


L. STROETMANN
GROSSMARKT


PRINZIPAL
IMMOBILIEN
seit 1900

MSv¹⁶



31.05 - 02.06. 2019
TÄGLICH AB 11 UHR | SCHLOSS MÜNSTER



MÜNSTER
VERWÖHNT[®]



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 /71 82-255
Fax 0251 /71 82-159

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

**Liebe Gäste, Freunde
und Fans von „Münster
verwöhnt...“,**



dieses Jahr verwandelt sich der Platz vor dem Schloss bereits zum 16. Mal in einen Gourmet-Tempel der besonderen Art. Man darf deshalb zu Recht von einer Tradition sprechen, die sich einen festen Platz im Terminkalender unserer Stadt und in den Herzen der vielen Besucherinnen und Besucher gesichert hat. Alle Mitwirkenden am Herd, ganz gleich ob sie traditionelle oder experimentelle Gerichte kredenzen, zeigen an diesem Wochenende in geballter Form ihr Handwerk und Können und laden zum Ausprobieren und Genießen ein.

Bei diesem besonderen Event der kulinarischen Art wird Münsteraner Lebensart sicht- und erlebbar und daher freue ich mich, wenn viele Besucherinnen und Besucher von Nah und Fern kommen, um gemeinsam eines der Highlights des Veranstaltungskalenders unserer Stadt zu genießen.

Nicht nur deshalb gilt an dieser Stelle mein ganz besonderer Dank Severin Romero, allen Mitwirkenden und Sponsoren und all denjenigen, die Münster verwöhnt... auf dem Schlossplatz unterstützen.

Ich wünsche Ihnen unvergessliche genüssliche Erlebnisse bei Münster verwöhnt...

Ich bin überzeugt, dass, gemeinsam mit Ihnen, die diesjährige Ausgabe von Münster verwöhnt wieder ein unvergesslich sinnliches und vor allem genüssliches Erlebnis wird.

Ihr

Markus Lewe
Oberbürgermeister der Stadt Münster

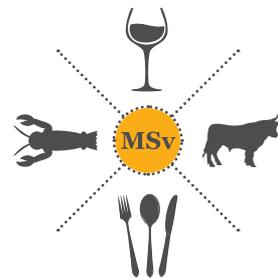
Bocadillos Suppen Tapas **Wein** Salate Kaffee Flammkuchen

In unserer Café & Weinbar IDÉAL, im schönen Hanse-Carré mitten im Herzen von Münster, schenken wir Kaffee-Spezialitäten von **Herrn Hase, Tee von Gschwendner, AUSGEWÄHLTE, ERSTKLASSIGE WEINE** und nicht zu vergessen, unsere **EIGENMARKEN** aus.

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

IDÉAL | CAFÉ & WEINBAR
Beginengasse 12 | Münster | Tel: 0251 48 40 000
Geöffnet von montags bis samstags 10 bis 0 Uhr
www.ideal-muenster.de | ideal@ideal-muenster.de
Holt Euch unsere App  Werdet unser Facebook-Fan

Idéal
CAFÉ & WEINBAR



Liebe Feinschmecker und Freunde von Münster verwöhnt,

mit großer Vorfreude blicke ich auf das Gourmet Highlight Müns-ter verwöhnt 2019, das in diesem Jahr zum 16. 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 Restau-rants, den Sponsoren und Part-nern, der Stadt Münster und der Universität Münster für 16 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 die-
sem Jahr begrüßen zu dürfen.

