L.STROETMANN
GROSSMARKT

MSv 14

09. - 11. JUNI 2017

TÄGLICH AB 11 UHR | SCHLOSS MÜNSTER

MÜNSTER
VERWÖHNT®

MUENSTER-VERWOEHNT.DE FACEBOOK.COM/MUENSTERVERWOEHNT

MINIJOB
einfach.mobil.sicher

ARBEITGEBERS LIEBLING. PAPIERKRAM ADÉ.
Bürokratischen Aufwand minimieren: Sofortmeldungen | Arbeitszeiterfassung (kostenfrei) | Digital unterschreiben | Jobs einstellen | Minijobber finden | Lohnbuchhaltung
Alles digital ... Alles per App ... Jetzt registrieren...

MINIJOB.CLOUD - DAS TOOL
Mit unserer Web- und App Applikation schaffen wir die Bürokratie ab. Arbeitgeber und Minijobber können ihre gesetzlichen Pflichten mobil erledigen. Rechtskonform!

- **KEINE PERSONALBÖGEN MEHR AUSDRUCKEN**
- **KEINE PERSONALBÖGEN MEHR AUSFÜLLEN**
- **KEINE PERSONALBÖGEN MEHR VERSENDEN**
- **KEINE PERSONALBÖGEN MEHR MAILEN**

Minijob.Cloud | einfach.mobil.sicher | Die mobile Lösung | Bürokratie adé!
www.minijob.cloud

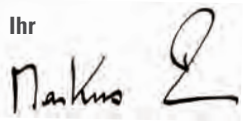
Liebe Gäste, Freunde und Fans von „Münster verwöhnt…“,

Münster ist für seine einzigartige und ausgezeichnete Lebensart bekannt. Exemplarisch hierfür steht auch das Gourmetfest „Münster verwöhnt…“, das in diesem Jahr zum 14. Mal stattfindet und als genussvolles Highlight den Veranstaltungskalender unserer Stadt auf ganz wunderbare Art bereichert.

Wenn Spitzenrestaurants und Spitzenköche vom 09. - 11. Juni 2017 vor der einmaligen Atmosphäre des Schlosses Kostproben ihres Könnens servieren und eine exklusive Cocktailbar, ein Biergarten und ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm u.a. mit Kammermusik, Lichtspielen und Fackelallee für ein überaus stimmungsvolles Ambiente sorgen, dann ergibt das „Münster verwöhnt…“, ein wahres Fest für alle Sinne.

Es sind also auch in diesem Jahr wieder beste Voraussetzungen vorhanden für einen langen, genussvollen und bereichernden Abend. Dazu heiße ich Sie herzlich willkommen und wünsche Ihnen bei hoffentlich bestem Wetter viel Freude bei „Münster verwöhnt…“!

Ihr



Markus Lewe
Oberbürgermeister der Stadt Münster

In unserer Café & Weinbar IDÉAL, im schönen Hanse-Carré mitten im Herzen von Münster, schenken wir Spezialitäten der **Privatrösterei RÖSTBAR, Tee von Gschwendner** & **AUSGEWÄHLTE, ERSTKLASSIGE WEINE** aus.

Das Idéal ist der perfekte Ort für Genießer und IDÉAListen.
Wir freuen uns auf Euren Besuch
– MORGENS, MITTAGS, ABENDS –

Idéal CAFÉ & WEINBAR

IDÉAL | CAFÉ & WEINBAR
Beginengasse 12 | Münster | Tel: 0251 48 40 000
Mo. bis fr. von 11 bis 1 Uhr | Sa. von 10 bis 1 Uhr
www.ideal-muenster.de | ideal@ideal-muenster.de
Holt Euch unsere App **Werdet unser Facebook-Fan**

MSv

Liebe Feinschmecker,

„Münster verwöhnt…"... ist in den letzten 14 Jahren über sich hinaus gewachsen. Von Jahr zu Jahr versuche ich als Veranstalter gemeinsam mit den teilnehmenden Betrieben, die zum größten Teil von der ersten Stunde an mit dabei waren, es für Sie immer wieder interessant zu machen und Sie mit innovativen Kleinigkeiten zu überraschen. Unser aller Anspruch, höchste Qualität in einem Event von überregionaler Bedeutung zu vereinen, ist eine Herausforderung für alle Beteiligten. Gerne stellen wir uns dieser Aufgabe und sehen jedes Jahr ein Ergebnis, das uns stolz macht. Zufriedene Besucher, die vor allem eins tun: Lebensqualität genießen. Drei Tage lang möchten wir Sie in Münster verwöhnen. Die atemberaubende Atmosphäre hier am Schloss Münster bietet uns den Rahmen, den die Idee um „Münster verwöhnt…" benötigt.

Kommen Sie nach Münster und genießen Sie am Schloss mit Freunden und Familie kulinarische Köstlichkeiten. Seien Sie dabei, wenn die Sonne in den Abend eintaucht und Sie in einer illuminierten Atmosphäre verweilen, die Sie anderswo kaum finden. „Münster verwöhnt…" vereint Genuss und Lebensart, die typisch für Münster und das Münsterland sind.

Ihr

Severin Romero - Veranstalter

DAS KAUFBESTECK

Auch in diesem Jahr wird den Besuchern ein Kaufbesteck in Form von Messer und Gabel angeboten. Das Kaufbesteck können Sie an jedem Stand für einen Euro erwerben. **Nutzen Sie Ihr Kaufbesteck und probieren Sie die Köstlichkeiten an den verschiedenen Ständen.**

KRISEN HILFE MÜNSTER 0251-519005

Nach dem Besuch der Veranstaltung können Sie Ihr Kaufbesteck mitnehmen oder **für wohltätige Zwecke an die Krisenhilfe Münster e.V. spenden.**

HERZLICHEN DANK!

AN DEN GETRÄNKEÄNDEN IM AUSSCHANK

Brinkhoff´s NO.1	0,25 l	**3,00 €**
Schöfferhofer Weizen	0,5 l	**4,00 €**
Schöfferhofer Weizen Alkoholfrei	0,5 l	**4,00 €**
Hövels	0,3 l	**3,50 €**
Jever Fun	0,33 l	**3,00 €**
Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite, Lift, Apfelschorle	0,25 l	**2,50 €**

Original SELTERS Mineralwasser

SELTERS Leicht	0,25 l	**2,00 €**
SELTERS Leicht	0,75 l	**5,00 €**

MS VERWÖHNT WEINSTAND

Idéal Café & Weinbar — Trixi Bannert Weinhandel / Weinfachberatung

WEISSWEIN

Grauburgunder QbA trocken 2016
Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz/Deutschland
0,1 l Glas 2,50 € | Flasche 23,00€

Blanc de Noirs trocken 2015
Biolandweingut Schwarztrauber, Pfalz/Deutschland
0,1 l Glas 3,50 € | Flasche 20,00€

