



DORTMUNDER  
**KRONEN**

**DORT  
MUND  
A'  LA  
CARTE**

**24.–28. Juni 2026**

H A N S A P L A T Z

[dortmundalacarte.de](http://dortmundalacarte.de)

WIR DANKEN UNSEREN PARTNERN:



ENGEL&VÖLKERS



Ruhr Nachrichten



**BoConcept**



*Geldermann*

WAHRE SEKTKULTUR SEIT 1838

**WECKBACHER®**

**PUMPKIN  
PALOOZA**

*Hitzefrei*  
Eiskreationen

**W** Getränke  
*Weidlich*

**HÖVELS**

**RADLOFF JANZ  
UND PARTNER**  
STEUERBERATER

**HDI**  
**MB**

**LUC®**

**WILLE**  
FUBBODENBAU

**granini**  
**LILLET®**  
MAISON FONDÉE EN 1873

**B**  
**BOUNTY**

**TÖLLNER**  
Glas in Perfektion!



# Freunde werben – Gutes teilt man gerne!

Unsere Genossenschaft wächst  
nicht durch Werbung, sondern  
durch die Menschen, die sie teilen.

Weitere Informationen und  
Teilnahmebedingungen unter:  
[dovoba.de/freunde-werben](https://dovoba.de/freunde-werben)

#Beste

Privatgirokonto  
empfehlen &  
50 € Prämie  
sichern!



Dortmunder  
Volksbank

euro

BESTES  
GIROKONTO

DORTMUND

Angaben in € 2020

## GRÜßWORT DURCH OBERBÜRGERMEISTER ALEXANDER KALOUTI

Liebe Dortmund à la carte - Fans!

**Dortmund kann vieles** und auch Genuss gehört dazu. Mit Dortmund à la carte verwandelt sich der Hansaplatz wieder in einen Ort, an dem sich Menschen treffen, **miteinander ins Gespräch** kommen und die Vielfalt unserer Stadt erleben.

Vom 24. bis 28. Juni 2026 lädt das Festival dazu ein, **die Dortmunder Gastronomie** neu zu entdecken. Restaurants, Köchinnen und Köche zeigen, wie kreativ, vielfältig und zugleich bodenständig die Küche unserer Stadt ist. Für mich steht Dortmund à la carte für genau das, was Dortmund ausmacht: **Offenheit, Begegnung und die Freude daran**, etwas gemeinsam zu erleben.

Besonders freue ich mich, dass „SchwarzGold“ in diesem Jahr erstmals bei Dortmund à la carte dabei ist. Das Restaurant verbindet regionale Produkte mit nachhaltigen Konzepten und moderner Ruhrgebietsküche und wurde dafür mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Es zeigt eindrucksvoll, welches **kulinarische Niveau** Dortmund inzwischen erreicht hat und wie **Tradition und Innovation zusammenfinden** können.

Dass Dortmund à la carte Jahr für Jahr Besucherinnen und Besucher weit über unsere Stadtgrenzen hinaus anzieht, ist kein Zufall. Es zeigt, wie **lebendig** unsere **Gastronomieszene** ist und wie sehr Dortmund als Gastgeberstadt geschätzt wird.

Mein Dank gilt den Organisatorinnen und Organisatoren, den Partnern und Unterstützern sowie den vielen Gastronomiebetrieben, die mit **Leidenschaft, Kreativität** und großem Einsatz dieses Festival möglich machen.

Ich wünsche allen Gästen genussvolle Tage auf dem Hansaplatz, **gute Gespräche und viele neue Entdeckungen**.



Alexander Kalouti  
Oberbürgermeister der Stadt Dortmund



# DEIN APERITIF DEINE REGELN

## LILLET ROSÉ WHITE PEACH

1 Teil Lillet Rosé  
2 Teile Schweppes  
White Peach  
Pfersichspalte

## LILLET BERRY

1 Teil Lillet Blanc  
2 Teile Schweppes  
Original Wild Berry  
Beeren



L'APÉRITIF À MA FAÇON

LILLET.DE  
Genuss-mit-Verantwortung.de

LILLET®

## GENUSSVOLLE TAGE AUF DEM HANSAPLATZ: WILLKOMMEN BEI DORTMUND À LA CARTE 2026

Dortmund à la carte steht seit vielen Jahren für das, was unsere Stadt ausmacht: gute Küche, **echte Gastfreundschaft** und das Miteinander auf dem Hansaplatz. Auch 2026 wird die Veranstaltung wieder zu einem **Treffpunkt für alle**, die Genuss, Geselligkeit und besondere Momente schätzen.

Als Sprecher von Dortmund à la carte und Teil des **familiengeführten Unternehmens** rund um das Ringhotel Drees ist es mir eine besondere Freude, Sie auch in diesem Jahr begrüßen zu dürfen. Gemeinsam mit unseren Gastronomen präsentieren wir Ihnen die **Vielfalt der Dortmunder Küche** - mit bekannten Namen, neuen Impulsen und viel Liebe zum Detail.



Freuen Sie sich auf **kulinarische Highlights** von insgesamt **zwölf Gastromomen**, die mit ihren individuellen Konzepten für **abwechslungsreiche Genussmomente** sorgen.

Sie prägen das Dortmund à la carte mit **Qualität, Vielfalt und Liebe** zum Detail. So bewahrt die **Veranstaltung ihren besonderen Charakter**. Durch neue gastronomische Impulse entwickelt sich das kulinarische Angebot stetig weiter und setzt dabei immer wieder **neue geschmackliche Akzente**. Um Ihnen den Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten, finden Sie alle Speisekarten sowie weitere Informationen ganz einfach im Programmheft - übersichtlich und bequem abrufbar per QR-Code.

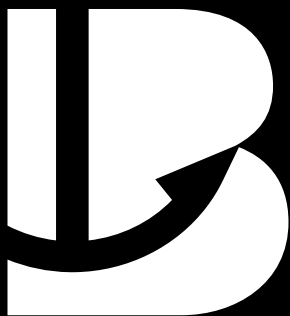
Mein Dank gilt allen, die Dortmund à la carte jedes Jahr **mit viel Einsatz und Leidenschaft** möglich machen. Dazu gehören unsere Partner und Sponsoren ebenso wie das Team hinter den Kulissen und natürlich die **Gastronomen, die mit Qualität, Kreativität und Liebe** zum Detail für besondere Genussmomente sorgen.

Gemeinsam entsteht so die Atmosphäre, die Dortmund à la carte ausmacht - **entspannt, lebendig und voller Begegnungen**.

Ich wünsche Ihnen eine gute Zeit auf dem Hansaplatz, viele **schöne Gespräche und genussvolle Stunden**.

A handwritten signature in black ink that reads "Johannes Riepe".

Johannes Riepe vom Ringhotel Drees  
Im Auftrag der IG Gastliches Dortmund à la carte



**BOUNTY**

DORTMUND • MEMMINGEN • SALZBURG • BUDAPEST • BREMEN • BERLIN

## IHRE GASTGEBER



Diese Gastronomen erwarten Sie 2026 auf dem Hansaplatz:

- Ringhotel Drees
- Vetrol
- Tante Amanda
- Albero Verde
- Freischütz
- The Beef by Emil
- Treppchen 1763
- Landhaus Hesse
- Rodenberg 1770
- Dieckmann's
- SchwarzGold **NEU**
- VIDA

Auch in diesem Jahr wird der Hansaplatz wieder zum Ort für **kulinarische Vielfalt und geselliges Miteinander**. Dortmund à la carte lädt dazu ein, die Innenstadt von ihrer genussvollsten Seite zu erleben, ob bei einer **entspannten Auszeit** in der Mittagspause, einem Abendessen mit Freunden oder einem sommerlichen **Ausklang bis in die späten Stunden**.