Ihr *S. Romero*

Severin Romero - Veranstalter

muenster-verwoehnt.de

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.**



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	3,00 €
Schöfferhofer Weizen	0,5	4,00 €
Schöfferhofer Weizen Alkoholfrei.....	0,5	4,00 €
Hövels	0,3	3,50 €
Jever Fun	0,33	3,00 €
Cola, Coca-Cola light, Fanta,		
Sprite, Lift, Apfelschorle	0,25	2,50 €

Original SELTERS Mineralwasser

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

MS VERWÖHNT WEINSTAND

Idéal
CAFÉ & WEINBAR



WEISSWEIN

Grauer Burgunder trocken

Weingut Klein
Pfalz/Deutschland

0,1 | Glas 2,50€ | Flasche 23,00€

„Münsterliebe“ Rivaner fruchtig

Winzer Sommerach
Franken/Deutschland

0,1 | Glas 3,00€ | Flasche 18,00€

Blanc de Noirs

vom Spätburgunder feinherb
Weingut Langenwalter, Pfalz/D

0,1 | Glas 3,50€ | Flasche 20,00€

„Münstarität“ Weißweincuvée trocken
Weingut S.J. Montigny
Nahe/Deutschland

0,1 | Glas 4,00€ | Flasche 22,00€

ROSÉWEIN

„Münsterliebe“ Rolting fruchtig

Winzer Sommerach
Franken/Deutschland

0,1 | Glas 3,00€ | Flasche 18,00€

Philipp's Rosé trocken

VDP. Weingut Philipp Kuhn
Pfalz/Deutschland

0,1 | Glas 3,50 € | Flasche 20,00€

ROTWEIN

„Sonnenkinder“ Spätburgunder exkl.

Weingut Julius Zotz
Baden/Deutschland

0,1 | Glas 3,50€ | Flasche 20,00€

Neropasso Rosso IGT

Biscardo
Venetien, Italien

0,1 | Glas 4,00€ | Flasche 22,00€

SCHAUMWEIN

Secco Verde

Holz-Weißbrot | Pfalz, Deutschland

0,1 | Glas 3,00€ | Flasche 25,00€

Veuve Noizière

Champagner Blanc Brut
Champagne/Frankreich

0,1 | Glas 7,50€ | Flasche 49,00€

CREMANT D'ALSACE, Blanc

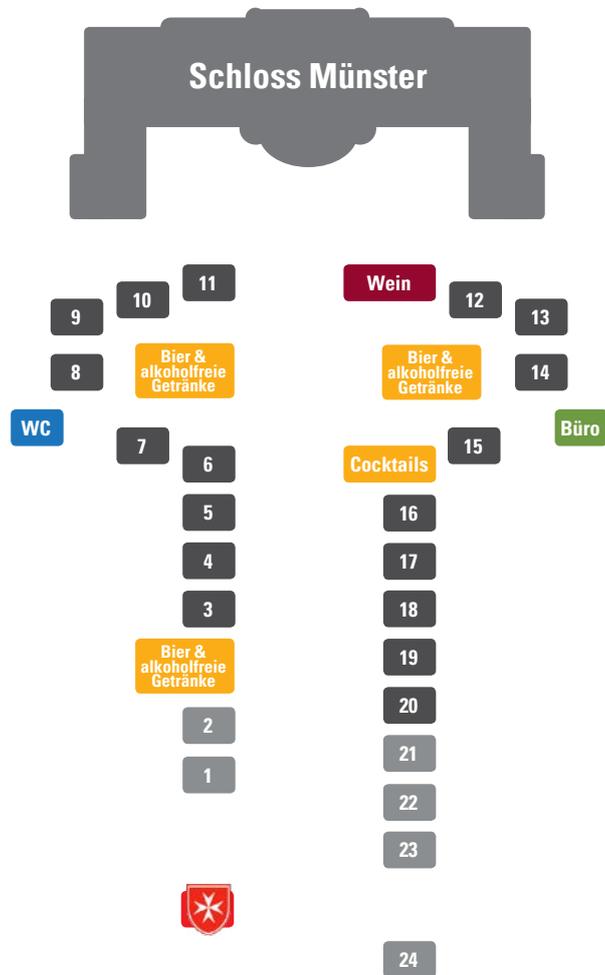
CREMANT D'ALSACE, Rosé
Privatweingut Kieffer, Elsaß

