L.STROETMANN
GROSSMARKT

PRINZIPAL
IMMOBILIEN
seit 1906

MSv 15

01. - 03. JUNI 2018

TÄGLICH AB 11 UHR | SCHLOSS MÜNSTER

MÜNSTER
VERWÖHNT®

MUENSTER-VERWOEHNT.DE FACEBOOK.COM/MUENSTERVERWOEHNT

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!**

grossmarkt.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

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

vom 01. bis zum 03. Juni findet dieses Jahr die Jubiläumsausgabe von „Münster verwöhnt…“ statt. Das Gourmet-Festival lädt Sie bereits in der 15. Auflage zum Genießen und Verweilen ein. Handgemachte Köstlichkeiten, die vor den Augen der Besucher frisch zubereitet werden, sind an vielen Ständen zu entdecken und zu schmecken. Die Köche gewähren Einblicke in Ihre abwechslungsreichen Kochkünste.

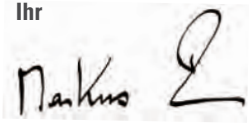
Echte Delikatessen werden über den Tresen gereicht werden, soviel steht fest. Genuss und Kulinarik vom Feinsten bieten Spitzenrestaurants und Spitzenköche aus dem Münsterland neben einem abwechslungsreichen Rahmenprogramm. Das alles findet statt vor der traumhaften und einzigartigen Kulisse des Münsteraner Schlosses.

An dieser Stelle gilt mein ganz besonderer Dank Severin Romero, der seit vielen Jahren dafür sorgt, dass wir in den Genuss kommen, uns durch die Küchenszene in Münster durchzuprobieren. Mein Dank richtet sich ebenfalls an Sponsoren und Freunde von Münster verwöhnt…, und an all diejenigen, ohne die es Münster verwöhnt…auf dem Schlossplatz nicht gäbe.

Essen verbindet. Deshalb geht der Grundgedanke der Veranstaltung weit über das reine Angebot an kulinarischen Köstlichkeiten hinaus. Seien Sie gespannt und neugierig. Und natürlich: Seien Sie dabei. Es lohnt sich.

Meine besten Wünsche zum 15. Jubiläum. Viel Spaß beim Genießen.

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
Geöffnet von montags bis samstags 10 bis 1 Uhr
www.ideal-muenster.de | ideal@ideal-muenster.de
Holt Euch unsere App **Werdet unser Facebook-Fan**

Liebe Feinschmecker und Freunde von Münster verwöhnt,

mit großer Vorfreude blicke ich auf das Gourmet Highlight Münster verwöhnt 2018, das in diesem Jahr zum 15. Mal stattfindet. Seit 2004 feiern wir gemeinsam diese einzigartige Veranstaltung vor atemberaubender Kulisse. An dieser Stelle möchte ich die Gelegenheit nutzen, um mich bei den Protagonisten, unseren Gästen, Besuchern und Freunden, den teilnehmenden Restaurants, den Sponsoren und Partnern, der Stadt Münster und der Universität Münster für 15 Jahre gewachsene Zusammenarbeit zu bedanken.

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.

Ich freue mich, Sie auch in diesem Jahr zu unserem „kleinen Jubiläum“ zahlreich begrüßen zu dürfen.

Ihr S. Romero

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 GETRÄNKESTÄNDEN 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

Grauer Burgunder trocken
Weingut Langenwalter
Pfalz/Deutschland
0,1 l Glas 2,50 € | Flasche 23,00€

Blanc de Noirs feinherb
Weingut Langenwalter
Pfalz/Deutschland
0,1 l Glas 4,00 € | Flasche 21,00€

Scheurebe-Riesling feinherb 2017
Bioweingut Theo Minges
Pfalz/Deutschland
0,1 l Glas 2,50 € | Flasche 23,00€

„Sonnenkinder" Weißweincuvée trocken 2017
Weingut Zotz | Baden | Deutschland
0,1 l Glas 3,00 € | Flasche 18,00€

ROSÉWEIN

„Münsterliebe" Rolting fruchtig ´17
Winzer Sommerach
Franken, Deutschland
0,1 l Glas 3,00 € | Flasche 18,00€