Alle Details rund um die teilnehmenden Gastronomen und das **vielfältige Angebot** finden Sie, wie immer, hier im **Programmheft und online unter [dortmundalacarte.de](https://dortmundalacarte.de)**.

Zwölf Gastronomen präsentieren eine **abwechslungsreiche Auswahl**, von bewährten Klassikern bis hin zu **kreativen Neukreationen**. Eine kulinarische Entdeckungsreise quer durch Dortmund ist garantiert. Auf dem Engel & Völkers Plaza erwartet Sie zudem erstmals **Spaghetti & Co. by Stölting**, welches das Angebot um **italienische Genusskultur** erweitert.

Ergänzt wird das kulinarische Erlebnis durch die **Weinbar by Neuhoff Küchenstudio**, die mit erlesenen Weinen für besondere Genussmomente sorgt. Auch in diesem Jahr darf der **Disco-Schlips** natürlich nicht fehlen und sorgt erstmals am Sonntag für beste Stimmung.

Wir freuen uns auf **stimmungsvolle Tage voller Geschmack, Musik und Begegnung** mitten im Herzen Dortmunds und wünschen Ihnen viel Spaß bei Dortmund à la carte 2026!



Ihr Mobilitätspartner  
19x in der Region.



Mercedes-Benz

---

Anbieter: Mercedes-Benz AG, Mercedesstraße 120, 70372 Stuttgart  
Vertriebspartner vor Ort: Jürgens Automobile GmbH  
Autorisierter Mercedes-Benz PKW und Transporter Verkauf und Service  
Wittekindstraße 99 | 44139 Dortmund | T. +49 (0) 231 1202 0  
info@juergens-automobile.de | www.mercedes-benz-juergens-dortmund.de

## PROGRAMM

### ÖFFNUNGSZEITEN:

Täglich laden die Gastronomen ab 12:00 Uhr in ihre Zelte ein

Mittwoch & Donnerstag: 12:00-23:00 Uhr

Freitag & Samstag: 12:00-00:00 Uhr

Sonntag: 12:00-20:00 Uhr

### MITTWOCH, 24. JUNI 2026 – ERÖFFNUNG UND FEUERWERK

- 17:00 Uhr: Fassanstich durch Oberbürgermeister Alexander Kalouti
- 22:15 Uhr: Feuerwerk

### DONNERSTAG, 25. JUNI 2026 – DER DORTMUNDER DONNERSTAG

- 14:00-20:00 Uhr: „Echt Dortmund“ Radio 91.2 Live vom Dortmund à la carte

### FREITAG, 26. JUNI 2026 – SCHWARZ-GELBES HIGHLIGHT

- Gemeinsam schaffen DEW21 und der BVB im Rahmen ihrer Partnerschaft ein besonderes Highlight auf dem Hansaplatz

### SAMSTAG, 27. JUNI 2026 – MUSIK & GENUSS

- 14:00-17:00 Uhr: Live-Musik von Saxophonist George Pavel

### SONNTAG, 28. JUNI 2026 – DORTMUNDER VOLKSBANK-TAG

- 13:00-18:00 Uhr: Disco-Schlips

### WEITERE ATTRAKTIONEN VOR ORT

Neben dem täglichen kulinarischen Angebot erwarten Sie zahlreiche Aktionen und Erlebnisse:

- **Pottfit:** Glücksrad und Live-Fitness-Checks direkt an den Geräten
- **Autohaus Jürgens Niederlassung Dortmund:** Entdecken Sie die Markenwelt im Event Cube
- **Ruhr Nachrichten:** Spannende Mitmachaktionen laden zum Vorbeischauen ein
- **Radio 91.2:** Abwechslungsreiche Aktionen sorgen für gute Stimmung am Stand
- **BoConcept Pop-up-Ausstellung und DJ-Lounge:** Täglich legen DJs ab 16:00 Uhr bis zum Veranstaltungsende auf
- **Weckbacher:** Tägliches Gewinnspiel mit attraktiven Preisen

# ENGEL & VÖLKERS PLAZA

Der Engel & Völkers Plaza heißt Sie auch 2026 herzlich willkommen und lädt dazu ein, das stilvolle Ambiente in vollen Zügen zu genießen. **Spaghetti & Co. by Stölting verwöhnt Sie mit abwechslungsreichen Pizza- und Pastagerichten** und wird damit zu einem besonderen Highlight für alle Liebhaber guter Küche.

Genießen Sie die **besondere Atmosphäre** auf dem Plaza und lassen Sie sich verwöhnen. Einen Überblick über das komplette Programm finden Sie auf der rechten Seite.

SPAGHETTI & CO.

 **Stölting**

WEINBAR  
by **HEMHOFF**  
KÜCHENSTUDIO

 granini

 LILLET  
MAISON FONDÉE EN 1815

 BoConcept  
DJ LOUNGE

 radio  
91.2  
MEIN DORTMUND

ENGEL & VÖLKERS  
PLAZA

## ANGEBOT & RAHMENPROGRAMM

**Hövels Genießertreff:** Kühles Hövels und wieder mit dabei: Dortmunder Kronen Pils vom Fass

**Spaghetti & Co. by Stölting:** Abwechslungsreiche Vorspeisen, Pizza- und Pastagerichte sowie Desserts für alle Liebhaber der italienischen Küche **NEU**

**Weinbar by Neuhoff Küchenstudio:** Das Küchenstudio Neuhoff steht seit Jahren für Qualität, Erfahrung und ein feines Gespür für Genuss und lädt auch in diesem Jahr mit exklusiven Weinen wieder auf den Engel & Völkers Plaza ein (Weitere Informationen auf S. 16-17)

**Granini & Lillet:** Erstmals ist Granini mit einer eigenen, neu konzipierten Bar vertreten und sorgt mit erfrischenden Cocktails sowie neuen Mocktails für sommerliche Genussmomente. Lillet ist ebenfalls mit einem Vintage Bulli dabei und ergänzt das sommerliche Erlebnis

**Hitzefrei Eiskreationen:** Neben klassischem Spaghetti-Eis gibt es bei Dortmund à la carte auch wieder das Dortmunder Kronen-Eis, exklusiv im Stößchen-Glas

**BoConcept:** Designermöbel und DJ-Sets von Pumpkin Palooza schaffen von Mittwoch bis Samstag die perfekte Mischung aus entspannter Lounge und mitreißenden Beats

Hitzefrei  
Eiskreationen

HÖVELS

### (Traum-) Immobilie gefällig?

Sprechen Sie gerne die Kollegen von Engel & Völkers an. Diese beantworten Ihre Fragen rund um Ihre Wunschimmobilie – in perfekter und entspannter Atmosphäre.

ENGEL & VÖLKERS

granini

NO WORK.  
NO STRESS.  
NO ALCOHOL.



UNSERE  
INNOVATIONEN  
2026

UNSERE  
INNOVATIONEN  
2026

GRANINI MOCKTAILS - ALKOHOLFREIER GENUSS



Erfahre mehr unter  
[www.granini-gastro.de](http://www.granini-gastro.de)



## WENN FRUCHT AUF GENUSS TRIFFT: GRANINI BEI DORTMUND À LA CARTE



Wir freuen uns, Granini auch in diesem Jahr wieder als Partner bei Dortmund à la carte begrüßen zu dürfen. Die Marke steht seit Jahrzehnten für **höchste Qualität, intensiven Fruchtgeschmack und echte Genussmomente**.

Erstmals mit dabei ist die neu **konzipierte Granini Bar**, die mit einem **vielseitigen Angebot** an Cocktails auf die Festmeile kommt. Neben klassischen Cocktails setzen vor allem die **neuen fruchtigen Mocktails** besondere Akzente.