Philipp´s Riesling trocken 2016
Weingut Philipp Kuhn/ Deutschland
0,1 l Glas 2,50 € | Flasche 23,00€

A Mano IGP 2016
Cantina A Mano, Apulien
0,1 l Glas 4,00 € | Flasche 22,00€

ROSÉWEIN

Rosé de Pressée 2016
Domaine du Tariquet, Gascogne/Frankreich
0,1 l Glas 3,00 € | Flasche 18,00€

Edition MC Rosé trocken 2016
Weingut Zehe-Claus, Rheinhessen/Deutschland
0,1 l Glas 4,00 € | Flasche 21,00€

ROTWEIN

DADÁ No. 1
Finca Las Moras, Argentinien
0,1 l Glas 4,00 € | Flasche 22,00€

Merlot Elegance 2015
Joseph Castan, Languedoc
0,1 l Glas 2,50 € | Flasche 16,50€

SCHAUMWEIN

Frizzante „Perla Vera“
Weingut Bannert / Österreich
0,1 l Glas 3,00 € | Flasche 18,00€

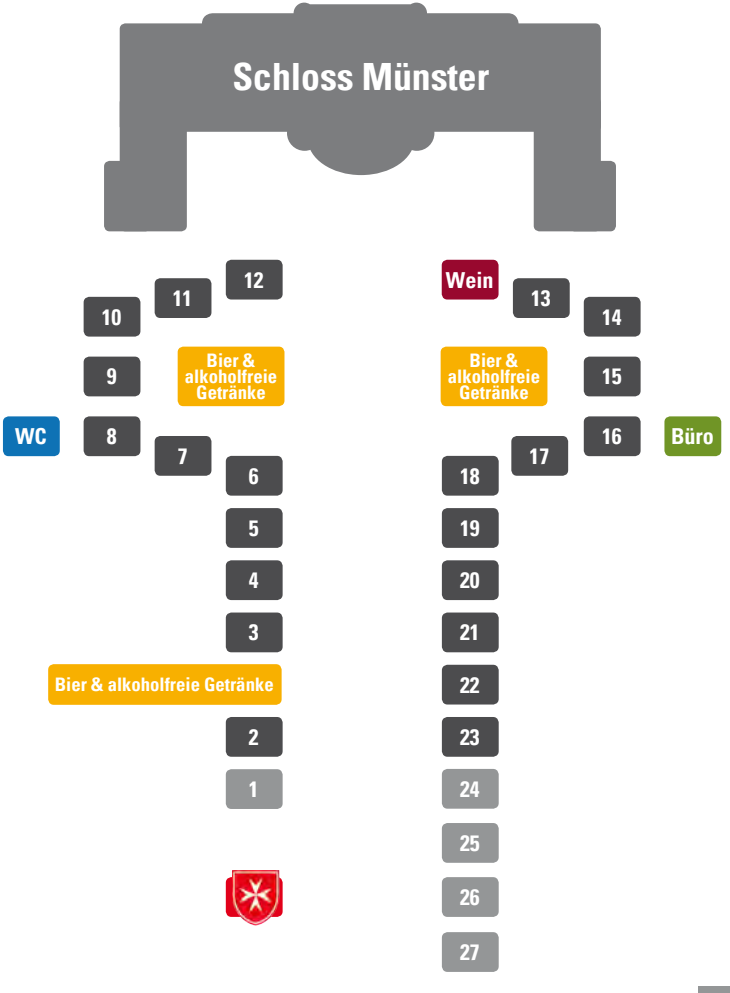
Veuve Neuzieres Chamapagner Blanc Brut
Champagne/Frankreich
0,1 l Glas 7,50 € | Flasche 45,00€

ETIENNE Cremant de Loire Blanc & Rosé Brut
Bouvet-Ladubay, Loire/Frankreich
0,1 l Glas 5,00 € | Flasche 30,00€

Weitere Spitzen-Weine sind in der Café & Weinbar Idéal erhältlich!
www.ideal-muenster.de

1. Beresa
2. Feinbrennerei Sasse
3. Restaurant Ackermann
4. Café Classique
5. Hotel-Restaurant Feldmann
6. Hotel Restaurant Steverburg
7. Wilminks Parkhotel
8. Lorenbeck´s Wirtshaus
9. La Costanera an der Aa
10. Parkhotel Wienburg
11. Trattoria Trüffel Da Diego
12. Gastronomie Zwei Löwen Klub
13. Feinbrennerei Sasse
14. Ringhotel Landhaus Eggert
15. Restaurant Giverny
16. Altes Gasthaus Freitag
17. Dell´Isola da Leo
18. Artusi Ristorante
19. Restaurant Hotel Schloss Wilkinghege
20. Gabriel´s…im Kaiserhof
21. Mole Kneipe & Kombüse
22. Da Vinci Ristorante
23. Royals & Rice
24. Prestige Rooms
25. 2Rad Weigang
26. Le Creuset
27. Braun.Gallery

Der Weinstand wird präsentiert von der Café & Weinbar Idéal in Münsters Hanse Carré und dem Weinhandel Trixi Bannert



Restaurant Ackermann

DIE MENÜAUSWAHL

Sommersalat
Büffelmozzarella / Melone / Westfälischer Knochenschinken
Alter Balsamico / Basilikumpesto / Baguette ..... 7,50 €

Oliven-Ricotta-Ravioli
mit weißem Tomatenschaum und Paprika-Vinaigrette ..... 8,00 €

Gebratenes Zanderfilet
mit Ragout von grünem und weißem Spargel,
Safranschaum & Bärlauchgnocchis ..... 9,00 €

Filet vom „Black Angus" Rind
mit mediterranem Gemüse-Ratatouille,
Nussbutter-Kartoffelpüree & Rotweinreduktion ..... 9,50 €

Eismarillenknödel mit Vanillesauce ..... 6,00 €

Frische Erdbeeren
mit Stippmilch und Pumpernickel-Crumblee ..... 6,00 €

Restaurant Ackermann
Roxeler Strasse 522 | 48161 Münster - Roxel
Telefon 02534 - 10 76 | Fax 02534 - 93 44
www.restaurant-ackermann.de

DAS NEUE CAFÉ CLASSIQUE

"Die geilsten Torten der Stadt haben ein neues Zuhause!"

