkey 47 Gin | Tonic Water | Grapefruit

Skinny Monkey 9
Monkey 47 Schwarzwald Sloe Gin | Soda Water

Monkey 47 Bramble 9
Monkey 47 Gin | Lemon Juice | Sugar Syrup | Creme de Mure

Monkey Gin Fizz 9
Monkey 47 Gin | Zitronensaft | Zuckersirup | Soda Water | Grapefruitzeste

Monkey 47 Le Gurk 9
Monkey 47 Gin | Holunderblütensirup | Zitronensaft
Zuckersirup | Apfelsaft | Gurke

Zuzüglich Pfand 2

Schmeckt besonders gut mit:





Labsal

Rheinische Straße 12, 44137 Dortmund
www.labsal-dortmund.de

Moderne schwäbische Küche mitten im Ruhrgebiet seit 2017. Gegenüber des Dortmunder U haben wir unser kulinarisches Refugium aufgebaut. Wir orientieren uns an schwäbischen Traditionen und passen sie dem Zeitgeist an. Mit viel Hingabe und Liebe zum Produkt erschaffen wir so das, was wir die moderne schwäbische Küche nennen. Unsere zweite Leidenschaft gilt dem nachhaltigen Weingenuß. Alles, was ihr bei uns bekommt, ist selbst gemacht - ohne Geschmacksverstärker oder Convenience! Außerdem achten wir auf einen möglichst regionalen und nachhaltigen Einkauf.

Labsal Menü

Standnummer 17

Allgäuer Käsehällchen 8
Sauce Tartare | Algenkaviar 🌱

Gebeizte Fjordforelle 11
Fenchel | Blumenkohl | Sauce Rouille

Handgemachte Maultasche 11
Granatapfel | Senfgurke | Nuss | Schmorzwiebelcreme | Sommersalat
auch in vegan erhältlich 🌱

Spätzle Al Limone 12
Kirschtomaten | Kräuter | Parmesan 🌱 12
zusätzlich mit frischem Périgord Trüffel 🌱 15

Entenbrust 15
Karotte | Sellerie | Orange

Käsevariation 10
Chutney | Alpiner Brotmix 🌱



HÖVELS

www.hoevens-original.de

Stolzes Dortmunder Brauhandwerk: HÖVELS Original ist ein ganz besonderes Bier. Raffiniert ausgewählte Zutaten werden in einem über Jahrhunderte perfektionierten Maischverfahren mit besonders langer Reifezeit gebraut und in eine einzigartige 0,5-l-Bügelverschluss-Flasche abgefüllt. Eine obergärige Bierspezialität mit vielschichtigen Malzaromen und feinherber Hopfennote, die heute so aktuell ist wie eh und je.

HÖVELS Stößchen-Bar

Standnummer 18

„Komma ran auf´n Meter“ 20

1 Meter HÖVELS Original oder 1 Meter Brinkhoff's No.1

Zuzüglich Pfand (Meter & Gläser) 20

In Kooperation mit:



Standnummer 20

EXKLUSIVER
CHAMPAGNER-GENUSS MIT



CHAMPAGNE

PERRIER-JOUËT



Perrier-Jouët Grand Brut
12% Vol./0,75l Flasche

Perrier-Jouët Blason Rosé
12% Vol./0,75l Flasche

perrier-jouet.com | genuss-mit-verantwortung.de



Champagner und Austern Bar by Perrier-Jouët

www.perrier-jouet.de



Der brillante Perrier-Jouët Grand Brut, eine meisterhafte Cuvée aus Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier, lagert mindestens drei Jahre. Er besticht durch weinige Eleganz, frischen und gehaltvollen Charakter mit exotischen Frucht- und Blütenhonigaromen. Der Perrier-Jouët Blason Rosé erstrahlt lachsfarben im Glas und verströmt kräftige Aromen von roten Beeren und floralen Noten. Mit einer eleganten Säure und Nuancen von Karamell und Pfeffer ist er ein animierender Champagner mit besonderer Reifezeit.