0,1 | 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. Villa Medici
6. Kesselhaus
7. Alte Herrlichkeit Landgasthof
8. La Costanera an der Aa
9. Parkhotel Wienburg
10. Restaurant Villa am See
11. Mauritzhof Hotel Münster
12. Feinbrennerei Sasse
13. Mole Kneipe & Kombüse
14. Restaurant Giverny
15. Dell 'Isola da Leo
16. Ristorante Locoselli in der Schlossmühle
17. Gabriel's...im Kaiserhof
18. il Teatrino
19. Royals & Rice
20. Da Vinci Ristorante
21. 2Rad Weigang
22. Prestige Rooms
23. Stopka
24. Wiens



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

POLO picknick

27.-28. 7. 2019

AB 12 UHR | HUGERLANDSHOFWEG | MÜNSTER

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

POLOPICKNICK.DE



Restaurant Ackermann

DIE MENÜAUSWAHL

- Salat von Cous Cous und Ziegenfrischkäse**
mit mariniertem Fenchel und gepufftem Wildreis 7,00 €
- Brandade vom Kabeljau**
mit zweierlei von der Gurke, hausgemachtem Senfknäcke,
Geflügelballotine, Frankfurter grüner Sauce, jungen Radieschen
und Croûtons 7,50 €
- Gebrautes Lachsfilet**
mit Ragout von zweierlei Spargel,
Kartoffel-Macadamia Knusper und Kräuterschaum 9,50 €
- Geschmorte Kalbsschulter**
mit Aprikosenchutney, geröstetem Blumenkohl,
Püree von Kartoffel und geräucherter Tomate 9,50 €
- Münsterländer Stippmilch**
mit Pumpernickel, Kirschen und Weißer Schokocrumble 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

Die Adresse für kreative Tortenideen in Münster



Münster-Mauritz Rudolfstraße 1

Telefon 0251-131700 info@cafe-classique.de

Montags- Samstag 8.00 bis 18.30 Uhr

Sonn- und Feiertags 9.00 bis 18.00 Uhr

Die Adresse für kreative Tortenideen in Münster



DIE MENÜAUSWAHL

Torten-Classiquer

Griß-Mousse mit Erdbeersauce	
Torte des Jahres 2019.....	3,80 €
Mohn-Mousse	3,80 €
Himbeer-Schoko-Verwöhnt	3,50 €
Aprikosen-Sahne mit Nougat-Sesam-Boden	3,80 €
Erdnuss-Caramell-Torte	3,80 €
Brownie-Basilikum-Sahne	3,80 €
Schoko-Tarte	3,30 €
Birnen-Rahm	3,30 €
Petit Fours	2,50 €

Macarons made in Münster..... 1,80 €

Pralinen-Classiquer	1,00 €
Unwiderstehliche, Schwarze Sünde, SaltyPeanuts (ohne Alkohol), Sasse-Lagerkorn-Trüffel, Cassis Trüffel	

Eis-Classiquer in der Waffel..... 1,30 €

Tahiti-Vanille, Basilikum, Apfel-Sanddorn (Sorbet), Lavendel, Erdbeere, Zitrone-Minze, Cassis, Pina Colāda, Schokolade

Kaffeespezialitäten

Filterkaffee	2,50 €
Café Creme	2,50 €
Cappuccino	2,80 €
Espresso	2,00 €
Milchkaffee/Latte Macchiato	3,30 €
Café Affogato	3,20 €

Frozen Drinks

Prosecco mit hausgemachtem Cassis-Eis	6,00 €
Pina Colāda Frozen	6,00 €
Frozen Caipirinha	5,50 €

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

Sieht nach Erfolg aus.
Meint aber
etwas viel Größeres.