Münster-Mauritz · Rudolfstraße 1

Telefon 0251-131700 Fax 0251-131701

Montags bis Samstags 8.00 bis 18.30 Uhr
Sonntags 9.00 bis 18.00 Uhr

Die Adresse für kreative Tortenideen in Münster

CAFÉ CLASSIQUE

DIE MENÜAUSWAHL

Torten-Classiquer

Himbeer-Schoko-Verwöhnt ..... **3,50 €**
Erdnuss-Caramel-Torte ..... **3,30 €**
Torte des Jahres 2017
Erdbeer- Mousse-Torte ..... **3,30 €**
Mohn-Mousse ..... **3,50 €**
Maracuja-Mousse ..... **3,30 €**
Brownie-Basilikum-Sahne ..... **3,30 €**
Himbeer-Rahm ..... **2,80 €**

Petit Fours ..... **2,50 €**

Macarons made in Münster ..... **1,40 €**

Pralinen-Classiquer ..... **1,00 €**
Unwiderstehliche, Nougat-Rouge, Schwarze Sünde, SaltyPeanuts (ohne Alkohol) Sasse-Lagerkorn-Trüffel, Cassis Trüffel , Süßholz

Eis-Classiquer in der Waffel ..... **1,20 €**
Tahiti-Vanille, Basilikum, Apfel-Sanddorn (Sorbet), Lavendel, Erdbeere, Zitrone-Minze, Cassis, Pina Colãda, Schokolade

Kaffeespezialitäten

Filterkaffee ..... **2,30 €**
Café Creme ..... **2,30 €**
Cappuccino ..... **2,50 €**
Espresso ..... **2,00 €**
Milchkaffee/Latte Macciato ..... **3,00 €**
Café Affogato ..... **3,10 €**

Frozen Drinks

Prosecco mit hausgemachtem Cassis-Eis ..... **5,50 €**
Pina Colãda Frozen ..... **5,50 €**
Frozen Caipirinha ..... **5,50 €**

Café Classique
Rudolfstraße 1 | 48145 Münster
Telefon 0251- 13 17 00
www.cafe-classique.de

Foto: iStock.com

Die WN im Taschen-Format

Jetzt die digitalen Produkte der WN testen.

- News-App für Smartphone/Tablet
- Unbegrenzter Zugang zu wn.de
- Keine Mindestlaufzeit!
- Nur 9.90 € pro Monat

Online bestellen unter:
www.wn.de/digital

WN Westfälische Nachrichten

FELDMANN
HOTEL & RESTAURANT

DIE MENÜAUSWAHL

Weinbegleitung:
Fenchelsalami, Salsiccia, ital. Schinken, Parmesan, Oliven ..... 7,50 €

Vegetarisch:
gegrillter grüner Spargel mit Pinienkernen
und Kräuter-Tomaten-Vinaigrette ..... 7,50 €

Rinderrücken „Strindberg"
mit Ochsenmarmelade und Süßkartoffel-Stampf ..... 9,50 €

Original Wiener Schnitzel vom Kalb
mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat ..... 9,50 €

Sardischer Couscous mit Gamba
Calamaretti und Intensiv-Tomate ..... 7,50 €

Dessert: Passionsfrucht-Joghurt-Parfait mit Erdbeeren ..... 5,50 €

Für Kinder: Mini-Burger mit unserem Pfirsich-Ketchup ..... 4,00 €

Hotel-Restaurant Feldmann
An der Clemenskirche 14 | 48143 Münster
Telefon: 0251 - 41 44 90
www.hotel-feldmann.de

BERESA
LEIDENSCHAFT FÜR BE... Cabrios

Wir freuen uns auf Ihren Besuch an unserem Stand bei MÜNSTER VERWÖHNT!

*Beispielangebot: C 180 Cabriolet AMG (Vorführwagen): Laufzeit: 48 Monate, Gesamtlaufleistung: 40.000 km, Kaufpreis inkl. ges. Umsatzsteuer (19%): 39.985,00 €, Anzahlung: 0,00 €, Gesamtkreditbetrag: 39.985,00 €, Zinsen: 2.646,21 €, Sollzins gebunden, p.a.: 1,97 %, Effektiver Jahreszins: 1,99 %, Gesamtbetrag des Darlehens: 44.149,92 €, Schlussrate: 24.997,92 €, 48 mtl. Gesamtfinanzierungsraten à: 399,00 € inkl. Kaufpreisschutz | Nur solange der Vorrat reicht.

HOTEL RESTAURANT STEVERBURG

DIE MENÜAUSWAHL

Ofenfrisches Baguette mit Kräuterschaum ..... 2,50 €

Zitronengrassüppchen mit Koriander, Aioli und Eismeershrimps ..... 4,50 €

Frühlingshaftes Salatbouquet an hausgebeiztem Graved- Lachs
mit Dill-Senfschaum und Röstitaler ..... 7,50 €

Geschmortes Ragout vom Rehbock
mit nordischen Waldpilzen gefüllter
Williams- Christ- Birne Butterpilzen und Spätzle ..... 8,50 €

Vegetarisch
Asiatische Gemüsepfanne mit Mie - Nudeln ..... 6,00 €

Rhababerkompott
mit frischen Erdbeeren Vanilleeis und dicker süßer Sahne ..... 4,50 €

Pott Kaffee und hausgemachter Blechkuchen ..... 4,50 €

Hotel Restaurant Steverburg
Bamberg 6 | 48301 Nottuln
Telefon: 02502 - 98 76
www.hotel-steverburg.de

DAS AUGE ISST MIT.

Münsteraner Motive von erstklassigen Photographen faszinierend umgesetzt. Gedruckt mit Pigmenttinten auf Leinwand oder -papieren in Museumsqualität.

Galerie und Labor für Kunstdrucke

BRAUN . GALLERY

Salzstraße 30 Promenade 1 48143 Münster www.braun.gallery

Wilminks PARKHOTEL

DIE MENÜAUSWAHL

Spinatsalat
mit Couscous Granatapfelkernen und gebratenem Doraden Filet ..... 8,00 €

Sous vide gegartes Rindertafelspitz mit Brösel-Kräuterkruste
Pikante Rotweinsauce, Spitzkohlgemüse mit Kartoffelchips ..... 9,50 €

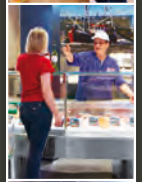
Gebratener Himmelgucker Fisch
(Geschmack ähnlich dem Seeteufel)
auf buntem Karottengemüse mit Ingwer und Sesam ..... 9,00 €

Vegetarisch: **Süßkartoffelwedges mit Lemon-Ingwercreme ..... 6,00 €**

Hausgemachtes Mandeleis mit Beerenfrüchten ..... 5,50 €

Landidyll Wilminks Parkhotel
Wettringer Straße 46 | 48485 Neuenkirchen
Telefon 05973 - 9 49 60 | Fax 05973 - 18 17
www.wilminks-parkhotel.de | info@wilminks-parkhotel.de

50 JAHRE L.STROETMANN GROSSMARKT



Kompetenz, Qualität, Frische und den richtigen Preis. Hier kaufen die Profis ein!

Mehr als **35.000 Food-Produkte** sowie **11.000 Non-Food-Artikel** bringen unsere Kunden auf den richtigen Geschmack.

Die Einkaufsadresse für alle Gastronomen & Gewerbetreibenden!

www.stroetmann.de

48163 Münster
Harkortstraße 30
Tel. 0251/7182-255
Fax 0251/7182-159

48599 Gronau
Borgwardstraße 4
Tel. 02562/9647-0
Fax 02562/9647-10

Lorenbecks Wirtshaus

Lebensart … ganz schön westfälisch!