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

ROTWEIN

MS Red Rotweincuvée trocken ´15
Weingut Bannert
Weinviertel, Österreich
0,1 l Glas 4,00 € | Flasche 21,00€

Terrai OVG trocken 2016
Bodegas Covinca
Carinena, Spanien
0,1 l Glas 3,00 € | Flasche 18,00€

SCHAUMWEIN

Secco Verde/Secco Rosé
Holz-Weißbrot | Pfalz, Deutschland
0,1 l Glas 3,50 € | Flasche 20,00€

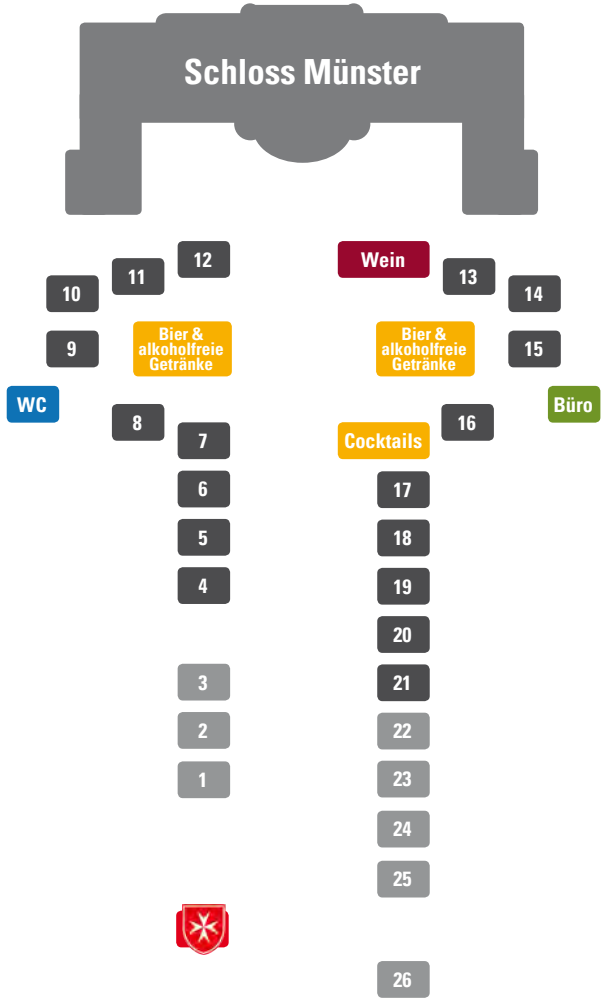
Etiènne Crémant de Loire Blanc&Rosé Brut
Bouvet-Ladubay, Loire/Frankreich
0,1 l Glas 5,00 € | Flasche 30,00€

Veuve Noizière Champagner Blanc Brut
Champagne/Frankreich
0,1 l Glas 7,50 € | Flasche 49,00€

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

1. Beresa
2. Prinzipal Immobilien
3. Feinbrennerei Sasse
4. Restaurant Ackermann
5. Café Classique
6. Villa Medici
7. Hotel-Restaurant Feldmann
8. Alte Herrlichkeit Landgasthof
9. La Costanera an der Aa
10. Parkhotel Wienburg
11. Trattoria Trüffel Da Diego
12. Mauritzhof Hotel Münster
13. Feinbrennerei Sasse
14. Mole Kneipe & Kombüse
15. Restaurant Giverny
16. Dell´Isola da Leo
17. Restaurant Hotel Schloss Wilkinghege
18. Gabriel´s…im Kaiserhof
19. Yassas - Greek Tapas
20. Da Vinci Ristorante
21. Royals & Rice
22. 2Rad Weigang
23. Prestige Rooms
24. Le Creuset
25. Stopka
26. Wiens

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



L.STROETMANN GROSSMARKT

HÖVELS SEIT 1893 ORIGINAL

PRINZIPAL IMMOBILIEN seit 1986

MÜNSTER ISST VEGGIE

BRINKHOFF'S No1

BERESA LEIDENSCHAFT FÜR BEWEGUNG

ORIGINAL SELTERS

MÜNSTERARKADEN

WN Westfälische Nachrichten

Schöfferhofer

JEVER FUN

Idéal CAFÉ & WEINBAR

Vedder PREMIUMEVENT

TRIXI BANNERT Weinhandel / Weinfachberatung

Restaurant Ackermann

DIE MENÜAUSWAHL

Tatar vom Lachsfilet
mit Staudensellerie, Apfel und Kräutersalat ..... 7,00 €

Salat vom Schweinebauch
mit grünem Spargel und Soja Auberginenmarmelade ..... 7,00 €

