

Überblick

RUHRGEBIET GEHT AUS!

2017
2018



419837208900



ÜBER 180 RESTAURANTS,
HOTELS & KULINARISCHE ADRESSEN



Diergardts Kühler Grund, Hattingen

Im Grünen

Immer wieder (noch) grüner als man denkt

Ach ja, damit es jetzt endgültig jeder weiß: Essen ist Grüne Hauptstadt Europas. Wir haben es allerdings schon immer gewusst. Und so sind bei diesen herrlich gelegenen Restaurants einige Klassiker am Start. Hier fällt viel zusammen: beste Freisitze, schöne Ausblicke und eine Küche, die den Weg aus der City heraus lohnt, auch wenn es stürmt, regnet und schneit. Alles auf grün eben.

1 **DIERGARDTS** **96**
Hattingen

2 **IM EICHWÄLDCHEN** **80**
Duisburg

3 **KRANS IM KATZENSTEIN** **98**
Hattingen

BONSMANN'S HOF **99**
Herdecke

FORSTHAUS **55**
Bochum

GUT MAUSBECK **56**
Bochum

HOTEL & RESTAURANT EGGERS **106**
Sprockhövel

LANDGASTHOF AUF DEM BRINK **107**
Sprockhövel

PIERBURG **89**
Essen

WALDHAUS **63**
Bochum

WIRTSHAUS KRÄMER **78**
Dortmund

ZUM BLAUEN SEE **65**
Dorsten



Diergardts Kühler Grund

Im Grünen

Unter dem Motto „Heimat und Leidenschaft“ lässt Philipp Diergardt hochklassige Neuinterpretationen klassischer deutscher Küche mit mediterranen Anleihen servieren, bleibt dabei aber immer auf dem Boden. Das kann etwa „Goulash“ von Marten Jansens Angus Rind sein, das von eingelegter Paprika, Gewürzgurke, schwarzem Knoblauch und Semmelklößen flankiert wird (21 Euro) oder auch gebratene Seeteufelmedaillons an Chorizofumé, Pulpo, Artischocken, Bohnen-Kartoffel-Salat und Oliven (28 Euro). Möglich ist auch die gebratene Blutwurst vom Juvenilferkel an Kalbsjus, Garten-Kartoffelsalat und Zwiebelkruste (17 Euro). Wert gelegt wird auf die Herkunft der Ware: So kommt das Ferkel für die Wurst vom Hof Lindenbaum („stress- und medikamentenfrei“), der Seeteufel

stammt aus kleinem Kutterfang vor der französischen Küste und die Fische für die Bouillabaisse sind aus nachhaltigem MSC-zertifiziertem Fischfang. Mut hat der Philipp auch noch. Wie aus Trotz bzw. Achtung vor dem Alten und Guten reicht er nach wie vor Bries. Er reicht den Thymus vom Milchkalb sautiert und lässt ihn von Nussbutterschaum, Pfifferlingen und Sprockhöveler Landei begleiten (16 Euro). Sollte man unbedingt probieren, schmeckt köstlich. Der Mittagstisch ist keiner im Sinne von Extrakarte, sondern eine abgespeckte Form der Abendkarte. Professioneller, sympathischer Service, gemütliches Ambiente mit schön gedämpftem Licht, viele vegetarische Gerichte, gute Weine, auch viele leckere offene.

www.diergardt-hattingen.de

Am Büchenschütz 15,

45527 Hattingen

Di-So 12-14.30 &

18-22 Uhr