Ob als Erfrischung zwischendurch, als Begleitung zum Essen oder als Alternative zum Aperitif: Sie **verbinden den Geschmack sonnengereifter Früchte mit modernen Rezeptideen** - frisch, leicht und vielseitig. So entsteht ein Angebot, das für jeden Geschmack etwas bereithält und die Genussmomente auf dem Hansaplatz perfekt ergänzt.

Wir wünschen Ihnen viel Freude **beim Entdecken und eine erfrischende Zeit bei Dortmund à la carte**.

### NEU DABEI IN DIESEM JAHR: DER PASSION RADIO 91.2 MOCKTAIL

NEU



Der „**Passion Radio 91.2**“ verbindet fruchtige **Maracuja mit sanfter Vanille und alkoholfreiem Sekt**. Serviert im hochwertigen Tumbler, bietet er ein erfrischendes und elegantes Geschmackserlebnis, **ganz ohne Alkohol**.

Für jeden verkauften Mocktail spenden wir 1 € direkt an die Nordstadtliga - Genuss, der Gutes bewirkt.

**91.2**  
**radio**  
MEIN DORTMUND



## WEIN – PERFEKTE TEMPERATUR, PERFEKTER GESCHMACK



Seit vielen Jahren steht **das Küchenstudio von Neuhoff** für individuelle Küchenplanung, persönliche Beratung und hochwertige Hausgeräte. Als familiengeführtes Unternehmen mit Standorten in Dortmund und Schwerte vereint Neuhoff **handwerkliche Präzision, langjährige Erfahrung** und ein feines Gespür für moderne Küchentrends. Ob Neuplanung, Modernisierung bestehender Küchen oder smarte Raumoptimierung: Im Mittelpunkt steht immer die Küche als **Herzstück des Zuhauses**.

Mit innovativen Stauraumlösungen, ergonomischen Arbeitsbereichen und hochwertigen Geräten wird jede Küche **individuell geplant, funktional durchdacht und ästhetisch gestaltet**. Besonderen Wert legt das Küchenstudio von Neuhoff auf maßgeschneiderte Konzepte, die sich an den Bedürfnissen und dem Lebensstil der Kunden orientieren.

Nach einem erfolgreichen Auftakt im vergangenen Jahr ist Neuhoff auch **in diesem Jahr wieder bei Dortmund à la carte** vertreten und bringt mit

der eigenen Weinbar ein besonderes Highlight zurück auf den Engel & Völkers Plaza. Freuen Sie sich auf prickelnden Geldermann Sekt sowie den diesjährigen à la carte-Wein „**NIE NO VINO**“, einen ausgewählten Grauburgunder.

Hier erleben Sie direkt, wie **durchdachte Weinkühlung**, Lagerung und moderne Küchentechnik optimal zusammenspielen und erhalten gleichzeitig einen Einblick in die Vielfalt zeitgemäßer Küchenlösungen.

**Denn gute Küchenplanung endet nicht bei der Optik:**

Neuhoff setzt auf intelligente Technik, energiesparende Geräte und innovative Konzepte, damit Qualität, Geschmack und Komfort langfristig erhalten bleiben. Wie sich das anfühlt, können Sie vor Ort selbst entdecken: **Besuchen Sie die Weinbar by Neuhoff Küchenstudio** auf dem Engel & Völkers Plaza, genießen Sie ein Glas perfekt temperierten Wein und lassen Sie sich inspirieren. Ganz entspannt, mitten im Geschehen von Dortmund à la carte.



# WEINBAR

by   
KÜCHENSTUDIO

**GENUSSVOLLE VIELFALT:  
SEKT & WEINE FÜR BESONDERE  
MOMENTE**

**Geldermann Les Grands**

Carte Blanche  
Crémant Baden Brut  
Crémant Baden Rosé Brut  
Grand Rosé

**NIE NO VINO – Der Dortmund à la carte-Wein**  
Weingut Schloss Affaltrach, Grauburgunder

**Rosé Kabinett**

Familienweingut Renner, Spätburgunder

# SICHER IST SICHER.



REINIGUNG



SICHERHEIT



TECHNIK



RAIL & TRAIN



EVENT



CATERING

NEU

# SPAGHETTI & CO.

 **Stölting**

Ein **besonderes Highlight** auf dem Engel & Völkers Plaza ist in diesem Jahr Spaghetti & Co. by Stölting.

Hiermit zieht ein Stück **italienisches Lebensgefühl** auf den Hansaplatz ein. Freuen Sie sich auf eine abwechslungsreiche Auswahl an **Vorspeisen, Pizza- und Pastagerichten sowie köstliche Desserts**.

Ob zwischendurch oder als entspannter Abschluss eines Abends - **Spaghetti & Co. by Stölting** sorgt für Genuss und ergänzt den Engel & Völkers Plaza um ein weiteres kulinarisches Highlight.



Stölting ist darüber hinaus auch in diesem Jahr als **Sicherheitspartner von Dortmund à la carte** im Einsatz und sorgt im Hintergrund dafür, dass Besucher und Beteiligte die Veranstaltung in **entspannter Atmosphäre genießen** können.

**KÜCHEN.**

**HAUSGERÄTE.**

**REPARATURSERVICE.**

- 📍 Märkische Str. 212 - 44141 Dortmund
- 📍 Sonnenstr. 9 - 58239 Schwerte
- 📍 Mengeder Str. 724 - 44359 Dortmund

**NEUHOFF**

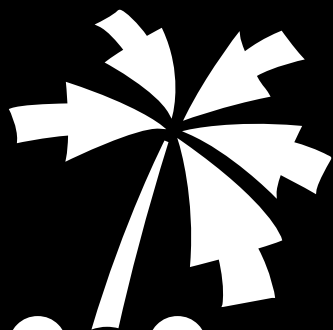
☎ 0231-9411850

💻 [neuhoff.com](http://neuhoff.com)

@ [info@neuhoff.com](mailto:info@neuhoff.com)



# IMPRESSIONEN DORTMUND À LA CARTE 2025



**COCO**

**NUT**

**HEADS**

DIGITAL MARKETING

**DORTMUND · BERLIN**

## DORTMUND À LA CARTE: KULINARISCHE HIGHLIGHTS & ECHE GASTGEBERSCHAFT

Dortmund à la carte steht für **kulinarische Highlights**, entspannte Abende und das gute Gefühl, einfach **zusammenzukommen**. Jahr für Jahr wird der Hansaplatz genau zu diesem Ort - **mitte in Dortmund**.

Damit all das zusammenkommt, braucht es Erfahrung, ein gutes Gespür und viel Leidenschaft. **Veranstalter Sven Stute** gibt einen Einblick, was Dortmund à la carte für ihn ausmacht und worauf er sich in diesem Jahr besonders freut.

### **Sven, was macht Dortmund à la carte für dich aus?**

„Dortmund à la carte ist für mich jedes Jahr aufs Neue **etwas Besonderes**, weil hier so vieles zusammenkommt: gutes Essen, eine entspannte Atmosphäre und vor allem die Menschen. Es ist einfach schön zu sehen, wie sich der Hansaplatz für ein paar Tage in einen Ort verwandelt, an dem man sich begegnet, gemeinsam Zeit verbringt und genießt. Genau dieses **Miteinander** ist es, was das Event für mich ausmacht.“

### **Was macht am Ende den Unterschied zwischen einem guten Event und Dortmund à la carte aus?**

„Der Charakter macht den Unterschied. Dortmund à la carte lebt von der **Mischung aus starken Gastronomen**, verlässlichen Partnern und Sponsoren und einer Atmosphäre, die offen, entspannt und einladend ist. Wenn die Leute gerne bleiben, sich **wohlfühlen und einfach eine gute Zeit** haben, dann merkt man, dass es genau passt.“

### **Worauf freust du dich persönlich am meisten, wenn es losgeht?**

„Auf die **Momente**, die man nicht planen kann. Wenn sich der Platz füllt, die ersten Gespräche entstehen und die Stimmung langsam wächst. Wenn aus einem kurzen Besuch ein langer Abend wird. Genau dann merkt man, warum man das Ganze macht, und das ist jedes Jahr wieder ein **schönes Gefühl**.“



# NICHT FÜR ALLE. NUR FÜR GASTRO.

Gastro funktioniert nur, wenn man die Menschen versteht, die sie jeden Tag möglich machen. *Genau das ist voll unser Ding.*

DAS ist  
Cook!