Mousse von Ziegenfrischkäse
mit Radieschen, Erbse, Champignons und Estragon ..... 6,50 €

Gegrilltes Zanderfilet
mit Beurre blanc Gemüse, schwarzem Knoblauch und Zitrone ..... 9,00 €

Rinderfilet
mit Bohnen, fermentiertes Kraut, Pastrami und Rotweinreduktion ..... 9,50 €

Quarkmousse mit Erdbeeren-Rhabarber ..... 6,00 €

Eismarillenknödel mit Vanillesauce ..... 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

Münsteraner Herren-Creme ..... **3,50 €**
Torte des Jahres 2018

Mohn-Mousse ..... **3,50 €**

Himbeer-Schoko-Verwöhnt ..... **3,50 €**

Westfälische Stippmilch-Torte **3,50 €**

Erdnuss-Caramell-Torte ..... **3,50 €**

Brownie-Basilikum-Sahne ..... **3,50 €**

Himbeer-Rahm ..... **3,00 €**

Petit Fours ..... **2,50 €**

Macarons made in Münster ..... **1,60 €**

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

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 ..... **3,30 €**

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

VERGISS SIRI –
DIE BRINGT DICH NICHT
NACH HAUSE.

Entdecke bei uns die neue A-Klasse.

BERESA
LEIDENSCHAFT FÜR BEWEGUNG

www.beresa.de

Villa Medici
RESTAURANT ENOTECA BOARDINGHOUSE

DIE MENÜAUSWAHL

Frische Austern (Fines de Claires)
mit Baguette ..... Stück: 2,30 € ..... 6 Stück: 11,00 €

Trüffel-Tortelloni
in einer leichten Trüffelsauce mit frisch gehobeltem Trüffel ..... 9,50 €

Wachtelbrüstchen
in Balsamico Reduktion auf umbrischen Linsen ..... 9,00 €

Gegrillter Pulpo
mit mediterranem Kartoffelsalat und Basilikum-Pesto ..... 9,00 €

Geschmorte Ochsenbäckchen in Rotweinsauce
auf Selleriepüree und Portweinschalotten ..... 9,00 €

Parmesankäse mit Birnensenfsauce ..... 6,00 €

Geschichtetes Tiramisu mit Erdbeersorbet und Kakaosand ..... 5,50 €

Geeiste Champagner-Schokoladen-Trüffel ..... 5 Stück: 5,00 €

Villa Medici
Prozessionsweg 402 | 48147 Münster
Telefon 0251 - 34 21 8
www.villa-medici-muenster.de

FELDMANN
HOTEL & RESTAURANT
www.hotel-feldmann.de

DIE MENÜAUSWAHL

Schottenlachs
mit frischen Pfifferlingen in Schnittlauchrahm ..... **8,50 €**

Geschmorte Ochsenbacken
mit Kartoffel-Sellerie-Mousseline ..... **8,50 €**

Vegetarisch:
gebratener grüner und weißer Spargel
mit Tomaten-Kräuter-Vinaigrette und gehobeltem Parmesan ..... **8,50 €**

Backhendl vom Maishuhn
mit Mango-Chutney und Pimento-Dipp ..... **7,50 €**

Für Kinder: kleine Portion ..... **4,50 €**

Limetten-Panna-Cotta mit Erdbeermark ..... **4,50 €**

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

Wir wünschen viel Spaß bei Münster verwöhnt!

Die ganze Welt des Events aus einer Hand!