Standnummer 20

gourmedo
CHAMPAGNER UND AUSTERN BAR

Perrier-Jouët Experience 20

Perrier-Jouët Grand Brut 0,1l | zwei Gillardeau Austern

Perrier-Jouët Deluxe 110

Perrier-Jouët Grand Brut 0,7l | acht Gillardeau Austern

Austern only 12

zwei Gillardeau Austern

Perrier-Jouët Grand Brut

by the glas 0,1l 15

Bottle 0,7l 95

Perrier-Jouët Rosé

by the glas 0,1l 20

Bottle 0,7l 130

Austern präsentiert von:



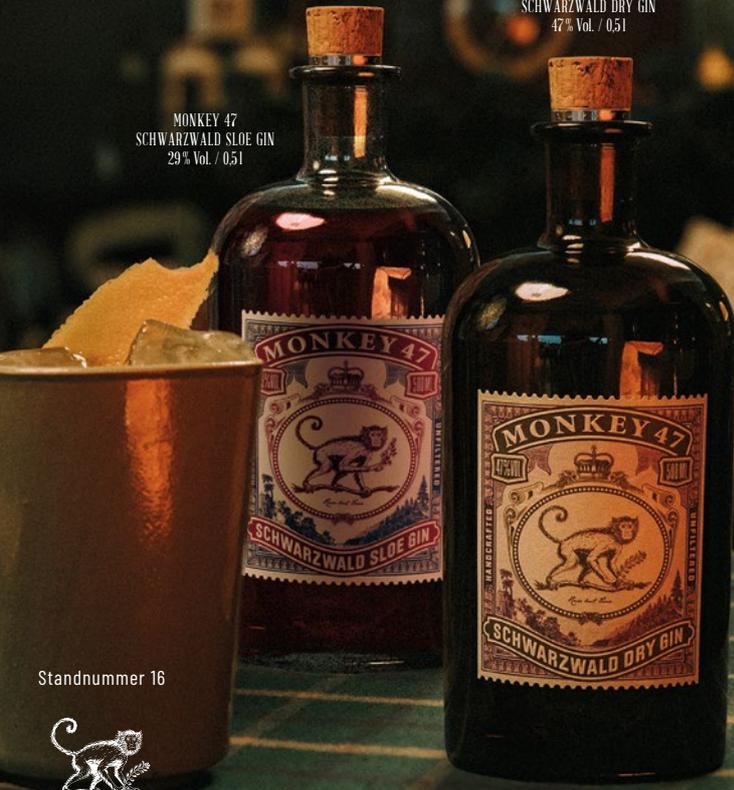
Niggemann Food
Frischemarkt GmbH, Bochum

Wir beliefern die Gastronomie, daher auch die Gourmedo mit ausgewählten, frischen Zutaten für Ihr Geschmackserlebnis. In diesem Jahr servieren wir dazu persönlich auf dem Dortmunder Festival der Kulinarik einen kulinarischen Höhepunkt: Genießen Sie die perlende Eleganz des Champagners mit der salzigen Frische von affinierten, geklärten Austern.

WILD UND ERLESEN!

MONKEY 47
SCHWARZWALD DRY GIN
47% Vol. / 0,5l

MONKEY 47
SCHWARZWALD SLOE GIN
29% Vol. / 0,5l



Standnummer 16



MONKEY 47
SCHWARZWALD DRY GIN

www.monkey47.com | genuss-mit-verantwortung.de

Havana Club

MANGO
LIME

Standnummer 3



havana-club.de

genuss-mit-verantwortung.de



Anthony's Kitchen x Haus Phönixsee

Hafenpromenade 5, 44263 Dortmund
www.hausphoenixsee.de

Erstklassige Gastronomie am Ufer des malerischen Phoenix-See.
Bei uns wird Gastronomie zu einer Genussform, die Ihre Sinne berührt und unvergessliche Momente schafft. Wir freuen uns Sie zu unseren regulären Öffnungszeiten von Mittwoch bis Sonntag, jeweils ab 17.00 Uhr, begrüßen zu dürfen.

Wir freuen uns sehr auf Ihren Besuch,
Ihr Haus Phönixsee Team



Standnummer 22

gourmedo **sterne**


Menü von Anthony Sarpong am Donnerstag

Lachs 14
 Chorizo | Erbse | Koriander | Schokupan (japanisches Milchbrot)

Pulled Duck 16
 Spinat | geeiste Wassermelone | Ponzu | Nussbutter Schaum

Unsere Sternemenüs werden
exklusiv begleitet vom Weingut:

Mit freundlicher
Unterstützung von:





Marcel Kokot, TROYKA

Rurstr. 19, 41812 Erkelenz Neu-Immerath
www.troyka.de



Seit dem 1. März 2021 heißt die Burgstuben Residenz nun TROYKA und befindet sich in Erkelenz Neu Immerath, 30 Minuten von Düsseldorf entfernt.