DIE MENÜAUSWAHL

Kohlrabicarpaccio
mit westfälischem rohem Schinken & Altbierkäse ..... 5,50 €

Gebratenes Spargelröllchen im Schinkenmantel - Blattsalate ..... 6,50 €

Münsterländer Kartoffelburger
(Reibeplätzchen-Rindfleisch-Tomate-Gurke-Liebe) ..... 7,00 €

Sauerbraten-Burger
Rotkohlsalat - Apfel Zwiebelrelish ..... 7,00 €

Herrencreme ..... 3,20 €

Kuchen: Erdbeer Baiser & Apfelkuchen ..... 2,70 €

Pott Kaffee ..... 2,00 €

Lorenbeck's Wirtshaus
Borenplatz 3 | 48431 Rheine
Telefon 05971 - 89 92 777
www.lorenbeck.de

STAND NR. 8

Norderney

ALLE PROBLEME LÖSEN SICH AM MEER

STADTNAHE FERIENWOHNUNGEN ZU MIETEN

Villa Rosch 8 Personen

Villa Rosch: Die großzügige Erdgeschoss-wohnung mit großer Sonnenterrasse und gehobener Ausstattung bietet alles was Sie für Ihren Aufenthalt auf Norderney benötigen.
Ruhige Seitenstrasse in der Innenstadtzone!
Neubau | 4SZ | 125 qm² | www.villa-rosch.de

Haus Köser 4 Personen

Haus Köser: Diese wunderschöne 2-Raum Altbau-Wohnung besticht durch hohe Decken & befindet sich umgeben von klassischen Norderneyer Häusern in ruhiger Lage.
Nur 150 Meter vom Strand entfernt!

Haus Frisia 6 Personen

Haus Frisia: Diese liebevoll eingerichtete Ferien- Wohnung ist hochwertig möbliert, mit allen wichtigen Annehmlichkeiten aus-gestattet und dabei urgemütlich.
Stadtnah mit großer Sonnen-Terrasse!

Mehr Informationen und den Buchungskalender finden Sie unter norderney-norderney.de

La Costanera AN DER AA

DIE MENÜAUSWAHL

Ceviche (Peruanisches Nationalgericht)
Barschfilet in Würfel geschnitten, mariniert in roter Chili, Koriander und frischem Limettensaft. Serviert mit geröstetem Mais (Cancha) und Süßkartoffel (Camote) ..... 9,00 €

Escabeche de Pescado
(angenehm scharfes, kulinarisches Erlebnis aus der Küstenregion Perus)
Gegrilltes Fischfilet in einer roten Zwiebel-Chili-Paprika-Soße. Serviert mit Süßkartoffeln ..... 8,50 €

Ají de Gallina (traditionelle Hauptspeise aus Lima)
Hähnchenfiletstückchen in einer Soße aus peruanischem gelbem Chili und Parmesankäse. Serviert mit Kartoffeln ..... 8,00 €

Seco de carne (beliebtes Gericht an der Nordküste Perus)
Geschmortes Rindfleisch in einer Soße aus Karotten, Erbsen und Koriander, dazu Reis ..... 8,00 €

Ocopa Arequipeña (beliebte Vorspeise der Arequipeños) ..... 5,50 €
Gekochte Kartoffeln in einer Soße aus Schafkäse, Erdnüssen und Huacatay

Mazamorra Morada (Die beliebte Nachspeise der Limeños)
Grütze aus Lila Mais ..... 4,50 €

La Costanera an der Aa
Bergstraße 19-20 | 48143 Münster
Telefon 0251 - 28 77 96 67
www.la-costanera.de

ABBA UNFORGETTABLE

seit 1788
PARK HOTEL
Restaurant • Kaffeehaus • Biergarten
Wienburg
Ein schönes Fleckchen Münster zum Genießen!

ABBA UNFORGETTABLE

ABBA Gourmet Festival

Freitag 11.08.2017 · 19 Uhr

ABBA-FAN's & Gourmetfreunde aufgepasst:

Das zweite ABBA-Gourmetfestival in der idyllischen Grünanlage der Wienburg mit:

» Champagner-Empfang
» Kulinarische Gaumenfreuden im Vier-Gang-Menü
» „A Tribute to ABBA"-Dinnershow mit den größten Hits der schwedischen Pop-Ikonen von erstklassigen Musikern in originalgetreuen Kostümen
» Erstklassige Spitzenweine
» Preis pro Person 69€ für Champagner-Empfang, Essen & ABBA-Showprogramm
» VVK & Infos im Parkhotel & Restaurant Wienburg oder www.wienburg.ms
» facebook/ parkhotel wienburg // Hotline +49 251 20 12 800

PARKHOTEL WIENBURG | KANALSTR. 237 | 48147 MÜNSTER

www.wienburg.ms

seit 1826
PARK HOTEL
Restaurant • Kaffeehaus • Biergarten
Wienburg
Ein schönes Fleckchen Münster zum Genießen!

DIE MENÜAUSWAHL

Gurken-Ingwer-Tagliatelle an einem Spieß von Jakobsmuscheln
mit Garnelen und Cherrytomaten ..... 6,50 €

Gebratenes Landschwein unter einer Kräuterkruste
an Curryspitzkohl und Rosmarinkartoffeln ..... 8,00 €

Frisch gebratene Kalbsleber mit karamellisiertem Apfelringen
mit Schmorzwiebeln, hausgemachten Rösti und Calvadosjus ..... 8,50 €

Barbari-Entenbrust an Zuckerschotengemüse
mit Schupfnudeln und Gran-Marnier-Jus ..... 9,00 €

Rheinischer Sauerbraten an Rosinen-Honigkuchen-Sauce
mit Apfelrotkohl und Petersilienwurzel-Kartoffelpüree ..... 8,50 €

Frisch gebackenes Schokoladentörtchen mit Anisschaum ..... 5,50 €

Frittiertes Vanilleeis an Beerenmelange ..... 6,50 €

Hotel - Restaurant Wienburg
Kanalstraße 237 | 48147 Münster
Telefon 0251 - 2 01 28 00
www.wienburg.ms

STAND NR. 10

WIR SAGEN DANKE FÜR 14 JAHRE

MÜNSTER
VERWÖHNT®

TRIXI BANNERT
Weinhandel / Weinfachberatung

KAISERHOF
★★★★S
MÜNSTER

1. Preis
„Weinprofi-Abend“ für zwei Personen

2. Preis
Menü des Monats für zwei Personen im Restaurant Gabriel's.

3. Preis
Wunschbehandlung im Wert von 40 Euro für eine Person im Kaiserhof Beauty & Spa

Gewinnen Sie einen

Weinprofi-Abend für zwei Personen!

Sie wollten immer schon riechen, schlürfen und schmecken wie ein Weinprofi?