BERESA
LEIDENSCHAFT FÜR BEWEGUNG



beresa.de



Villa Medici

RESTAURANT / ENOTECA / BOARDINGHOUSE

DIE MENÜAUSWAHL

Frische Austern (Fines de Claires)

mit Zitrone und Baguette..... Stück: 2,30 €... 6 Stück: 11,00 €

Trüffel-Tortelloni

mit Trüffelsauce, frisch gehobeltem Trüffel und Parmesan..... 9,50 €

Gegrillter Spargel mit Bresaola

mit Balsamicoessig, Olivenöl und Ruccola..... 8,50 €

Flammierte Gambas

mit Caponata, Tomate und Basilikumpesto..... 9,00 €

Geschmorte Ochsenbäckchen in Rotweinsauce

in Rotweinsauce, Kartoffelcreme, Röstzwiebeln & Wurzelgemüse..... 9,50 €

Parmesankäse mit Feigensenf

..... 6,00 €

Zitonentarte

mit Erdbeersalat und Fior di Latte Eis..... 5,00 €

Geeiste Champagner-Schokoladen-Trüffel

..... 5 Stück: 5,00 €

Villa Medici

Prozessionsweg 402 | 48147 Münster

Telefon 0251 - 34 21 8

www.villa-medici-muenster.de

GRUNGE UND GOURMET
GESCHMACKSEXPLOSION
IM KESSELHAUS



Neulandstr. 12 • 49074 Osnabrück • 0541 9700072
www.kesselhaus-os.de
info@kesselhaus-osnabrueck.de



DIE MENÜAUSWAHL

- Lachs**
mit Rhabarber, Ziegenmilch und Oliveachs 8,50 €
- Kabeljau**
mit Miso, Dashi, Buchenpilze & Schnittlauch 9,00 €
- Flanke Süßkaroffel**
mit Radicchio 9,50 €
- Ananas**
mit Purple Curry Kokos 8,50 €

Kesselhaus
Neulandstraße 12 | 49084 Osnabrück
Telefon: 0541 - 97 00 00 72
www.kesselhaus-os.de

Wir wünschen
viel Spaß bei
Münster Verwohnt!



Die ganze Welt
des Events
aus einer Hand!



Vedder

PREMIUMEVENT

Telefon 02587 | 9199010
www.vedder-event.de

Alte
HERRLICHKEIT
Brau- und Gastwirtschaft seit 1870

DIE MENÜAUSWAHL

Tranchen vom Schweinefilet
mit Fächtorfer Stangenspargel,
Sauce Hollandaise und roten Emelie Kartoffeln..... 9,50 €

Burger „Alte Herrlichkeit“ - Mariniertes Hähnchenbrustfilet
mit Mango-Chutney, Ochsenerzotomaten,
Endiviensalat und Brioche Bun..... 7,50 €

Backschinken aus dem Steinofen
mit Kartoffelstampf, hausgemachtem Speck-Krautsalat
und Malzbiersauce..... 9,00 €

Wildbratwurst
mit Preiselbeer-Senf und Brot..... 3,50 €

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

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

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

Befahren
Sie uns...

Ihr Autohaus

WIENS



Cadillac

CORVETTE

CHEVROLET

STREETSCOOTER



GEMEINSAM FÜR DAS MÜNSTERLAND

Autohaus Wiens GmbH & Co. KG - Münsterstr. 60 - 48727 Billerbeck - www.wiens.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)..... 9,50 €

Escabeche de Pescado

(angenehm scharfes, kulinarisches Erlebnis aus der Küstenregion Perus)
Gegrilltes Fischfilet in einer roten Zwiebel-Chili-Paprika-Soße.
Serviert mit Süßkartoffeln..... 9,00 €

Aji de Gallina (traditionelle Hauptspeise aus Lima)

Hähnchenfiletstückchen in einer Soße aus peruanischem gelbem Chili und Parmesankäse. Serviert mit Kartoffeln..... 8,50 €

Anticuchos de Corazón (eine Delikatesse aus Peru)