Vedder
PREMIUM EVENT

Telefon 02587 | 9199010
www.vedder-event.de

Alte HERRLICHKEIT
Brau- und Gastwirtschaft seit 1870

DIE MENÜAUSWAHL

In Nussbutter sautierter weißer und grüner Stangenspargel
parfümiert mit Limette, gehobelter Parmigiano Reggiano
und luftgetrocknetem Knochenschinken ..... 8,50 €

Saftige Nuss vom Wiesenkalb
„ Geschmort" in Rotwein - Balsamicojus Petersilienwurzel –
Kartoffelstampf und gebratener junger Spitzkohl ..... 9,00 €

Aus dem Wok: Mie – Nudeln mit Asiatischem Wokgemüse,
Sojasauce, knackigen Mungosprossen und
pikant gewürzten Streifen von der Hähnchenbrust ..... 8,50 €

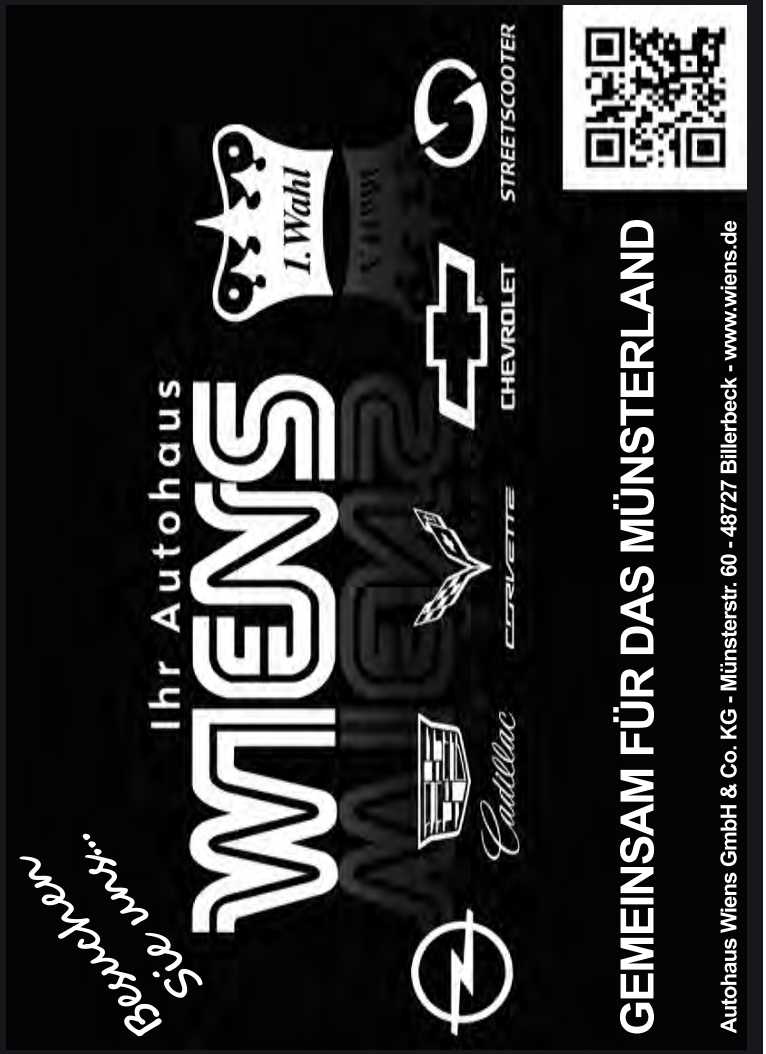
Gezupfter Baby Leaf Salat
mit Paprika Brunoise, geschmolzenen Cherrytomaten Salatgurke
und Himbeerdressing, Lachs Coulis und Bergamotte Schmand ..... 8,00 €

„Herrlichkeits Burger"
Beef Patti vom heißen Stahl, Brioche Bun, Rucolasalat, Sour Crème,
Tomatenchutney von Ochsenherztomaten und geräucherter Käse ..... 7,50 €

Frische Erdbeeren mit Stippmilch und Pumpernickelgrieß ..... 5,00 €

Münsterländer Carameleis mit Beerenfrüchten ..... 5,50 €

Alte Herrlichkeit Brau- und Gastwirtschaft
Ostbezirk 3 | 48231 Warendorf
Telefon: 02581 - 78 25 00 7
www.herrlichkeit1870.de



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 ..... 8,50 €

Anticucho de Corazón (beliebtes Gericht an der Küste Perus)
Gegrillte Rinderherzen am Spieß mit peruanischen frischen Gewürzen dazu Ocopa Arequipeña ..... 7,50 €