**Beratung** ist unser  
Markenzeichen.

**Vertrauen** unser  
Rezept.

**Logistik** unser  
Rückgrat.



Und DAS  
ist Cook!



Folge uns – Foodtrends, Rezepte und echte  
Gastro-Stories gibt es hier:

 [transgourmet\\_cook](https://www.instagram.com/transgourmet_cook)



## DORTMUNDER KRONEN: WO DAS STÖSSCHEN ZU HAUSE IST



Mit Dortmund Kronen erwartet Sie auf dem Hansaplatz ein echtes Stück **Dortmunder Brautradition**. Die Wurzeln der Marke reichen bis ins Jahr 1430 zurück, als die „Krone am Markt“ erstmals urkundlich erwähnt wurde und damit den Grundstein für eine der **ältesten Brauereien Westfalens** legte.

Über Jahrhunderte hinweg entwickelte sich die Kronen-Brauerei zu einem festen Bestandteil der **Dortmunder Bierkultur**. Mit der Einführung der untergärigen Brauweise im 19. Jahrhundert wurde der typische Dortmunder Bierstil entscheidend **geprägt und bis heute weitergeführt**.



Ein besonderes Highlight bei Dortmund à la carte ist das Dortmunder „**Stößchen**“ - klein, typisch für die Region und seit dem 19. Jahrhundert fester Bestandteil der Dortmunder Bierkultur. Es steht bis heute für **unkomplizierten Genuss und gesellige Momente**.

Seinen festen Platz hat das „Stößchen“ im „**Zum Schlips**“ am südlichen Ende des Hansaplatzes. Hier wird Dortmund Kronen so ausgeschenkt, wie man es in Dortmund kennt - **direkt, gesellig und mitten im Geschehen**.

Ob zwischendurch oder als Meter für die ganze Runde: Das „Stößchen“ **bringt Menschen zusammen** und gehört einfach zu Dortmund dazu.

# BERATUNG ÜBER DEN TELLERRAND HINAUS.



**RADLOFF JANZ  
UND PARTNER**  
STEUERBERATER

[RP-STEUERBERATER.COM](https://www.rp-steuerberater.com)

## GEMEINSAM FÜR DIE NORDSTADTLIGA

Mit einem **ganzjährigem Straßenfußballangebot** engagiert sich die Nordstadtliga für junge Menschen im Dortmunder Norden. Hier kommen **Kinder, Jugendliche und junge Erwachsene** mit ganz unterschiedlichen sozialen und kulturellen Hintergründen zusammen und genau das macht das Projekt so besonders.

Im Mittelpunkt steht dabei mehr als nur Fußball: **Die Nordstadtliga** bietet eine verlässliche Freizeitstruktur, fördert Teamgeist, stärkt das **Miteinander und schafft Raum für persönliche Entwicklung**. Themen wie Fairness, Respekt, Teilhabe und ein gesundes Miteinander sind fester Bestandteil der täglichen Arbeit.

Seit 2001 ist die Nordstadtliga ein wichtiger Anlaufpunkt im Stadtteil und wird gemeinsam vom Jugendamt Dortmund und der Streetwork AWO getragen. Zudem zählt sie zu den Leuchtturmprojekten der BVB-Stiftung **„Leuchte auf“**.

Auch in diesem Jahr wird das Engagement unterstützt: Unser Partner **Wizz Air spendet** während des Veranstaltungszeitraums von Dortmund à la carte für jeden Passagier, der vom Dortmund Airport abfliegt, **10 Cent an die Nordstadtliga**.

Weitere Einblicke in die Projekte und die Arbeit der Nordstadtliga finden Sie auf Instagram unter: **@nordstadtligadortmund**

**NORD  
STADT  
LIGA**

**Wizz**  
wizzair.com



Nordstadtliga (Foto: D. Fehr)



# Geldermann

WAHRE SEKTKULTUR SEIT 1838



OFFIZIELLER SEKTPARTNER  
DES GOURMETFESTIVALS

„DORTMUND À LA CARTE“

[WWW.GELDERMANN.DE](http://WWW.GELDERMANN.DE)

## PRICKELNDER GENUSS & BESONDERE MOMENTE

Erleben Sie bei Dortmund à la carte **prickelnde Genussmomente** mit den ausgewählten Sekten von Geldermann. Seit vielen Jahren steht die **traditionsreiche Sektkellerei für Qualität**, Erfahrung und handwerkliches Können - hergestellt nach der klassischen Flaschengärung und mit viel Gespür für ausgewogene Cuvées.

Auf dem Hansaplatz erwarten Sie verschiedene Charaktere im Glas: Der **Geldermann Carte Blanche** überzeugt mit einer harmonischen Kombination aus feiner Frische und einer leichten, angenehmen Süße. Noten von Brioche und Hefengebäck verleihen ihm eine besondere Tiefe und machen ihn zu einem vielseitigen Begleiter für viele Gelegenheiten.

Wer es etwas trockener und klarer mag, greift zum **Crémant Baden Brut**. Mit seiner feinen Perlage und einer lebendigen Frische steht er für Eleganz und eine geradlinige Stilistik - perfekt für den Auftakt in den Abend oder einen entspannten Moment zwischendurch.

Ergänzt wird die Auswahl durch den **Crémant Baden Rosé Brut**, der mit fruchtigen Aromen und einer feinen Frische sommerliche Akzente setzt.

Der **Geldermann Grand Rosé** bringt als fruchtige Variante zusätzliche Vielfalt ins Spiel. Aromen von roten Beeren treffen auf eine feine Frische und sorgen für einen lebendigen, sommerlichen Charakter, der besonders an warmen Abenden überzeugt.

Ob als Aperitif, zum Anstoßen mit Freunden oder als Begleiter durch den Abend - **Geldermann Sekte passen zu vielen Momenten und unterstreichen die besondere Atmosphäre von Dortmund à la carte.**

Genießen Sie Ihren Besuch auf dem Hansaplatz mit einem Glas prickelnder Qualität und lassen Sie sich von der Vielfalt im Glas überraschen.



# Hitzefrei

Eiskreationen

**TOP 20**

EISDIENEN  DEUTSCHLAND

HITZEFREI

foodies

FEINSCHMECKER



Dortmunder  
Originale  
eiskalt  
genießen!

[www.hitzefrei.info](http://www.hitzefrei.info)



**T Ö L L N E R**  
Glas in Perfektion!

**Das Glas**

**macht den Unterschied.**



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

DAS ROTE GOLD AUS DORTMUND



© ANGENENOT



## HÖVELS ORIGINAL: DORTMUNDER BIERKULTUR AUF DEM PLAZA

Auf dem Engel & Völkers Plaza erwartet Sie auch in diesem Jahr wieder eine echte Dortmunder Bierspezialität: **das Hövels Original**.