Gegrilltes Rinderherz am Spieß. Serviert mit Papa a la Huancaína..... 8,00 €

Papa a la Huancaína (die beliebte Vorspeise der Huancaínos) - Vegetarisch

Kartoffelscheiben mit einer leicht pikanten Sauce aus Frischkäse und gelbem Chili aus Peru..... 5,00 €

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



» facebook/ parkhotel wienburg // Tel. +49 251 20 12 800

PARKHOTEL WIENBURG | KANALSTR. 237 | 48147 MÜNSTER

www.wienburg.ms



DIE MENÜAUSWAHL

- Gurken-Ingwer-Tagliatelle im Radiccioblatt**
mit Jakobsmuschel und Steinofenbaguette..... 6,50 €
- Landschweinfilet unter einer Kräuterkruste**
an Curryspeckkohl und Rosmarinkartoffeln..... 8,00 €
- Frisch gebratene Kalbsleber**
mit karamellierter Apfelscheibe an
gebackenen Zwiebeln und westfälischer Potthacke..... 8,50 €
- Barbarie-Entenbrust**
an Vanillejus, Zuckerschoten und Petersilienwurzel-Schnee..... 8,50 €
- Rheinischer Sauerbraten**
mit Rosinen-Honigkuchen-Sauce,
Apfelrotkohl und Kartoffelklößen..... 8,50 €
- Fritiertes Vanilleeis** mit Beerenkompott..... 6,50 €
- Gateau von der Valrhona-Schokolade**
mit Anisschaum und Früchten..... 6,50 €

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

Großes WN-Gewinnspiel zu Münster verwöhnt

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

Gewinnen Sie für jeweils zwei Personen

- **eine Übernachtung im Grand Deluxe
Zimmer inkl. Frühstück im Hotel Mauritzhof**
- **ein „Kochquintett-Menü“ inkl. begleitender
Weine oder Biere vom 01. - 31.07.2019 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: 09.06.2019; 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.


HOTEL
MÜNSTER


TRIXI BANNERT
Weinhandel / Weinfachberatung


...im KAISERHOF

www.wn.de



**Westfälische
Nachrichten**



PRINZIPAL

IMMOBILIEN

seit 1986

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



DIE MENÜAUSWAHL

Geräucherte Entenbrust auf Süßkartoffelpüree und confierten Zwiebeln.....	8,50 €
Gebratene Jakobsmuscheln auf jungem Blattspinat und Maracuja-Mango Schaum.....	9,00 €
Gefüllte Ravioli mit Mascarpone, Pistazien und Blüten dazu Zucchini-Safransauce.....	6,50 €
Iberico Kalbsbäckchen auf Kartoffel-Sellerie Püree, dazu Portweinjus.....	9,50 €
Mousse au Chocolat mit karamellisierten Aprikosen.....	5,90 €
Erdbeer-Tiramisu	6,50 €

Restaurant Villa am See
Zum Dülmener See 2 | 48249 Dülmen
Telefon 02594 - 959 49 48
www.villaamsee-duelmen.de



WIR SAGEN DANKE FÜR 16 JAHRE

**MÜNSTER
VERWÖHNT[®]**



MEINE WELT.
MEIN LE CREUSET.



* Vom 31.05. – 15.06.2019 im Markenshop Münster.
Nicht kombinierbar mit anderen Aktionen.

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.

www.lecreuset.com



Besuchen Sie uns in unserem
Markenshop in der Salzstraße 40.
Wir freuen uns auf Sie!

-20%*
auf Ihren gesamten Einkauf
bei Vorlage dieser Anzeige.

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.....	8,50 €
Thunfischfilet mit Zimt-Sesam-Kruste auf pikantem Mangosalat.....	9,50 €
Lammrücken unter der Pistazienhaube an Caponata.....	9,50 €
Kleine Käseplatte mit hausgemachtem Traubensenf.....	8,50 €
Erdbeer-Schokoladenparfait mit Erdbeerragout.....	6,50 €

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

+ DAS PLUS AN KOMPETENZ

Summer
feeling

2RAD WEIGANG

48159 Münster | Greverer 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



Bei uns
gibt es die
Tickets!



