Ein Jahrmarkt für Genießer

Menue-Karussell dreht sich auch in Bottrop

Nun dreht sich das Menue-Karussell auch bei uns. Mit an Bord die Bottroper Gastronomen aus dem Restaurant im Maschinenhaus am BernePark, Forsthaus Specht und dem Haus Lindemann.

Insgesamt 29 Gastronomen springen auf das Karussell auf, die restlichen stammen aus Gelsenkirchen, Gladbeck und Herne. Alle bieten sie ein Viergänge-Menü inklusive der begleitenden Weine oder Biere zu einem anschaulichen Festpreis an.

Das extravagante des Menue-Karussells ist, dass man voller Vorfreude etwas Neues probieren und tüchtig zuschlagen kann, ohne ein Risiko eingehen zu müssen, da der Preis feststeht. Die Besucher können sich so die Bäuche voll schlagen, ohne Unsummen dafür zu bezahlen, diese Strategie lässt die Feinschmecker-Küche erst richtig rotieren.

Der kulinarische Fahrspaß startet am 1. Februar und endet am 31. März, wer möchte, kann schon jetzt Verschenkgutscheine online (www.menue-karussell.de) oder im Restaurant bestellen oder Reservierungen vornehmen. Im Internet stehen die Menüvorschläge aller Teilnehmer.

Das Menue-Karussell ist keine neue Erfindung. In Bochum, Dortmund und im Kreis Vest ist es mittlerweile eine feste Größe.

Seit 2006 findet in den anderen Regionen jeweils im Februar und März die Aktion statt.

Foto: Engel

Von wegen, viele Köche verderben den Brei: Hier steht die Vielzahl an Gastronomen für Abwechslung und Esskultur.

33.000 Gäste haben im Vorjahr beim menue-Karussell mitgemacht, Das Angebot ist recht unterschiedlich. Jeder Gastronom bringt seine eigene Farbe ins Spiel. Daher ist die Qual der Wahl nicht gerade gering. Das ist aber der besondere Reiz des Menue-Karussells. Die Gäste erkunden Neues, weil der Preis überschaubar und kalkulierbar ist.

Die teilnehmenden Restaurants verzeichnen rege Teilnahmezahlen. Wenn man einen Blick auf die Speisekarten der teilnehmenden Restaurants wirft (siehe auch linke Seite), dann dürfte sich auch in der Emscher-Region das Karussell noch mehrmals drehen.

vee & han