Dann haben Sie jetzt die Gelegenheit dazu! Gewinnen Sie die Teilnahme für zwei Personen an einer professionellen Weinprobe im Weinhandel Trixi Bannert und tauchen Sie anhand von jeweils sieben verschiedenen Weinen und einem Aperitif in die Welt der Aromen und Weinstile ein. Zu den Weinen werden korrespondierende Kanapees gereicht.

Einfach die unten abgebildeten Felder ausfüllen, dieses Blatt heraustrennen und am WN-Stand abgeben oder Online-Teilnahme unter www.wn.de/verwoehnen

Name/Vorname

Straße

PLZ/Ort

Telefon

E-Mail

✗ Unterschrift

☐ Vorteilsangebote möchte ich zukünftig nicht verpassen und ich bin damit einverstanden, dass sowohl die Aschendorff Medien GmbH & Co. KG als auch die Tageblatt Steinfurt Verlag GmbH & Co. KG mich künftig per Telefon und/oder E-Mail über interessante Verlagsangebote informieren.

Jeglicher werblichen Nutzung Ihrer Daten können Sie bzgl. beider oben genannten Unternehmen jederzeit unter kundenservice@aschendorff.de widersprechen.

www.wn.de

WN Westfälische Nachrichten

MINI JOB
einfach.mobil.sicher

Personal-daten digital verschicken!

FINDE DEINEN MINIJOB PER APP!
Trage deine Fähigkeiten, Verfügbarkeiten und Orte ein und erhalte Jobangebote. **Jetzt kostenlos registrieren...**

MINIJOB.CLOUD - DAS TOOL
Mit unserer Web- und App Applikation schaffen wir die Bürokratie ab. Arbeitgeber und Minijobber können ihre gesetzlichen Pflichten mobil erledigen. Rechtskonform!

- **KEINE PERSONALBÖGEN MEHR AUSDRUCKEN**
- **KEINE PERSONALBÖGEN MEHR AUSFÜLLEN**
- **KEINE PERSONALBÖGEN MEHR VERSENDEN**
- **KEINE PERSONALBÖGEN MEHR MAILEN**

Minijob.Cloud | einfach.mobil.sicher | Die mobile Lösung | Bürokratie adé!
www.minijob.cloud

TRATTORIA Trüffel DA DIEGO

DIE MENÜAUSWAHL

Bruschetta (vegetarisch)
Geröstetes Brot mit frischen Tomaten, roten Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl, Oregano und Basilikum ..... **3,00 €**

Omelette al prosciutto spinaci e formaggio
Bauern-Omelette mit Schinken, Spinat und Käse ..... **7,00 €**

Fisch Burger Focaccia
Fischfilet mit Sauce Tartare, Salat und frischen Tomaten in einem Focaccia Brötchen ..... **8,00 €**

Tortelloni al Tartufo (vegetarisch)
Hausgemachte Nudeln mit Trüffelsauce, frischen schwarzen Trüffeln und Parmesan ..... **8,00 €**

Agnello con Verdure (Sardische Spezialität)
Geschmortes Lamm mit Sommergemüse ..... **9,00 €**

Gamberoni freschi alla griglia con erbe
Gegrillte Gambas mit frischen Kräutern auf Salat ..... **9,00 €**

Tartufo gelato (Trüffel Eis) ..... **4,00 €**

Trattoria Trüffel Da Diego
Rüttenscheider Strasse 114 | 45131 Essen-Rüttenscheid
Telefon 0201 - 72 11 10
www.trueffel-da-diego.de

STAND NR. 11

WHISKY
& CHAMPAGNER

TASTING LOUNGE GREVEN

Wir haben das richtige Geschenk!

Geschenkboxen

Gläser aus der CHAMPAGNE

Tasting Lounge Greven

Gutenbergstrasse 19 - 48268 Greven

www.tasting-lounge.de

DER ZWEI-LÖWEN-KLUB ZU MÜNSTER

GESELLSCHAFTSKLUB SEIT 1796

DIE MENÜAUSWAHL

Vegane Basilikumravioli
mit geschmolzenen Tomberry Tomaten (auf Wunsch mit Parmesan) ..... 7,00 €

Im Pergament gebackenes Doradenfilet
auf Vermuthgemüse ..... 7,50 €

36 Std. gegartes Schaufelstück vom Jungrind
mit getrüffeltem Kartoffelpüree ..... 9,50 €

Pfirsich – Maracuja – Kokos - Eis
mit Mangomousse und Pina Colada - Espuma ..... 6,50 €

Nutella - Bananen Flammkuchen ..... 4,50 €

Gastronomie Zwei Löwen Klub
Am Kanonengraben 9 | 48 151 Münster
Telefon 0251 - 53 27 15
www.zlk-ms.de

Perfekte Zweisamkeit

Das KAGU

Ob Damen- oder Herrenrad; mit oder ohne Akku: Beide Varianten bieten Zuverlässigkeit, Fahrkomfort, Belastbarkeit, Einfachheit der Wartung, Leichtlauf, geringes Gewicht und nicht zuletzt ein schönes Design - auch aufgrund des innovativen BALLOON-Reifen-Konzepts.

mit Akku
ab 3.199,– €
ohne E-Antrieb
ab 1.649,– €

24 Std. einkaufen: www.2rad.de

2RAD WEIGANG
48159 Münster | Grevener Str. 434
Tel.: 0251.21 23 45 | www.2rad.de

KompetenzCenter E-Bikes

SASSE
feinbrennerei

Amérie „Münsterländer Aperitif 16% vol."
feiner Himbeerlikör mit echten Walderdbeeren,
halbtrockenem Chardonnay Sekt und einem Blatt Minze ... Glas 0,15l ... 6,00€

Sasse Münsterländer Lagerkorn 32% Vol. V.S.O.P.
der Digestif aus Weizen und Malz,
vier Jahre im Barriquesausbau gereift ... Glas 2cl ... 3,50€

Sasse Cigar Special 40 % Vol.
Finishing über 12 Monaten in Fässern
aus amerikanischer Weiß – Eiche ... Glas 2cl ... 4,00€

BORDEAUX FINISH 44,5 % Vol.
Weltweit der erste Whisky,
der das Prädikat „Lagerkorn" verdient ... Glas 2cl ... 22,00€

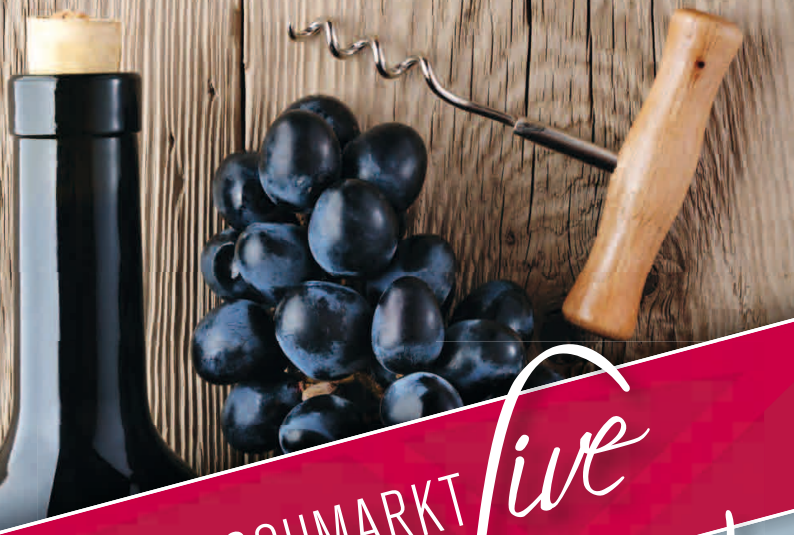
Sasse Williams 40%
der Edelbrand aus Williamsbirnen vom Bodensee ... Glas 2cl ... 3,50€