Guisado de Verduras (beliebte Alternative für Vegetarier) ..... 7,00 €
Geschmortes Gemüsegericht (Auberginen, Zucchini, Paprika, Tomaten und Zwiebeln) nach peruanischer Art. Serviert mit Kartoffeln

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

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

Münster's ältestes Kaffeehaus · seit 1788

seit 1788
PARK HOTEL
Restaurant • Kaffeehaus • Biergarten
Wienburg

» facebook/ parkhotel wienburg // Tel. +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 im Radicchioblatt
mit Jakobsmuschel und Garnelen an Cherrytomaten
mit Steinofenbaguette ..... 6,50 €

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

Frisch gebratene Kalbsleber
mit karamellisierter Apfelscheibe,
gebackenen Zwiebeln und westfälischer Potthacke ..... 8,50 €

Barbarie-Entenbrust
an Vanillejus und Petersilienwurzel-Schnee ..... 8,50 €

Rheinischer Sauerbraten an Apfelrotkohl
und Kartoffel-Brioche mit Rosinen-Honigkuchen-Sauce ..... 8,50 €

Limoncino-Rosmarin-Mousse mit schokolatisiertem Baumkuchen ..... 6,50 €

Erdbeer-Parfait mit Bananenragout in einer Eiserwaffel ..... 6,50 €

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

PRINZIPAL
IMMOBILIEN
seit 1986

Standort-Erweiterung:
Ab sofort stehen wir Ihnen jederzeit in unserem neuen Servicebüro am Alten Steinweg 39 zur Verfügung!

Wir sind Ihr etablierter Partner, wenn es um die Vermittlung von Immobilien geht

Seit 1986 sind wir in Münster und der Region tätig. Profitieren Sie von unserer Expertise.

Wir beraten Sie gerne!

„Wir vermitteln Immobilien mit Anspruch und Sicherheit. Ob wohnen, verkaufen oder investieren: Gemeinsam verwirklichen wir Ihren Immobilientraum."

Geschäftsführerin Vanessa Pund-Liebeck

Immobilien-Servicebüro | Alter Steinweg 39 | 48143 Münster
Stammsitz & Geschäftsführung | Rothenburg 53/54 | 48143 Münster

Telefon +49 251 414 27 - 0 | Telefax +49 251 414 27 - 21
info@prinzipal-immobilien.de | www.prinzipal-immobilien.de

TRATTORIA Trüffel DA DIEGO

DIE MENÜAUSWAHL

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

Arancini siciliani - gebackene Reiskugel
gefüllt mit Fleisch-Ragú, Erbsen, Schinken und Mozzarella ..... 3,50 €

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

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

pesce spada alla griglia
gegrillter Schwertfisch mit frischen Kräutern auf Salat ..... 9,00 €

Agnello con Verdure (Sardische Spezialität)
Geschmortes Lamm mit Sommergemüse ..... 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

Großes WN-Gewinnspiel zu Münster verwöhnt

Machen Sie mit und sichern Sie sich die Chance auf einzigartige Verwöhnmomente!

Gewinnen Sie für jeweils zwei Personen

- **eine Übernachtung in der Panorama-Suite mit Frühstück und 3-Gang-Dinner im Hotel Mauritzhof**
- **ein „Kochquintett-Menü“ inkl. begleitender Weine oder Biere vom 02. – 31.07.2018 im Restaurant Gabriel’s**
- **einen Weinprofi-Abend mit Verköstigung im Weinhandel Trixi Bannert**

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

(Teilnahmeschluss: 03.06.2018; der Rechtsweg ist ausgeschlossen; Teilnahmebedingungen unter www.wn.de/teilnahmebedingungen)

Name/Vorname

Straße

PLZ/Ort

Telefon

E-Mail

✗ Unterschrift

Ihre personenbezogenen Daten verwenden wir, soweit keine darüberhinausgehende Einwilligung vorliegt, nur zur Abwicklung des der Erhebung zugrundeliegenden Zwecks. Nähere Informationen zu unserem Umgang mit personenbezogenen Daten erhalten Sie unter www.wn.de/datenschutz. Hier kommen wir auch unseren Informationspflichten nach der EU-Datenschutzgrundverordnung nach.