Seit 1893 steht dieses charaktervolle, obergärige Bier für eine ganz eigene Brautradition. Mit seiner **besonderen Rezeptur** setzte es von Anfang an einen Gegenpol zu den einst vorherrschenden süßeren Bieren. Bis heute lässt sich Hövels keiner klassischen Bierkategorie wie Alt, Schwarzbier, Rotbier oder Pils eindeutig zuordnen - und genau das macht seinen unverwechselbar herben Geschmack aus.

Der Hövels Genießertreff bei Dortmund à la carte ist täglich **ab 12:00 Uhr Ihre Anlaufstelle für frisch gezapftes Hövels direkt vom Fass** - nur wenige Schritte von der traditionsreichen Hövels Hausbrauerei entfernt.

Genießen Sie die besondere Atmosphäre auf dem Engel & Völkers Plaza, lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich von echter Dortmunder Bierkultur inspirieren. **Prost!**



# Ein Partner, alles unter einem Dach:



**3 GETRÄNKE**

**2 TAGE**

**1 KNEIPE**

Zum Schlips Brückstraße 64, 44135 Dortmund  
Dienstag & Samstag ab 18 Uhr

**NEU**

**Kaiser-Schlips** Kaiserstraße 31a, 44135 Dortmund  
Montag & Freitag ab 18 Uhr

WC

Hansastraße

ENGEL & VÖLKERS  
PLAZA

Hitzefrei  
Eisqualitäten



Tante Amanda

SCHWARZ  
GOLD



DIECKMANN'S  
RESTAURANT · BAR · HOTEL  
VERANSTALTUNG  
CATERING



WC



GALERIA Dortmund

TREPPCHEN  
1763 RESTAURANT/BAR  
BIERGARTEN  
CATERING

The  
Beef  
by EMIL

 JÜRGENS

rodenberg 1770  
FISCHRESTAURANT / CAFE / EISMANUFATUR

Albera Verde  
GRÜNER BAUM

Ruhr Nachrichten

H  
HESSE

R  
RINGHOTEL  
DREES  
★★★★  
FAMILIE RIETÉ

VIDA



BY DYLLONG & DE LUCA

sportscheck

Wißstraße

# Immer eine sichere Bank.



**Gratis  
Lieferung  
und Einbau**

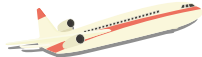
Aktion bis zum  
01.08.2026

**Tresore von Weckbacher**  
**Einfach • Sicher • Sofort lieferbar**  
Viele Aktionstresore auf Lager

**weckbacher.com**  
Hannöversche Straße 76 • 44143 Dortmund

**WECKBACHER®**

## MISSION WECKBACHER: RÄTSEL LÖSEN UND TRAUMREISE GEWINNEN



Mit dem **Gewinnspiel „Mission Weckbacher“** sorgt in diesem Jahr eine interaktive Aktion für zusätzliche Spannung auf dem Hansaplatz. Während der gesamten Veranstaltung haben Besucher die Möglichkeit, **täglich** über unsere **Social Media Kanäle teilzunehmen und attraktive Preise zu gewinnen.**

Im Mittelpunkt steht ein **mehrstelliger Code**, der Schritt für Schritt entschlüsselt werden kann. An jedem Veranstaltungstag wird ein neuer Hinweis veröffentlicht, der auf eine Zahl hindeutet. Wer die **Hinweise aufmerksam verfolgt**, kann die einzelnen Zahlen während der à la carte-Tage online eingeben und sich so täglich die Chance auf **attraktive Gewinne sichern.**

Unter allen Teilnehmenden werden täglich **Dortmund à la carte Wertgutscheine** verlost. Der Höhepunkt folgt zum Abschluss: Mit dem **Hauptgewinn** in Form eines **Reisegutscheins im Wert von 2.000 €** wartet ein besonders attraktives Highlight, das im Rahmen des Finales am Sonntag bei der Öffnung des Tresors vergeben wird.

So verbindet „Mission Weckbacher“ **digitale Interaktion** mit dem Erlebnis vor Ort und lädt dazu ein, Dortmund à la carte auf eine neue, spielerische Weise zu entdecken.



@WECKBACHER\_SICHERHEITSSYSTEME  
@DORTMUNDALACARTE



WECKBACHER SICHERHEITSSYSTEME GMBH  
DORTMUND À LA CARTE



**Jetzt mitmachen und den Tresor knacken!**  
Reisegutschein im Wert von 2.000 € gewinnen.

**STARTE  
MIT PEPSI**



## VORSPISEN

**Garnelen in Knoblauch-Chili-Öl** dazu Baguette  
**Auswahl regionaler Käsesorten** dazu Baguette  
**Auswahl verschiedener Antipasti** dazu Baguette



Digitale Speisekarte

## HAUPTGERICHTE

### NEAPOLITANISCHE PIZZA

#### Margherita

Fior di Latte, Basilikum

#### Salami Picante

Salami, Chili, Honig

#### Cre moso

Burrata, Mortadella, Pistazie

#### Bianca Salmone

Lachs, Ricotta, Zitrone, Dill

### PIZZATASCHEN

#### Caprese

Tomate, Mozzarella, Basilikum, Rucola

#### Borsa Bianca

Parmaschinken, Parmesan, Trüffel, Rucola

### PASTA

#### Tagliatelle al Tartufo con Manzo

mit Rinderfiletspitzen, Trüffelrahm, Parmesan, Trüffelöl

#### Rigatoni Spicy Vodka

mit Tomate, Vodka, Chili, Parmesan

#### Spaghetti Limone Fresca

mit Zitrone, Olivenöl, Parmesan, Basilikum

## DESSERT

#### Tiramisu Aperol

Löffelbiskuit, Mascarpone, Aperol, Orange

#### Nuvola di Limoncello

luftige Creme, Limoncello

#### Stimolante

Panna Cotta von weißer Schokolade, Espresso-Ganache



HOFFMANN  
FREUND  
BEDACHUNGEN



**Stolz auf  
jedes Dach.**



nur-Hoffmann.de



## Ringhotel Drees

Hohe Straße 107  
44139 Dortmund  
Tel. 0231. 12 990  
riepe-hotels.de



Digitale Speisekarte

### VORSPEISEN

#### **Vier Bruschetta „Toscana“**

Tomaten-Salsa

#### **Vier Bruschetta „Parma“**

Prosciutto und Tomaten-Salsa

#### **Sechs Bruschetta „Roma“**

Tomaten-Salsa und eine Flasche „Dortmund à la carte-Wein“

#### **Carpaccio vom „Yellow Fin“ Thunfisch**

mit marinierten Salatherzen, Avocado,  
geröstetem Sesam & Krabbenchip

#### **Marinierte Rote Bete**

mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse, marinierten Salatherzen,  
Blütenhonig und geröstetem Cashew-Crunch

### HAUPTGERICHTE

#### **Gegrilltes Lachsfilet auf Spitzkohl-Radicchio-Salat**

mit Aprikosen-Dressing, gebackenen Drillingen und Senf-Kaviar

#### **Steak-Hüfte „Surf & Turf“**

mit gebratener Jakobsmuschel, Grillgemüse und gebackenen Drillingen

#### **Rosa gebratenes Flanksteak**

auf Spitzkohl-Radicchio-Salat, gebackenen Drillingen,  
Chimichurri und Café de Paris-Butter

#### **Zarte Ibérico Schweinebäckchen**

mit Grillgemüse & gebackenen Drillingen

#### **Kürbis- Falafel auf Süßkartoffelpüree**

mit gebratenem Gemüse und Mango-Minz-Salsa

#### **Zwei Garnelen-Spieße**

mit Cocktailsauce, Aioli und Baguette

### DESSERT

#### **„Pistazie küsst Himbeere“**

Crème von der Pistazie mit Himbeer-Sorbet, Knusperboden  
und Limetten-Parfait

#### **Käseauswahl vom Affineur Waltmann**

mit hausgemachtem Fruchtebrot und Feigensenf

### ZU SPÄTER STUNDE

Ab 21:30 Uhr: Frikadelle mit Senf

# ENGEL & VÖLKERS

## Ankommen. Verweilen. Genießen.

Der Engel & Völkers Plaza steht für besondere Genussmomente in stilvoller Umgebung. Freuen Sie sich auf eine besondere Auswahl an Speisen und Getränken in entspannter Atmosphäre.