Sasse Münsterländer Himbeergeist 40 % Vol.
aus Himbeeren vom Hof Grothues-Potthoff / Senden ... Glas 2cl ... 4,00€

Sechser Naturlikör 35% Vol.
feine Kräuter mit Rum / auf Eis ... Glas 4cl ... 4,00€

Feinbrennerei Sasse, Lagerkorn GmbH
Düsseldorfer Straße 20 | 48624 Schöppingen
Telefon 02555 - 99 74 0 | Fax 02555 - 99 74 29
www.sassekorn.de

STAND NR. 2 & 13 muenster-verwoehnt.de



ALTER FISCHMARKT *Live*

WEINFEST IM HOF

FR, 21.7.2017, AB 16:00 UHR

SA, 22.7.2017, AB 12:00 UHR

TOMMY'S WEINE

Landhaus Eggert
superior

DIE MENÜAUSWAHL

Geräucherte Gänseleberterrine mit Portweinreduktion
Rhabarber und Baumkuchen ..... 9,50 €

Sommerlicher Gemüsesalat in kalter Tomatensauce
Zitronengras-Gel und Ziegenkäsecreme im Waffelhörnchen ..... 8,00 €

Gewürz-Lachs in Frankfurter Grüner Sauce
mit mariniertem Dorbaumer Stangenspargel ..... 8,50 €

Hausgemachte Sepia-Spaghetti
mit Gamba, Zitronen-Anchoiade-Creme, Paprikaschaum ..... 8,50 €

Rosa gegarte Entenbrust mit Gewürzjus
glasierte helle Trauben, Karottenpüree ..... 9,50 €

Dicke Bohnen „Westfälisch"
mit Mettendchen und Kartoffel-Bohnenkraut-Senf ..... 8,50 €

Mousse von Tahiti-Vanille
mit steirischem Kernöl, Ragout von Beeren und Olivenöleis ..... 7,50 €

Ringhotel Landhaus Eggert
Zur Haskenau 81 | 48157 Münster
Telefon 0251 - 32 80 40
www.Landhaus-Eggert.de

In bester Gesellschaft

Original SELTERS – empfohlen als idealer Weinbegleiter

SELTERS

Der Ursprung guten Geschmacks

Trockene Weißweine mit naturgeprägter Säure und mineralischer Komponente aus z.B. Riesling oder Weißburgunder sowie leichte Rotweine aus z.B. Spätburgunder oder Trollinger werden vom dezent feinperlenden SELTERS LEICHT hervorragend begleitet.

Als Ergebnis einer wissenschaftlichen Studie der Hochschule Geisenheim University, bei der europäische Premium-Mineralwässer getestet wurden, erhält Original SELTERS ein Zertifikat, das eine ideale Mineralisation und eine sehr gute Eignung beim Genuss von Wein bestätigt.
Weitere Informationen zu der Studie sowie zum erteilten Zertifikat finden Sie unter www.selters.de/selters-wein

Giverny
Restaurant
Caveau de Champagne

DIE MENÜAUSWAHL

Gebratene Wildgarnelen
auf Selleriecrème mit Krustentierschaum und Croustillant ..... 9,50 €

Vorspeisenallerlei:
kaltes Zitronengras-Currysüppchen, kurz gebratener Thunfisch
auf Algensalat mit Limettenschaum, Kartoffel – Gurkensalat
mit Wasabischaum ..... 9,50 €

Ziegenkäse im Crêpeteig gebacken
serviert auf bunten Salaten mit
Honig-Senf-Vinaigrette und gerösteten Pinienkernen ..... 8,50 €

Ochsenbäckchen in Rotwein-Schmorfond mit Fregolanudeln
abgeschmeckt mit getrockneten Tomaten und Gemüsewürfelchen ..... 9,00 €

Kleines Rückensteak vom Iberico-Eichelschwein
mit braisierten Tomaten und
kandierten Kartoffeln an Chorizo-Senfsauce ..... 9,50 €

Rohmilchkäse-Auswahl, Portion ab ..... 6,50 €

Crème brulée à la Vanille – Feine Vanillecrème unter Karamellkruste ..... 4,50 €

Crêpe Suzette – Hauchzarter Eierpfannkuchen
in Orangensauce mit Vanilleeiscrème ..... 6,50 €

Restaurant Giverny
Spiekerhof 25 | 48143 Münster
Telefon 0251 - 51 14 35
www.restaurant-giverny.de

JAGUAR
LAND ROVER
Stopka Münster

THE ART OF PERFORMANCE

RICHTUNGSWEISEND
NICHT NUR IM GELÄNDE.

Stopka Münster GmbH & Co. KG
Zum Kaiserbusch 15 · 48165 Münster · Tel. 0251 6093304 0
www.stopka-muenster.de

Ein Unternehmen der NagelCarGroup

Altes Gasthaus Freitag

DIE MENÜAUSWAHL

Amelsbürener Kartoffelterrine „grün-weiß" im Speckmantel
an Feldsalat mit Knoblauchrauken-Dressing ..... 6,50 €

Geschmorter Rindernacken vom südamerikanischen Weiderind
im Barolo-Jus an gebratenem Serviettenkloß und Schmortomate ..... 8,00 €

Gebratenes Filet vom Seehecht
mit Riesling-Sauce auf einer Ebly-Gemüse-Pfanne ..... 8,50 €

Buttermilchmousse mit Erdbeercoulis ..... 3,50 €

Aprikosentarte vom Blech mit Crème Chantilly ..... 4,00 €

Altes Gasthaus Freitag
Davertstraße 40 | 48163 Münster-Amelsbüren
Telefon 02501 - 50 39
www.gasthaus-freitag.de

kitchenart
by nosthoff-horstmann

SieMatic LEICHT

Albachtener Str. 5 · MS-Albachten
T 0 25 36. 68 98 · Mo–Fr 10–18
Sa 10–15 und nach Vereinbarung
www.kitchenart-ms.de

1965 2017
Jahre Küchenkunst

– „Exklusivität ist selten. **Gute Preise auch.**"

Für das einzigartige und ausgezeichnete Küchendesign von SieMatic sind wir in und um Münster der einzige Anbieter. Für Küchen von Leicht übrigens auch. Laut Focus 46/16 die Küchenmarke mit dem besten Preis-Leistungsverhältnis.