Mauritzhof Hotel Münster

Trixi Bannert Weinhandel / Weinfachberatung

Gabriel’s im Kaiserhof

www.wn.de

WN Westfälische Nachrichten

WIR SAGEN DANKE FÜR 15 JAHRE

MÜNSTER
VERWÖHNT®

MÜNSTERS EINZIGES HOTEL AN DER PROMENADE.
UNSERE TERRASSE GANZJÄHRIG GEÖFFNET.
MEHR AUF WWW.MAURITZHOF.DE

Mauritzhof HOTEL MÜNSTER

Mauritzhof Hotel Münster · Eisenbahnstraße 17 · 48148 Münster · Tel. +49 251 4172-0 · info@mauritzhof.de

Mauritzhof HOTEL MÜNSTER

DIE MENÜAUSWAHL

Falafel (vegetarisch)
an orientalischem Möhrensalat ..... 6,50 €

Raviolo mit Spargel-Ricotta Füllung (vegetarisch)
aus eigener Herstellung mit Spargel-Rahm-Sauce ..... 7,50 €

Thunfischfilet
mit Zimt-Sesam-Kruste auf pikantem Mangosalat ..... 8,50 €

Lammrücken
unter der Pistazienhaube an Caponata ..... 9,50 €

Erdbeer-Schokoladenparfait
mit Erdbeerragout ..... 6,50 €

Mauritzhof Hotel Münster
Eisenbahnstraße 17 | 48143 Münster
Telefon 0251 - 41 72 28
www.mauritzhof.de

SILKCARBON NEODRIVES

Federleicht: Nur 19,5 kg!

Der starke 500-WhAkku ist in den Rahmen integriert. Das edle Bike rollt federleicht. Mit unserem neuen Bodyscanning-System passen wir das Rad optimal für Sie an. Natürlich können Sie sich das Rad auch individuell zusammenstellen.

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

Wir haben viel zu bieten!
WN-Ticketshop

Live dabei! Tickets für Konzerte, Theater, Musicals und vieles mehr. Besuchen Sie uns im WN-Ticketshop am Prinzipalmarkt in Münster oder unter www.**wn**.de/tickets.

WN Westfälische Nachrichten

KNEIPE & KOMBÜSE
MOLE

DIE MENÜAUSWAHL

Hausgebeizter Kabeljau
auf Rote Beete-Apfel-Stip ..... 5,00 €

Steinbeißer
mit Rosmarin, Thymian und Salbei ..... 9,50 €

Lachs
mit Fenchelsaat, Olivenöl und Zitrone ..... 7,50 €

Goldmakrele
mit Meersalz und Pfeffer ..... 6,50 €

Beilagen zum Fisch
Hausgemachter Kräuterdip,
Couscous Salat **oder** gebratene Drillinge **oder** Krimphove-Brot

MOLE´s Ragout vom Hoki ..... 6,00 €

Schiffszwieback mit Erdbeeren, Rhabarber und Frischkäse ..... 5,00 €

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

In bester Gesellschaft

Original SELTERS – empfohlen als idealer Weinbegleiter

Auch auf den Geschmack kommen und mehr erfahren?

ORIGINAL SELTERS
AUS SELTERS AN DER LAHN

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 MEDIUM 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

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

Gebratene Entenleber
mit Himbeer-Rote-Beete-Chutney, Trüffeljus & Brioche ..... 9,50 €

Vorspeisenallerlei:
Pulposalat mit Kartoffeln und Oliven, klare Gazpacho mit Knoblauchcroûtons & Blumenkohl-Pinienkernsalat mit Fourme d´Ambert-Schaum ..... 9,50 €

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

Bavette de Flanchet
gegrilltes Flanksteak mit Süßkartoffelpüree
und Piment d´Espelette-Butter ..... 9,50 €

Verschiedene Rohmilchkäse aus Frankreich
mit Feigensenf, Walnüssen, Trauben & Baguette ..... 9,50 €

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

FASTER THAN HOCKEY. ROUGHER THAN RUGBY. SEXIER THAN GOLF.