TROYKA bedeutet auf Russisch - Dreigespann. Alexander Wulf, Marcel Kokot und Ronny Schreiber sind eine TROYKA. Im neuen Restaurant erwarten euch eine Chefstable, offene Küche, Weinumidor, Club Kitchen und Smart Restaurant. Die Küche ist regional und authentisch russisch. Kräuter und Gemüse kommen aus dem eigenen Garten, und die Speisen werden auf regionaler Keramik aus dem Kreis Heinsberg serviert.

Standnummer 22

gourmedo **sterne**



Menü von Marcel Kokot am Freitag

Chinchali 14

georgische Teigtasche | Kartoffel-Borsch-Espuma
Zedernholz-Zwiebel Crumble

Hausgebeizter Ora King Lachs 16

Moscow Mule vinaigrette | armenische Gurke

Unsere Sternemenüs werden
exklusiv begleitet vom Weingut:

Mit freundlicher
Unterstützung von:





Eric Werner, Astrein

astrein
ESSEN & TRINKEN

Krefelder Straße 37, 50670 Köln
www.astrein-restaurant.de

Ein Maximum an Genuss und Gastlichkeit: In seinem Kölner Restaurant „astrein“ bereiten Sternekoch Eric Werner und sein Team mit handwerklicher Feinpräzision und viel Kreativität moderne und klassische Gerichte mit internationalen Akzenten zu. „Mit kräftigen, intensiven Aromen und ausgezeichneten, erlesenen Weinen werden die Gäste des „astrein“ verwöhnt und erleben unvergessliche Gaumenfreuden.“
Warme, perfekt aufeinander abgestimmte Farbtöne, eine beeindruckend gestaltete Wand, komfortable Clubsessel im Retro-Design und besondere Lichtakzente garantieren ein stimmungsvolles Fine-Dining.

Standnummer 22

gourmedo *sterne*
❁ ❁ ❁ ❁

Menü von Eric Werner am Samstag

Gegrillter Schwertfisch 14
gelierte Tomaten Essenz | Ruccola Pesto | Fenchel | Sauce Rouille

Königsberger Klopse 16
Spinat Cream | Gemüse | Duftreis | Kapern | Salzzitronen
Velouté | Wildkräuter Salat

Unsere Sternemenüs werden
exklusiv begleitet vom Weingut:

Mit freundlicher
Unterstützung von:





Laurin Kux, Brust oder Keule

Melchersstr. 32, 48149 Münster
www.brustoderkeule.de

BOK
RESTAURANT

Das Restaurant BoK ist ein „Casual fine Dining“ Restaurant im Herzen von Münsters Kreuzviertel. Im April 2023 ist das junge Team um Küchenchef Laurin Kux erstmals mit einem Stern im Guide MICHELIN ausgezeichnet worden. Von Dienstag bis Samstag werden 2 Menüs angeboten, von denen eines rein vegetarisch ist. Die frische, kreative Küche orientiert sich an der Saison und stellt beste Produkte in den Mittelpunkt. Das Team um Restaurantleiter Dominik Berner und Sommelière Celia Briezke heißen Sie auf der schönen Terrasse willkommen.

Standnummer 22

gourmedo **sterne**



Menü von Laurin Kux am Sonntag

Fjordforelle 14

Kohlrabi | Raps | Gartenkräuter

Rinderrücken 16

Brokkoli | geröstete Hefe | Pfifferlingsrahm

Unsere Sternemenüs werden
exklusiv begleitet vom Weingut:

Mit freundlicher
Unterstützung von:



DENKT AN MORGEN.

OHA HA!

EDG ABFALL APP

Abfuhrtermine,
Sperrmüll,
E-Geräte Service
und mehr.

*Einfach
downloaden!*



www.edg.de



2024

DEIN KOCHQUINTETT

5 Restaurants · 5 Menüs · 5 Monate

CHARITY KITCHENPARTY

AM 7. NOVEMBER 2024 IM AUDI ZENTRUM DORTMUND

10 Jahre
Dein Kochquintett



www.dein-kochquintett.de
@ f dein_kochquintett

Präsentiert von:



Mit freundlicher Unterstützung von:

Audi
Zentrum Dortmund



**SPIELBANK
HOHENSBURG**



Stadt Dortmund



Veranstalter:

MOSA'K.
M A N A G E M E N T

Projektpartner:

Daniel Östreich
GASTRONOMIEBERATUNG