## Landhaus Hesse

Dortmunder Landstraße 63  
58313 Herdecke  
Tel. 02330. 80 75 377  
daslandhaushesse.de



Digitale Speisekarte

### VORSPEISEN

#### **Knoblauchbrot**

mit diversen Dips

#### **Lammkroketten**

aus irischem Lamm mit Käsesauce

#### **Scampi**

mit Paprika in Knoblauchöl

### HAUPTGERICHTE

#### **Ochsenbäckchen**

mit Wurzelgemüse und Kartoffelpüree

#### **Octopus**

mit mediterranem Gemüse in Knoblauchöl

#### **Gemüsegratin**

überbacken, mediterranes Gemüse und französischer Schafskäse

#### **Trüffelnudel**

hausgemachte Pasta, Parmigiano Reggiano dazu Trüffelsauce

#### **Filetstreifen Parisienne**

Rinderfilet 160 g, mediterranes Gemüse und Bratenjus  
je weitere 100 g mit Aufpreis

#### **Cevapcici**

Zwiebel, Fladenbrot und Ajvar

### DESSERT

#### **Crumble**

Dark Crumble, Sorbet und Minze

**91.2**  
**radio**  
MEIN DORTMUND

Jetzt noch klarer:

Radio 91.2 auf DAB+

# GUTEN MORGEN DORTMUND

Mit Tim Schmutzler, Sharin Leitheiser, Christopher Deppe  
und Jackie Kindling.

[radio912.de](http://radio912.de)



### VORPEISEN

#### **Carpaccio von der Argentinischen Rotgarnele**

mit Krustentierhollandaise und Limettenzeste

#### **Garnelen Pfännchen Mediterran**

mit Kräutern und knusprigem französischen Baguette

#### **Pulpo vom Grill**

in Zitronen-Kräuter-Marinade auf Salatbouquet

#### **Tuna Tataki**

kurz angebratener Thunfisch auf Algensalat verfeinert  
mit einer Unagi Sauce und Pepper Drops

#### **Austern Bar Fines de Claire**

edle französische Felsenaustern von der Atlantikküste der  
Normandie mit Zitrone serviert

- 1 Stück

- 3 Stück

Spezial: Drei Austern und ein Glas Crémant d'Alsace

### HAUPTGERICHTE

#### **Muscheltopf - Klassisch**

in einem Lauch-Weißwein-Sud mit Baguette

#### **Pasta al Tartufo**

Linguine in Trüffelsauce mit Parmesan

#### **Filet von der Rotbarbe**

gebraten auf Limetten-Risotto

#### **Der Klassiker Rodenberg's Backfisch**

ummantelt von Bierteig, serviert mit einem lauwarmen  
Kartoffel-Gurkensalat und hausgemachter Remoulade

#### **Wiener Schnitzel**

mit einem lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

#### **Norwegischer Fjordlachs**

mit Polenta, Blattspinat & Beurre Blanc

#### **Meeresfrüchte Etagere Deluxe**

verschiedene Delikatessen und Spezialitäten aus dem Meer

### DESSERT

#### **Tiramisu Dolce**

Valrhona-Schokolade in Form einer Kaffeebohne  
mit Tiramisu Füllung

# Herbe Stadt. Herber Genuss.

So wie diese Stadt ihren ganz eigenen Charakter hat, stehen auch wir für Energie mit Profil. Als lokaler Energieversorger sind wir für Sie da – zuverlässig, nachhaltig und nah.

Wir wünschen Ihnen genussvolle Tage voller herber Geschmackserlebnisse!

**DEW21**



**VORSPEISEN**

**Rote Beete Carpaccio**

mit Salat und Kräuter- Vinaigrette

**Datteln im Speckmantel**

mit Aioli und hausgebackenem Brot

**Hausegebeizter Lachs**

auf Gurkensalat mit Kräutern der Provence

**HAUPTGERICHTE**

**Original Wiener Schnitzel vom Kalb**

an Kartoffelsalat und Preiselbeeren

**Doradenfilet**

auf Ratatouillegemüse

**Spareribs**

mit oder ohne Barbecuesauce dazu Coleslaw

**Schaschlikspieß (Rind, Hähnchen, Schwein)**

mit Reissalat

**Vegetarische Lasagne**

auf Tomatensugo

**DESSERT**

**Schokoladenlava**

auf Waldbeerspiegel

**Hausgemachtes Tiramisu**

mit Erdbeerkompott

**Jeden Tag frische Waffeln**

**ZU SPÄTER  
STUNDE**

**Hausgemachte Frikadelle**

an Schwerter Senf

# FLIEG MIT *Wizz* NACH ROM ODER MAILAND.

La Dolce Vita ruft!



Dortmund Airport 

Jetzt Flüge buchen auf [wizzair.com](http://wizzair.com)



VORSPEISEN

**Brot von der Naturbackstube Kreis**

mit Rohmilch Butter und Brot Miso

**Hanse Garnele**

mit Peperoni, Pistazie und Erbse

HAUPTGERICHTE

**Frikandel „Spezial“ Thermidor**

mit Hummer, Scharfes Kraut und Gewürz Bisque

(Für einen Aufpreis: mit 10g Golden Queen Kaviar von Aki)

**Wildbratwurst von der Wildveredlung Hesse**

mit wildem Brokkoli, Romesco und Joghurt

**Cavatelli**

mit Pfifferlinge, Tomate und Fenchel

3 GANG MENÜ

Die 3 Gänge sind exklusiv nur im Menü enthalten  
und nicht einzeln bestellbar

**Brot von der Naturbackstube Kreis**

mit Rohmilch Butter und Brot Miso

**Lachsforelle von Torsten Pistole**

mit Aprikose, Garum und Karotte

**Golden Coin vom Vogelsberger Wagyu**

mit Bergkäse, Mais, Jalapeno

**Himbeere vom Gärtnerhof Röllingsen**

mit Perilla, Weiße Schoki und Mandel

DESSERT

**Erdbeeren vom Hof Menken**

mit Holunder, Schwarztee und Kerbel



# **RADLOFF JANZ UND PARTNER**

**STEUERBERATER**



**DIECKMANN'S**  
RESTAURANT · BAR · HOTEL  
VERANSTALTUNG  
CATERING

**Dieckmann's**

Wittbräucker Str. 980  
44265 Dortmund  
Tel. 0231. 77 49 440  
dieckmanns.de



Digitale Speisekarte

**HAUPTGERICHTE**

**Trüffel Fritten**

mit Trüffelmayo, gerösteten Kapern und Parmesan

**Pulled Pork Fritten**

mit Pulled Pork, Cole Slaw, Röstzwiebeln und Cheddarcream

**Gnocchi & Burrata**

mit Bärlauchcreme, Spargel, Tomate und Rucola

**Flanksteak**

mit Lattuga Salat „Caesar Style“, Parmesan und Brotchip

**Gebackenes Ei**

mit Lattuga Salat „Caesar Style“, Parmesan und Brotchip

**Wiener Kalbsschnitzel**

mit lauwarmem Kartoffelsalat, Lattuga und Zitrone

**Knusper Rotbarsch**

mit lauwarmem Kartoffelsalat, Lattuga und Zitrone

**Flanksteak Burger**

mit Brioche, Salat, Zwiebelchutney und Srirachamayo  
dazu Pommes

**DESSERT**

**Biscoff Cheesecake**

mit frischen Erdbeeren

**ZU SPÄTER  
STUNDE**

**Nachos**

mit Cheddarcream und Jalapeños



# DER NEUE ELEKTRISCHE GLC.

Jetzt bei uns bestellen.