POLO Picknick

28.-29. Juli 2018
ab 12 Uhr

HUGERLANDSHOFWEG / MÜNSTER / WWW.POLOPICKNICK.DE

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

kitchenart
by nosthoff-horstmann

SieMatic LEICHT

Albachtener Str. 5 · MS-Albachten
T 02536.6898 · Mo–Fr 10–18
Sa 10–15 und nach Vereinbarung
www.kitchenart-ms.de

DELL'ISOLA da Leo

DIE MENÜAUSWAHL

Bresaola-Carpaccio (lufgetrockneter Rinderschinken aus Norditalia)
auf Salat-Bouquet mit frischem Caprino (frischem Käse aus Kuh- und Ziegenmilch) **und getrüffeltem Ziegenkäse-Senf-Dressing** ..... **7,50 €**

Melanzane Parmigiana (vegetarisch)
Kalte Vorspeise aus Auberginen mit Kartoffeln, Ei, Tomaten und Parmesan in Lasagna-Art ..... **6,50 €**

Hausgemachte Ravioli alla Piemontese
Gefüllt mit Fassona-Rindfleisch, kräftige Rindfleisch-Sauce vom Fassona-Rind und frischen Sommertrüffeln ..... **9,50 €**

Gebratene Wildgarnelen auf Erbsencreme
mit frischen Mozzarellahäppchen ..... **9,50 €**

Geschmorte Bäckchen vom Fassona-Kalb
in Balsamico-Sauce mit Rosmarin-Kartoffeln ..... **9,50 €**

Parmigiano-Reggiano
36 Monate Riserva, grüne Oliven aus Kalabrien & Brot ..... **6,50 €**

Hausgemachtes Ricotta-Eis auf Erdbeeren ..... **4,50 €**

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

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 €

Konfierte Backe vom Iberico-Schwein
An cremiger Tomatenpolenta ..... 8,50 €

Quiche von Spinat
Und Fourme d´Ambert mit Birne ..... 6,50 €

Gebratene Riesengarnelen
Mit Spargelsalat und Radieschen ..... 9,50 €

Karamellisierter Picandou
mit Rhabarberragout ..... 5,50 €

New York Cheesecake ..... 5,00 €

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

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

Dorbaumer Stangenspargel
mit Bärlauch, Schalotte und Wachtelei (vegetarisch) ..... 8,50 €

½ Avocado gefüllt mit Ceviche vom Lachs, Koriander und Tomate ..... 8,50 €

Geschmorte Bäckchen vom Schwäbisch Hällischem Schwein
mit Serviettenknödel und Rahmpilzen ..... 9,00 €

Lammrücken rosa gebraten
mit Tapenade und Schnittbohnen ..... 9,50 €

Currywurst mit hausgemachter Sauce ..... 4,50 €

Panna Cotta von Joghurt und Minze mit Rhabarber ..... 4,50 €

Crème brûlée ..... 4,50 €

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

Restaurant Gabriel´s im Kaiserhof
Bahnhofstraße 14 | 48143 Münster
Telefon 0251 - 41 78 600
www.kaiserhof-muenster.de

YASSAS
HOMEMADE GREEK TAPAS WITH LOVE
YASSASTAPAS.DE

DIE MENÜAUSWAHL

Greek-Mezze-Teller 1
Grillgemüse, Hummus, Falafel, Oliven, Feta und Pitabrot ..... 8,00 €

Greek-Mezze-Teller 2
Grillgemüse, Schafskäsecreme, Rinderhackbällchen, gefüllte Weinblätter, Peperonis und Pitabrot ..... 8,00 €

SommerMeeresfrüchtesalat
mit Kirschtomaten, Limette, Gurke und Oliven ..... 6,50 €

Zucchini Reibekuchen
mit Minzjoghurt-Dip und gebratenen Garnelen ..... 7,50 €

Geschmortes Kalbsragout
an mediterraner Gemüsepolenta ..... 9,00 €

Baklava-Cheesecake-Praline ..... 5,50 €

Joghurt-Honig Tiramisu mit Karamell-Wallnüssen ..... 5,50 €

Yassas - Greek Tapas
Piusallee 122 | 48147 Münster
Telefon: 0251 - 28 09 92 57
www.yassastapas.de

STAND NR. 19

JAGUAR LAND ROVER

RICHTUNGSWEISEND
AUF DER STRASSE UND IM GELÄNDE!