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.

www.wn.de/tickets



**Westfälische
Nachrichten**



DIE MENÜAUSWAHL

Hummermedaillons mit Blumenkohl und Karotte.....	5,00 €
Hausgemachter Brathering im Brötchen	5,50 €
Steinbeißer mit Rosmarin, Thymian und Salbei.....	9,50 €
Lachs mit Fenchelsaat, Olivenöl und Zitrone.....	7,50 €
Beilagen zum Fisch (wahlweise) Couscous Salat oder Erbsen-Minz-Püree dazu hausgemachter Kräuterdip	
Mole's Black Pulled Pork Burger mit Sanddorn Coleslaw.....	6,00 €
Dackel Porter-Tiramisu	4,00 €

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

Zu meinem „2015er Carl Loewen, Riesling, 1896“ empfehle ich Original SELTERS Medium.

Christopher Loewen
Weingut Carl Loewen
Mosel
Winzer



Auch auf den Geschmack kommen und mehr erfahren?



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



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 und Brioche.....9,50 €

Vorspeisenallerlei:
Wildgarnelen auf Hummer-Mousse mit Safran-Crumble, Melonensuppe mit Kefir-Purple Curry-Espuma, Couscoussalat mit Paprika, Zitrone, Kräutern, Kapern und Schafskäse.....9,50 €

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

Lammhüfte mit Oliven-Zitronen-Butter, Pimientos de Padrón und Cannellini-Püree.....9,50 €

Verschiedene Rohmilchkäse aus Frankreich mit Feigensenf, Walnüssen, Trauben und Baguette.....7,50 €

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

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

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

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

– „Gute Zutaten wollen
in eine gute Küche.“

Gute Zutaten und gute Küche gehören zusammen wie
Pfeffer und Salz, wie ... und ... – Umso mehr, wenn beide
von ausgesuchter Qualität sind.

29
65

54 Jahre
Küchen-
kunst



DIE MENÜAUSWAHL

Vitello Tonnato

Dünne Scheiben vom Kalb, Thunfischsauce nach piemonteser Art.....8,50 €

Insalata Polpo e Patate

Kartoffel-Pulpo-Salat.....7,50 €

Tomino alla piastra

Käse aus Kuhmilch vom Grill
auf Salat-Bouquet mit Safran-Honig.....8,50 €

Cavatelli al Tartufo

Selbstgemachte Nudeln der calabresischer Tradition
mit Crème vom weissem Trüffel.....9,50 €

Gamberoni su Lenticchie

Gebratenen Gambas auf Belugalinsen.....9,50 €

Rinderbäckchen con Puree

mit Kartoffel-Knollensellerie Püree.....9,50 €

Gelato alla Fragola.....4,50 €

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

Lehmann Glass

Gläser aus der CHAMPAGNE

Vom offiziellen Partner der Maisons de Champagne

www.lehmannglas.de



Lehmann Glass Exklusiv Partner
dreitimp GmbH - Prestige Showrooms
Guitenbergstrasse 19 - 48268 Greven
www.lehmannglas.de



Probierboxen Gin & Whisky
und Spirituosen aus dem Münsterland!
Als Geschenkbox auch für Firmen

www.w.tastingsample.de



DIE MENÜAUSWAHL

- Thunfischtartar**
mit Zwiebeln, Gurke und Misomayo.....7,90 €
- Vitello Tonnato**
Gemüsebouquet und Pistaziencrumble.....6,90 €
- Gemüse Tagliata**
mit Wildkräutern und Cherry-Tomaten.....5,90 €
- Ravioli**
gefüllt mit Waldpilzen, Gambas und Soya-Sauce.....8,90 €
- Orecchiette**
Rinderragout mit frischen Tomaten und Marktgemüse.....8,90 €
- Duett von Riesengarnelen & Dorade**
mit Paprika-Chutney, Topinambur und Nussbutter Schaum.....9,50 €
- Kalbs-Steak**
mit Kartoffelpuree, Spargel und Rotweinsauce.....9,50 €
- Pistazien Tiramisu**.....5,90 €