Mercedes-Benz

Sonderausstattung je nach individueller Konfiguration.  
Mercedes-Benz GLC 400 4MATIC mit EQ Technologie | Energieverbrauch kombiniert:  
18,9-14,9 kWh/100 km; CO<sub>2</sub>-Emissionen kombiniert: 0 g/km; CO<sub>2</sub>-Klasse: A

---

Anbieter: Mercedes-Benz AG, Mercedesstraße 120, 70372 Stuttgart  
Vertriebspartner vor Ort: Jürgens Automobile GmbH  
Autorisierter Mercedes-Benz PKW und Transporter Verkauf und Service  
Wittekindstraße 99 | 44139 Dortmund | T. +49 (0) 231 1202 0  
info@juergens-automobile.de | www.mercedes-benz-juergens-dortmund.de



VORSPEISEN

**Frittierte Garnelen**

mit Spicy-Mayo (5|10 Stück)

**Gebackene Camembert Taler**

mit Preiselbeeren (5|10 Stück)

HAUPTGERICHTE

**Amanda's Haxensülze**

mit Röstkartoffeln und hausgemachter Remoulade

**Matjesfilet**

mit Bohnensalat, Röstkartoffeln und feinen Zwiebeln

**Wildkräutersalat**

- mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesan

- mit gebratenen Gambas und Parmesan

**Kross gebratene Blutwurst aus dem Bergischen Land**

auf Kartoffelpüree und Apfelkompott

**Kleine Rinderroulade**

mit hausgemachtem Rotkohl und Kartoffelpüree

**Wiener Schnitzel vom Kalb**

mit hausgemachten Bratkartoffeln und Preiselbeeren

**Kleines Hähnchenschnitzel**

mit Spicy-Hollandaise, Salat und Bratkartoffeln

**Brust und Keule von der Ente (ausgelöst)**

mit Sauce, Rotkohl und Klobß

**Riesenflammkuchen auf dem Brett**

Variation 1 mit Schmand, Speck, Zwiebeln und Käse

Variation 2 mit Schmand, Ziegenkäse, Honig und Rosmarin

Variation 3 mit Thunfisch, Zwiebeln, Peperoni und Käse

DESSERT

**Mascarpone-Joghurt-Creme**

mit Erdbeeren

**Mohntörtchen**

mit Rumsahne

**Käsevariation**

mit Feigensenf, Trauben und Brot

**WIR SORGEN FÜR  
SPASS IM GLAS!**

**DER GETRÄNKELIEFERANT FÜR  
DORTMUND  
À LA  CARTE**



*Getränke*  
**Weidlich**



Dortmund · Düsseldorf · Osnabrück

Erfrischende Vielfalt für Ihre Gastronomie!

[getraenke-weidlich.de](http://getraenke-weidlich.de)



VORPEISEN

**Gegrillter Pulpo**

Quinoa-Edamame-Salat, Teriyaki Sud und Reis Crunch dazu  
Smoked-Chili-Mayo

**Cremiger Burrata**

Rucola, geschmolzene Kirschtomaten, Meersalz Flakes und  
Ciabatta in Zitronenöl

HAUPTGERICHTE

**„The Beef“ Burger**

125 g Black Angus Beef, Brioche Bun, karamellierte Zwiebeln,  
Cheddar Käse, Joppie Sauce, Tomaten Salsa, Rucola und halbe  
Backkartoffel dazu Sour Creme

**Surf & Turf**

Rinderfilet Black Angus und Wildgarnele oder Pulpo  
grüner Spargel und halbe Backkartoffel dazu Sour Creme,  
Zitronenthymian Jus

**Gegrilltes**

Rinderfilet vom URU Black Angus mit Zitronenthymian Jus  
Steak vom Regionalen Maishähnchen mit Bruschetta Salsa  
5 Gegrillte Wildgarnelen mit Smoked-Chili-Mayo  
Mariniertes Steak vom Sellerie mit Bruschetta Salsa

Jedes Grillstück inkl. grünem Spargel, halbe Backkartoffel, Sour  
Creme und dazugehöriger Sauce. Die Grillstücke werden in Tranchen  
geschnitten und in Garstufe medium  
(außer Wildgarnele medium well bis well done) serviert.

DESSERT

**Schokoladensoufflé**

Passionsfruchtsauce, Himbeere und Tonkabohnen-Frischkäse

ZU SPÄTER  
STUNDE

**Ab 21:30 Uhr: Schale EMIL's Currywurst "To Go"**

Hallisches Wollschwein, Röstzwiebeln und Jaipur Curry Sauce

# NACHTISCH ERLAUBT



**IP** **POTTFIT**  
PRIME

POTTFIT steht für ein besseres Leben.  
Wir haben uns zum Ziel gesetzt, die Lebensqualität unserer Kunden zu erhöhen. Dazu bieten wir Fitnessstraining auf höchstem Niveau mit individueller Beratung und zielgerichteter Betreuung.



Jetzt scannen und  
Beratungstermin  
sichern



Vetro

Stockholmer Allee 55  
44269 Dortmund  
Tel. 0231. 70 09 955  
vetro-dortmund.de



Digitale Speisekarte

VORPEISEN

**Trilogie von Austern**

Nature, Asia style, Sopa de Ajo Blanco

**Croquetas de Jamón Iberico**

Thunfisch-Topping

**Sobre tuetano asado**

Steak Tatar, Gewürzgurken, Zwiebeln, Chili und Ei

HAUPTGERICHTE

**Patatas del Tartufo**

Hauchdünne Pommes Frites, Parmesan dazu Trüffelmayonnaise

**Brioche-Lobster-Roll**

Hummer, Gambas dazu Cocktailsauce

**Linguine al Tartufo**

Trüffel-Parmesan-Sauce

+ wahlweise mit Black Angus Filetspitzen

**Iberico Secreto „Das heimliche Filet“**

Asia-Marinade, Wok-Gemüse mit Fries

**Kabeljau all' Aqua Pazza**

franz. Kartoffelpüree, Tomaten, Chili und Knoblauch

**„NO“ Salad Burger**

Black Angus Beef, Cheddar-Cheese, Gewürzgurken, Jalapenos, Röstzwiebeln dazu Chili-Cheese-Sauce

DESSERT

**Tiramisu al Limoncello**

# FÜR DEN MORGEN DANACH: UNSER FEUERBROT

C

B



CityBäcker



**VORSPESIEN**

**Hausgemachtes Brot**

mit Ingwer, Kurkuma, Datteln und Mascarpone

**Prosciutto e Melone**

Parmaschinken, Walnüsse, Melone, dazu eine Brotscheibe

**Antipasto rusticale**

mit Salami, Schinken und Käse

**Vitello Tonnato**

mit Kalbscheiben, Kapern, Brot und Thunfisch-Sauce

**HAUPTGERICHTE**

**Tagliata di Manzo**

mit Roastbeef-Tranchen, Rucola, Steinpilze und Grana

**Wolfsbarschfilet**

mit Selleriepüree und Grün-Spargel

**Spaghetti**

mit Garnelen, Knoblauch, Cherrytomaten und Peperoni

**Gnocchi**

mit Rinderstreifen, Gorgonzola und Walnüsse

**DESSERT**

**Tiramisu**

mit Waldfrüchten

**Panna Cotta**

mit Erdbeeren

# WIR MACHEN. SEIT 1899.



Einfach  
scannen  
und direkt  
anfragen.