Erleben Sie Jaguar und Land Rover bei „Münster verwöhnt“
und ab Juli in unserem neuen Autohaus
in der Kölner Strasse 2 in Münster.

Stopka

Stopka Münster GmbH & Co. KG
Zum Kaiserbusch 15, 48165 Münster
Tel. 0251 609 3304 0, www.stopka-muenster.de

da Vinci
RISTORANTE

DIE MENÜAUSWAHL

Carpaccio ..... **7,00 €**

Scampi Rucola Salat
mit Parmaschinken ..... **7,50 €**

Hausgemachte Bandnudeln
aus dem Parmesanleib ..... **9,50 €**

Hausgemachte Gnocchi
mit Rinderfiletstreifen in Barolo-Sauce ..... **9,00 €**

Sahniges Semifreddo mit Himbeeren ..... **4,00 €**

Pannacotta
mit einer fruchtig-frischen Himbeer-Sauce ..... **3,50 €**

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

muenster-verwoehnt.de

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.

Besuchen Sie uns in unserem **Markenshop in der Salzstraße 40**.
Wir freuen uns auf Sie!
www.lecreuset.com

LE CREUSET

TRIXI BANNERT

GENUSS PUR

ENGEL&VÖLKERS · Genussfaktur Jörg Meiner · RAUM FABRIK

Termine 2018:
09.05. / 21.06. / 26.07.
30.08. / 27.09. / 22.11. / 13.12.

Preis pro Person:
99,00€ alles inklusive
Startzeit: 19 Uhr
Ort: Bogenstraße 15/16,
48143 Münster

Trixi Bannert
www.trixibannert.de

www.engelvoelkers.com
www.raumfabrik.de
www.genussfaktur.nrw

Trixi Bannert freut sich über eine geniale Zusammenarbeit mit dem Stern-erprobten Chefkoch Jörg Meiner , Engel & Völkers und der Raumfabrik: in der stylischen Showküche im Herzen Münsters werden wir allmonatlich eine feine, kleine Tafel für maximal 16 Gäste schaffen, in der auf höchstem Niveau gegessen und getrunken wird. Saisonale 4-Gang-Menüs und darauf perfekt abgestimmte Weine werden vor Ihren Augen und vielleicht mithilfe Ihres Zutuns an den Tisch gebracht. Schauen Sie zwei Vollprofis über die Schulter und seien Sie Teil einer exklusiven Genusswelt in schönstem Ambiente!

Tickets unter 0251/674 980 66,
trixibannert.de/veranstaltungen/genuss-pur
oder via Mail an info@trixibannert.de

ROYALS & RICE

DIE MENÜAUSWAHL

TRUFFLE STREW FRIES SATE (mit Erdnuss)
saftige Hühnchen Sate-Spieße in einer Limonen-Kafir-Marinade,
dazu Erdnuss-Sate-Sauce, verfeinert mit Koriander, serviert mit
knusprigen Sesam-Trüffelöl Strohpommes und einem Mango-Ketchup ... 9,00 €

Nur Fritten ... 4,50 €

MANGO CURRY (vegan...mit Erdnuss)
veganes, fruchtiges Tofu-Mango Curry mit Gemüse, Salat,
Erdnüssen,Lauch, Koriander und Thai Basilikum, dazu Reis ... 8,00 €

mit Hühnchen statt Tofu ... 8,50 €

CRISPY SALMON SUSHI (enthält Gluten)
Lachs, Avocado in einer knusprigen Rolle,
dazu asiatische Guacamole & Salsa ... 8,50 €

CRISPY VEGAN SUSHI (vegan...enthält Gluten)
mit Süßkartoffeln, jungem Spargel, asiatischer Guacamole & Salsa ... 9,50 €

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

MINI JOB
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

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

Tasting Lounge Greven

Prestige Showrooms

Gutenbergstrasse 19 - 48268 Greven

www.prestige-showrooms.com

Probieren Sie

Gin Tonic, Champagner Frozen Margarita & Whisky

aus unseren Gläsern!

Lehmann Glass

Aus der CHAMPAGNE

Vom offiziellen Partner der Maisons de Champagne

www.lehmannglas.de