Ristorante Locoselli in der Schlossmühle
Burgstrasse 17 | 48565 Steinfurt
Telefon 02551 933 33 44
www.ristorante-locoselli.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

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



Westfälische Nachrichten



DIE MENÜAUSWAHL

Büffelmozzarella mit Oxsherztomaten und geeisten Basilikumperlen.....	7,00 €
Ceviche von der Garnele mit violetter Spargelsalat.....	8,00 €
Geflämmter Lachs mit Avocado-Salsa und Limetten-Mole.....	9,00 €
Geräucherter Pulpo mit Paprika und Blumenkohl.....	9,00 €
Geschmortes Lamm-Gigot (rosa Lammkeule) mit Honigsauce und cremiger Polenta.....	9,50 €
Currywurst Asia Style mit Thai-Green-Curry & Krupuk Chips.....	4,50 €
Panna Cotta mit Erdbeere	5,00 €
Tiramisu „modern“	5,00 €
Französische Rohmilchkäse-Auswahl mit Feigensenf, hausgemachtem Birnenbrot und Baguette.....	8,00 €

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

Idéal

CAFÉ & WEINBAR
PRÄSENTIERT

MÜNSTERS

7. Wein FEST

Wir möchten Ihnen an diesem außergewöhnlichen Ort eine besondere Palette an nationalen und internationalen Weingütern der Spitzenklasse vorstellen und so nicht nur Ihren Gaumen, sondern alle Ihre Sinne verführen.

Tauchen Sie gemeinsam mit uns ein in eine Welt voller Lebensqualität und genießen Sie drei unvergessliche Tage.

 [FACEBOOK.COM/MUENSTERWEINFEST](https://www.facebook.com/muensterweinfest)

02.-04.8.2019

ÜBERWASSERKIRCHE | MÜNSTER

BERESA
LEIDENSCHAFT FÜR BEWEGUNG

Norderney

ALLE PROBLEME LÖSEN SICH AM MEER



STADTNAHE FERIEWOHNUNGEN ZU MIETEN

*Villa
Rosch*
8 Personen



Villa Rosch: Die großzügige Erdgeschosswohnung 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 ausgestattet und dabei urgemütlich.
Stadtnah mit großer Sonnen-Terrasse!

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

DER NEUE RANGE ROVER EVOQUE

LÄSST SELBST DIE
ZUKUNFT ALT AUSSEHEN.



ABOVE & BEYOND



JETZT AB 37.350,- €

Der neue Range Rover Evoque bringt seinen unverwechselbaren Charakter jetzt noch stärker zum Vorschein - durch ein Design, das seinesgleichen sucht. Neben seiner Optik begeistert er mit ausgereifter Technik und modernster Technologie. Ein echter Range Rover eben.

Entdecken Sie den neuen Range Rover Evoque jetzt bei uns.

STOPKA 

Stopka Münster GmbH & Co. KG
Kölner Straße 2, 48163 Münster
Tel. 0251 609 3304 0, auto-stopka.de

Kraftstoffverbrauch Range Rover Evoque 2.0l D150 (Manuell) (Diesel)
110 kW (150 PS) in l/100 km: 6,3 (innerorts), 4,9 (außerorts), 5,4 (komb.);
CO₂-Emissionen in g/km: 143. CO₂-Effizienzklasse: B.
Abb. zeigt Sonderausstattung.