**14:30-17:00 UHR KAISERZEIT**

In dieser Zeit gibt es ausschließlich unseren hausgemachten Kaiserschmarrn

**Original Kaiserschmarrn**

mit Puderzucker und wahlweise: Rosinen, Mandeln,  
Zwetschgenröster, Preiselbeeren, Vanillesauce oder Vanilleeis

**VORSPEISEN**

**Oliven und frisches Bauernbrot mit Dip**

bis 20:00 Uhr zu jeder Flasche Wein

**Sashimi von der Wassermelone**

im Sesammantel

**Fenchel-Rahmsüppchen**

mit Dill und Taler vom Kräutersaitling

**HAUPTGERICHTE**

**Ein Meter Freischütz für 2 Personen**

Fenchel-Rahmsüppchen, Roastbeef mit Wasabi-Mayonnaise,  
Sashimi von der Wassermelone, Tafelspitz auf Stielmus mit  
Meerrettichsahne, frische Erdbeeren an Limonen-Mascarpone,  
Dortmunder Kohle von der Chocolaterie Krämer

**Gebatener Tempeh Coq au Vin – Style**

auf Pastinakenpüree, Champignons und Perlzwiebeln in Rotweinjus

**Tafelspitz auf Stielmus**

mit Meerrettichsahne

**Kalt aufgeschnittenes Roastbeef**

mit Bratkartoffeln und Wasabi-Mayonnaise

**Der Waldschrat**

Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit  
Champignons à la crème und Bratkartoffeln

**Wiener Schnitzel vom Kalb**

mit Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren

**DESSERT**

**Frische Erdbeeren**

an Limonen-Mascarpone

**ZU SPÄTER  
STUNDE**

**Freischütz Frikadelle**

mit Schwerter Senf

**Mini-Salzkuchen**

mit Mett oder Käse

# Neue Kollektion von atelier axo



**BoConcept**

DORTMUND MÜNSTER BOCHUM  
ESSEN DÜSSELDORF KÖLN



**VORPEISEN**

**Mallorquinisches Brot**

mit Orangen-Mandel-Aioli und marinierten grünen Oliven

**Crispy Fish Taco "Vida Style"**

Avocado, Curry Panko Crumble, Citrus Slaw und Chili

**Sunkissed Tomato, Mozzarella & Crunch**

Geschmorte Tomaten, Basilikum, Pickled Onions und Zitronencreme

**Steak Tatar "From Paris to Seoul"**

mit Kimchi Mayo, Miso und Radieschen

wahlweise mit 20g KAVIAR „Caspian Gold Premium Selection“

**HAUPTGERICHTE**

**Denver Cut vom Prime Marbled Beef**

20-Stunden niedertemperaturgegartes Denver Cut vom Rind, mit sautiertem Spinat mit Tomaten, Rosinen und Sonnenblumenkernen, dazu Kartoffelrösti

**Wildfanggarnele**

mit Wokgemüse, Mango-Chutney, Karottencreme, Ingwerjus und Lotuswurzelschip

**Mallorquinisches Gemüserisotto**

Risotto mit gebratenem Gemüse, eingelegten gelben Tomaten und leicht pikanter "Romesco" Sauce aus der Provinz Tarragona in Katalonien

**DESSERT**

**Churros „Vida“**

Orange, Schokolade und Meersalz

**ZU SPÄTER  
STUNDE**

**Currywurst by Dyllong**

mit Avocado Dip und Kartoffelchips

Fliesen und Parkett sind nicht dein Stil?  
Was hältst du von fugenlosem Betonlook  
aus unserer

## **MANUFAKTUR**

Damit in der

## **INDUSTRIE**

Geld verdient wird, muss es laufen.  
Löcher und Risse in deinem Boden  
sanieren wir übers Wochenende.

Keine Lust auf

## **ESTRICH**

der nicht trocknet,  
reißt oder schief ist?

Sieht gut aus, dein Boden im Büro –  
aber zu laut zum Arbeiten.

Lass dich zum richtigen

## **BODENBELAG**

beraten.





# Der Markt zieht um.

Zu Dortmund à la carte räumt der Wochenmarkt auf dem Hansaplatz seinen gewohnten Ort und zieht mittwochs und samstags auf den Friedensplatz.

Wir wünschen guten Appetit und viel Spaß dabei!  
[dortmund.de/wochenmaerkte](http://dortmund.de/wochenmaerkte)



Stadt  
Dortmund

# Ein Team. Viele Leistungen.



Ob private Absicherung, Altersvorsorge oder individuelle Lösungen für Unternehmen: Wir nehmen uns Zeit, um das Passende zu finden. Keine Hotline, keine Floskeln, sondern ehrliche und persönliche Beratung mit Kompetenz, Herz und einem offenen Ohr für das, was wirklich zählt: **Vertrauen, Nähe, Ihre Sicherheit.**

Provinzialstraße 411 · 44388 Dortmund · Tel.: 0231 / 700 16 20  
Mail: [TeamMarcusBerg@hdi.de](mailto:TeamMarcusBerg@hdi.de) · [www.hdi.de/betreuer/marcus-berg](http://www.hdi.de/betreuer/marcus-berg)



Generalvertretung  
Marcus Berg & Team

## ERFAHREN SIE NOCH MEHR ÜBER DORTMUND À LA CARTE

Entdecken Sie **weitere Eindrücke, spannende Einblicke** hinter die Kulissen sowie Interviews mit unseren gastronomischen Betrieben und Partnern auf unseren **Social-Media-Kanälen bei Instagram und Facebook**. Dort erwarten Sie zudem **regelmäßig Gewinnspiele** mit attraktiven Preisen.

Bitte beachten Sie, dass während des Festes **Foto- und Videoaufnahmen** entstehen, die wir auf unseren Kanälen veröffentlichen. Wenn Sie Ihre persönlichen Momente von Dortmund à la carte als Story oder **Beitrag auf Instagram teilen** möchten, freuen wir uns, wenn Sie unseren Account @dortmundalacarte markieren oder den Hashtag **#dortmundalacarte** verwenden.



@DORTMUNDALACARTE



DORTMUND À LA CARTE



Hinweis: Bitte wenden Sie sich bei Fragen zu den Speisekarten bezüglich Allergenen, Inhaltsstoffen sowie zu veganen oder vegetarischen Gerichten direkt an die jeweiligen Gastronomen vor Ort.

# LUC®

*Druck weiter gedacht*

# MUT

## *Was uns wichtig ist*

Was auch immer Ihr Herz für Print-  
medien höher schlagen lässt, bei uns  
sind Sie genau richtig! Wir haben Mut,  
Gewohntes in Frage zu stellen und  
neue Wege zu gehen. Vordenker und  
Ideenpartner – das ist LUC.

### LUC GmbH

Ludgeristraße 13, 59379 Selm, T 02592 927-0  
Hansaring 118, 48268 Greven, T 02571 9385-0  
kontakt@luc-medienhaus.de

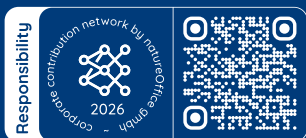
luc-medienhaus.de

# DORT MUND À LA CARTE

Herausgeber (V.i.S.d.P.)  
IG Gastliches Dortmund à la carte  
Hohe Straße 107, 44139 Dortmund  
[dortmundalacarte.de](http://dortmundalacarte.de)

Kreation & Organisation  
Bounty Communication Group GmbH  
[bountygroup.de](http://bountygroup.de)

Druck  
LUC GmbH  
[luc-medienhaus.de](http://luc-medienhaus.de)





DORTMUND IST:

**BEZIEHUNGEN  
GANZ OHNE  
FREMDGEHEN.**



Mehr Dortmund is' nich.