DELL'ISOLA da Leo

DIE MENÜAUSWAHL

Bresaola-Carpaccio (lufgetrockneter Rinderschinken aus Norditalia)
auf Salat - Bouquet mit Walnüssen, frischem Caprino (frischem Käse aus Ziegenmilch) **& Caprino-Senf-Dresing** ..... **8,00 €**

Marinierte Thunfisch-Tagliata in Pistazienmantel
auf Salat-Bouquet mit Bordelaise-Sauce ..... **9,50 €**

Selbstgemachte Ravioli
mit Mascarpone, Ricotta-Käse & Gambas
gefüllt, mit Tomaten-Confit auf Safran-Creme ..... **9,00 €**

Gebratenes Rumpsteak
mit Fleisch-Velouté und Kartoffeln ..... **9,50 €**

Selbstgemachte Pannacotta
mit Erdbeer-Basilikum Mousse ..... **5,00 €**

Restaurant dell´ Isola da Leo
Aegidiistraße 58 - 59 | 48143 Münster
Telefon 0251 - 4 22 35
www.ristorante-dellisola.de

I VINI DEL LAGO DI GARDA

Der idyllische Gardasee in Italien ist umgeben von malerischen Hügeln an denen sich zahlreiche Weinanbaugebiete erstrecken. Die italienische Sonne, die fruchtbaren Hänge im Alpenvorland, vor allem im Norden des Gardasees, sowie die ausgeglichenen Niederschläge bieten ideale Bedingungen für die Heranreifung von Spitzenweinen. Genießen Sie bei ARTUSI die Weine der Cantina Pratello (Brescia). Sie werden begeistert sein.

Weisswein: Lugana
Frisch, harmonisch und sehr fein mit typischem Mandelton

Rosé: Bardolino Chiaretto
Reife Birne und Apfel, sowie eine Note von roten Beeren

Rotwein: Mille uno Rebo
Duft von Alpenveilchen, Holunder, Johannisbeere und Pflaume

Ristorante ARTUSI · Martin-Luther-King-Weg 11 · 48155 Münster · Tel. 0251-6068800
ARTUSI Cafè-Vino-Bar · Hammer Str. 68 · 48153 Münster · Tel. 0251 39486594

ARTUSI

DIE MENÜAUSWAHL

Spiedino di Gamberetti - Zwei Garnelenspieße gebraten
auf gemischtem Salat mit Knoblauchdipp und frischem Baguette ..... 6,50 €

Tagliatelle al tartufo - Bandnudeln in Salbeibutter
mit fein gehobelten Sommertrüffeln und Grana Padano ..... 8,00 €

Frischer Schwertfisch vom Grill
mit Salmoriglio an Spaghetti aglio olio e peperoncino ..... 9,00 €

Tris di agnello
Gegrilltes Lammhüftsteak, Lammbratwurst und
Lammkotelett an Paprikacouscous in Tomatensugo ..... 9,50 €

Joghurt-Mandarinen-Pannacotta
an frischen Erdbeeren und Erdbeersoße ..... 5,00 €

Italienische Käsedegustation
Piemontesischer Bergkäse mit gerösteten Nüssen, Pecorino Pepato
Siciliano mit Orangenkonfitüre, Grana Padano mit Balsamicocreme
dazu frisches Baguette ..... 7,00 €

I VINI DEL LAGO

Lugana, Pratello	0,1 l Glas 3,50 €	Flasche 22,00 €
Bardolino Chiaretto Pratello	0,1 l Glas 3,50 €	Flasche 22,00 €
Mille uno Rebo, Pratello	0,1 l Glas 4,00 €	Flasche 24,00 €

Artusi Ristorante
Martin-Luther-King-Weg 11 | 48155 Münster
Telefon 0251 - 60 68 800
www.artusi.de

STAND NR. 18

Restaurant Hotel
SCHLOSS WILKINGHEGE

Das Besondere genießen

Lassen Sie sich in einem für das Münsterland typischen Wasserschloss verwöhnen. Ein historischer Ort, an dem die Tradition der Gastlichkeit auf die sinnliche Welt der Genüsse trifft.

Steinfurter Straße 374 | 48159 Münster
Tel.: 0251-144270 | www.schloss-wilkinghege.de

Restaurant Hotel
SCHLOSS WILKINGHEGE

DIE MENÜAUSWAHL

Gegrillter Pulpo
in Rosinen-Kapern-Vinaigrette
mit CousCous und wilden Kräutern ..... 9,50 €

Gebratene Riesengarnelen
mit Spargelsalat, Mango und Vanille ..... 9,50 €

Geschmorte Lammschulter
mit Ziegenkäse, Bohnenragout und Quinoa ..... 9,00 €

Perlhuhnbrust
mit Gurken-Koriandersalat, Miso und Zitrone ..... 8,50 €

Quiche
mit getrockneter Tomate, Olive,
Manchego und Basilikumcrème ..... 6,50 €

Geeister Caipirinha
mit Limonensorbet und Minze ..... 5,50 €

Passionsfrucht-Éclairs ..... 4,00 €

Hotel Schloss Wilkinghege
Eigentümer: Rembert Winnecken | Steinfurter Straße 374 | 48159 Münster
Telefon 0251 - 14 42 70 | Fax 0251 - 21 28 98
www.schloss-wilkinghege.de

WN unterwegs

Ausgewählte Reisen für Leser

Kunst, Kultur, Kulinarik

Mit WN unterwegs das Leben genießen

Kein Tag wie der andere

MIT WN UNTERWEGS GEMEINSAM AKTIV SEIN

LASSEN SIE SICH JETZT DEN AKTUELLEN FLYER ZUSCHICKEN!

Besuchen Sie aufregende Orte und lernen Sie Ihre Heimat ganz neu kennen. Mit WN unterwegs erleben Sie eine neue Vielfalt an Freizeitmöglichkeiten – immer thematisch sortiert und in Gesellschaft anderer aktiver WN-Leser. **Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!**

BERATUNG UND ANMELDUNG
Telefon 02 51. 690 - 909082
Montag bis Freitag von 9 bis 17 Uhr
E-Mail wn@chrono-tours.de
Veranstalter Chrono Tours

chrono tours

WN Westfälische Nachrichten

1 Jahr Markenshop Münster

Feiern Sie mit uns am 9. + 10. Juni 2017 und profitieren Sie von unseren tollen Angeboten.

Qualität und Tradition seit 1925

Unverwechselbarer Genuss in der Küche und beste Qualität aus Tradition – dafür stehen die Produkte von Le Creuset: Seit 1925 produziert das französische Traditionsunternehmen hochwertiges Kochgeschirr für alle Bereiche des Kochens – vom Herd bis auf den Tisch.