DIE MENÜAUSWAHL

- Parmigiana di Melanzane**
Auflauf mit Aubergine, Tomatensauce und Parmesan..... 6,50 €
- Raviolo al Tartufo**
selbstgemachte Nudelspezialität gefüllt mit Trüffel,
serviert mit frisch geriebenem schwarzen Trüffel..... 9,00 €
- Gebratene Scampis**
auf frischem Pflücksalat und mit regionalem Spargel angerichtet..... 8,50 €
- Saltimbocca alla Romana**
gebratenes Kalbsschnitzel
mit Parmaschinken in einer Weißweinsause..... 9,50 €
- Parmigiano Regiano**
mit Feigensenf angerichtet..... 6,00 €
- Tiramisu**..... 5,50 €
- Pannacotta**
fruchtig oder mit Karamell verfeinert..... 5,50 €

il Teatrino
Neubrückenstrasse 12-14 | 48143 Münster
Telefon 0251 - 43 54 0
www.il-teatrino.de

IHR PERFEKTER
PARTNER RUND UM
DEN WEIN



**TRIXI
BANNERT**

ICH VERBINDE MENSCHEN!

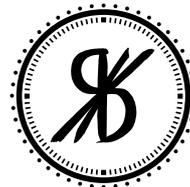
Ihre Weinfachberaterin und Sommelière

- » Handel mit Wein und Feinkost
- » Unterhaltsame Weinproben » Moderationen
- » Schulungen » Wein- und Kochkurse » Catering
- » Durchführung von Firmenveranstaltungen



WEINHANDEL MIT KOCHSCHULE TRIXI BANNERT

Buldernweg 41a Tel 0251 67498066 Mail info@trixibannert.de
48163 Münster Mobil 01512 7001444 Web www.trixibannert.de



ROYALS & RICE

DIE MENÜAUSWAHL

TRUFFLE STRAW FRIES SATE

saftige Hühnchen Sate-Spieße in einer Limonen-Kafir-Marinade, dazu Erdnuss-Sate-Sauce, verfeinert mit Koriander, eingelegtes Gemüse, serviert mit knusprigen Sesam-Trüffelöl Strohpfommes und Mango-Ketchup-Sauce..... 9,00 €
Nur Straw Fries mit Sesam-Trüffelöl..... 4,50 €

MANGO CURRY

Fruchtiges Mango Curry mit Gemüse, Süßkartoffel, Salat, rote Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Sesam und Thai Basilikum, dazu Reis
Wahlweise mit Hühnchen 8,50 €
oder wahlweise mit Tofu 8,00 €

PAD THAI NOODLES

Gewokte Pho-Nudeln mit eingelegtem Gemüse, rote Zwiebeln, Sojasprossen, Koriander und Erdnüsse, dazu unsere hausgemachte Family-Sauce
Wahlweise mit Entenbrustfilet 9,50 €
oder wahlweise mit Tofu 8,00 €

CRISPY GYOZA DUMPLINGS

Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, Kohl und Lauch **oder**
wahlweise mit Schweinehackfleisch, Kohl und Zwiebeln 6,00 €

CRISPY KARA-AGE CHICKEN

Knuspriges Hähnchen nach jap. Art mit Wasabi - Mayonnaise..... 6,50 €

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



Alles
problemlos
ohne Steuer-
berater

Mitarbeiter
in nur
30 Minuten
anmelden!

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



da Vinci abstrakt.org

RISTORANTE

DIE MENÜAUSWAHL

Carpaccio Di Manzo mit Rucola und Parmesan.....	7,50 €
Scampi Salat auf Ruccola mit Parmaschinken.....	8,00 €
Hausgemachte Tagliatelle mit Scampi und Basilikum in leichter Kräutersauce.....	8,00 €
Hausgemachte Bandnudeln aus dem Parmesan-Laib.....	9,50 €
Sahniges Semifreddo mit Himbeeren	4,00 €
Torta Di Mele hausgemachter Apfelkuchen mit Sahne.....	3,50 €
Pannacotta auf 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

Adenauer & Co

NORDERNEY | MÜNSTER | LANGEÖG | JUIST

ROTHENBURG 14-16 | MÜNSTER | [INSTAGRAM.COM/ADENAUERUNDCO_MUENSTER](https://www.instagram.com/ADENAUERUNDCO_MUENSTER)