Le Creuset Markenshop
Salzstraße 40
48143 Münster

www.lecreuset.com

LE CREUSET

IHR KOSMETIKSTUDIO & SPA IN MÜNSTER

Bahnhofstraße 14 · 48143 Münster
T 02 51 - 41 78 0
F 02 51 - 41 78 666
spa@kaiserhof-muenster.de
www.kaiserhof-muenster.de

KAISERHOF
★★★★S
BEAUTY & SPA

TÄGLICH GEÖFFNET FÜR MÜNSTERANER UND HAUSGÄSTE

Gabriel's
...im KAISERHOF

DIE MENÜAUSWAHL

Spargelsalat mit Burrata & Basilikum ..... 7,50 €

Asiatischer Sommersalat „cross over“ mit roh-mariniertem Thunfisch, Wakame, Sprossen, Pindakaas und Kroepoek ..... 7,50 €

Gebratener Pulpo
mit Knoblauchbutter und halbflüssiger Polenta ..... 8,00 €

Currywurst á la Gabriel´s mit fruchtiger Sauce
Quark mit Kurkuma-Curry & dunklem Brot ..... 4,50 €

Boeff Bourguignon mit Pfifferlingen & Speck
Serviettenknödel & Espuma von Kräutern ..... 8,00 €

Rosa gebratener Lammrücken
mit mediterranem Gemüse und karamelisierter Knoblauch-Jus ..... 9,50 €

Auswahl an Rohmilchkäse mit Feigensenf und Baguette ..... 7,50 €

Crème brûlée ..... 4,50 €

Joghurt-Kirsch-Törtchen ..... 4,50 €

Gabriel´s im Hotel Kaiserhof
Bahnhofstraße 14 | 48143 Münster
Telefon 0251 - 4 17 80
www.kaiserhof-muenster.de

KNEIPE & KOMBÜSE
MOLE

DIE MENÜAUSWAHL

Mole's hausgemachte Fischfrikadelle
auf Kartoffelchips, Salatgurke und Brennnesselremoulade ..... 4,50 €

Mole's hausgemachte Fleischfrikadelle
auf Kartoffelchips, Salatgurke und Senfkörnermayonnaise ..... 4,50 €

Bunte Blattsalate in der essbaren Schale
mit Rote Beete, Birnenspalten, Ziegenkäse,
kandidierten Walnüssen und Porreeblattfisch ..... 7,50 €

Filetscheiben vom Ostfriesischen Duke of Berkshire Schwein,
Salat von neuen Kartoffenl mit Frühlingslauchmarmelade
und Speckwürfeln ..... 9,50 €

Lauwarme, geräucherte Lachsforelle
auf Apfel-Nussbrot-Salat dazu Meerrettich-Schmand ..... 9,50 €

Gesüßter Schiffszwieback, Erdbeeren und Rhabarber,
im Weckglas geschichtet mit Frischkäsehaube ..... 4,00 €

MOLE Kneipe & Kombüse
Dorpatweg 10 | 48159 Münster
Telefon 0251 - 41 88 760
fb.me/meine.mole

100% DIE BESTE MUSIK!

100% VON HIER.

ANTENNE MÜNSTER
95.4 MHz

da Vinci
RISTORANTE

DIE MENÜAUSWAHL

Carpaccio
Hauchdünne Rinderfiletscheibchen
mit Rucola und Parmesankäse ..... 7,50 €

Salat Scampi
Rucola mit Gambas und Parmaschinken in Zitronensaft ..... 8,50 €

Tagliatelle aus Parmesanleib
Hausgemachte Bandnudeln mit Salbei-Butter
im frischen Parmesanleib ..... 9,50 €

Tagliatelle di Manzo
Rindergeschnetzeltes in Barolosauce
dazu Kartofelmediteran Salat ..... 9,50 €

Semifreddo mit frischen Erdbeersauce ..... 4,50 €

Ristorante da Vinci
Linus-Pauling-Weg 8 | 48155 Münster
Telefon 0251 - 60 65 915
www.davinci-ms.de

Vedder
PREMIUMEVENT

VEDDER Premiumevent – wir bieten Ihnen die ganze Welt des Events aus einer Hand.

Von der Organisation, Beratung, Planung, Dekoration, Technik, über Personal, Catering, Arrangements, Getränkeservice, bishin zum Inventar – und vieles mehr ...

Porzellan
Bestecke
Gläser
Tisch- und Buffetzubehör
Warmhalte- u. Küchensysteme
Küchenequipment
Theken
Bestuhlung
Tischwäsche
Deko und Beleuchtung
Bühnen, Absperrungen und Bodenbeläge
Zelte und WC
Heizungen ... und vieles mehr!

CATERING | GETRÄNKESERVICE | JUST FOR RENT | SERVICE | EVENTMANAGEMENT

Vedder PREMIUMEVENT | Hoetmarer Straße 35 | 59320 Westkirchen | Tel 0 25 87 | 9 19 90 10
info@vedder-event.de | www.vedder-event.de

ROYALS & RICE

DIE MENÜAUSWAHL

Summer Roll E
Reispapierrolle gefüllt mit Huhn, Gurke, Avocado, Salat, Kurkuma Reis und einer HoiSin-Sate-Sauce ..... 6,50 €

Crispy Salmon Sushi G
Lachs, Avocado in einer knusprigen Rolle ..... 8,50 €

Crispy Vegan Sushi G
mit Süßkartoffen, junger Spargel , dazu asiatischer Guacamole & Salsa ..... 7,50 €

R&R Tunatic Sushi G
Flambierter Thunfisch, Garnelen, Avocado ..... 9,50 €

Papaya Salad E
traditionaller Grüner Papaya Salat, Tomaten, Gurken, Bohnen, Erdnüsse, Limettendressing ..... 7,50 €

Viet Beef Salad E
Gewoktes Rinderfilet, Salat, Tomaten, Gurken, Bohnen, Erdnüsse, Limettendressing ..... 9,50 €

Royals and Rice
Frauenstrasse 51-52 | 48143 Münster
Telefon 0251 - 39 63 36 99
www.royalsandrice.com

Der Verein Krisenhilfe Münster e. V. leistet Soforthilfe für Menschen in Lebenskrisen und suizidalen Situationen.

Die Hilfe erfolgt vertraulich, innerhalb von 24 Stunden und persönlich durch qualifizierte ehrenamtliche Mitarbeiter. Das Beratungsangebot ist niederschwellig, unentgeltlich und spendenfinanziert.

Gefördert wird der Verein mit öffentlichen Mitteln der Stadt Münster, ein nicht unerheblicher Teil der Kosten müssen wir jedoch selber finanzieren. Von daher sind wir dringend auf Spenden angewiesen.

Wir freuen uns über Ihre finanzielle Unterstützung!

KRISEN HILFE MÜNSTER 0251-519005

Krisenhilfe Münster e.V.
Klosterstraße 34 48143 Münster
www.krisenhilfe-muenster.de

Darlehnskasse Münster eG
IBAN: DE24 4006 0265 0013 0999 00

schnitzler
prinzipalmarkt