



Herzlich willkommen im Casino Zollverein

Wir freuen uns, Sie auf der schönsten Zeche der Welt begrüßen zu dürfen. Das Weltkulturerbe Zeche Zollverein, auch „Eiffelturm des Ruhrgebietes“ genannt, war ein von 1851 bis 1986 aktives Steinkohlebergwerk in Essen.

Sie befinden sich in der ehemaligen Kompressorenhalle von Zollverein. Von hier aus wurde mit Hilfe von drei Druckluftkesseln Frischluft für die Kumpel in bis zu 1.200 m Tiefe gepumpt. Von diesen Kesseln steht noch immer einer hier bei uns im Restaurant und lässt die Geschichte lebendig werden. Er ist eines der Herzstücke des bis 1996 erfolgten Umbaus der Halle zu einer weltweit einzigartigen Restaurant- und Eventlocation.

Genüssliche Momente können Gäste auf vielfältige Weise erleben, wie bei einem Kaffee auf der Terrasse mit Blick auf den Doppelbock oder ein paar "Dönekes" auf den Sofas. Unsere moderne Gastronomie mit anspruchsvoller Ruhrpott-Kulinarik und ausgefallener Gourmetküche. Dabei legen wir Wert auf eine authentische Zubereitungs- und Anrichteweise mit hohem regionalem Faktor.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen und genussreichen Aufenthalt.

Ihr **Casino Team**

Follow us on



BISTECCA

edda
RESTAURANT · CAFE · EVENTS





Casino Candle light Dinner

Ein Abend voller Genuss für zwei Personen

Bei unserem Casino Überraschungsmenü in 3 Gänge haben Sie die Wahl:
zwischen einem

Vegetarischen | Fleisch | Fisch im Hauptgang

Im Menü inkludiert:

- 1 Flasche Mineralwasser leise oder laut
- 1 Flasche korrespondierender Wein nach Wahl der Restaurantleitung

- 2 Heißgetränke Ihrer Wahl

für 2 Personen **129 €**

Sollten Sie dazu noch einen Aperitif, Digestif oder ähnliches wünschen, beraten wir Sie gerne.

UNSERE GUTSCHEINKARTE – DAS IDEALE GESCHENK FÜR IHRE LIEBSTEN



Weitere Informationen unter: www.the-g-group.de

APERITIF

Casino Red Wodka schwarzer Tee Himbeersirup Prosecco	8.5
Lillet Wild Berries Lillet Blanc Wild Berries	8.5
Lillet Vive Lillet Blanc Gurke Fever Tree Tonic Water	8.5
Campari-Orange	8.5
Sanbitter-Orange (alkoholfrei)	6.5
Port & Tonic Extra Dry White Port Tonic Water	8.5
Aperol Spritz	8.5
Bellini Pürierter Pfirsich Prosecco	8.5
Virgin Bellini (alkoholfrei) Pürierter Pfirsich Fruchtsecco	8.5

SCHAUMWEIN

Prosecco Naonis DOC Glera extra dry	0.1 l 0.75 l	8 34
Blanc de Blancs Colle dei Pini Millesimato Extra Dry	0.1 l 0.75 l	9 45
Frucht Secco Prisecco Alkoholfrei aus der Premium-Manufaktur Jörg Geiger	0.1 l 0.75 l	8 32

VORSPEISEN | STARTER

Den Bergmann seine Tapas

21.9

Blutwurst-Apfelpraline | Casino Currywurst | Rauchlachstatar | Kalbsfrikadelle auf Kartoffelsalat | Garnele im Tempura-Teig auf Currystampf

The miner his tapas

Black pudding and apple praline | Casino Currywurst | Smoked salmon tartare |

Veal meatball on potato cucumber salad | Prawn in tempura batter on curry mash

Der Förderturm

36.9

Etageré aus drei Komponenten

Ziegenkäse im Brickteig-Säck'chen mit Rhabarberconfit und Erdbeer-Rhabarber-Radieschensalat

Rinder-Carpaccio mit Gambas und Tomaten-Spargelsalat

Burrata | Avocadocreme | Confierte Tomaten | Wildkräutersalat

Tiered made of three components

Goat cheese in a bag of brick dough on rhubarb confit and strawberry-rhubarb-radish salad

Beef carpaccio with prawns and tomato-asparagus salad

Burrata | Avocado Cream | Confit tomatoes | Wild herbs Salad

Gebratener Romana Salat auf Caesar Dressing

14.9

Pochiertes Ei | Croûtons | Bacon

Roasted romaine lettuce with Caesar-dressing

Poached Egg | croûtons | bacon

ZWISCHENGANG

Gebratener grüner Spargel

16.9

Parmaschinken| Paprika Tapenade (vegan mit gebratenen Tofu-Würfeln)

Paprika tapenade on fried green asparagus with Parma ham (vegan with fried tofu cubes)

Sous Vide gegarter Schweinebauch

19.9

Teriyaki Lack | Karottenpüree | Karamelisierter Apfel | Portwein-Schalotten | Apfel-Cidre-Sauce

Pork Belly Cooked Sous Vide with teriyaki lacquer | Mashed carrots | caramelized apple |

Port wine shallot sauce

Himmel und Äd

19.9

Blutwurst vom Bio-Landschwein | Calvados-Apfelconfit |

Kartoffelstampf | Röst-Zwiebeln | Jus

BIO Black pudding | Calvados apple confit | Mashed Potatoes | Fried onions | jus

Bouillabaisse

18.9

Provenzalische Fischsuppe

SUPPEN

Parmesanschaumsüpp'chen

10.9

Parmesan foam soup

Creme vom Frühlingslauch (vegan)

10.9

Spring Leek Cream (vegan)

HAUPTGÄNGE FLEISCH | MAIN COURSE MEAT

- Rinderfilet 200g** **46.9**
Kartoffelgratin | Ofengemüse | Jus | Sauce Béarnaise
Beef tenderloin 200g
Potato Gratin | Oven Vegetables | Jus | Béarnaise sauce
- Rib Eye 300g** **46.9**
Caesar Salat | Zechenfritten | Jus | Sauce Béarnaise
Caesar Salad | fries | Jus | Béarnaise sauce
- Wiener Schnitzel vom Tiroler Milchkalb** **28.9**
Schnitzel | Gurkensalat | Salzkartoffeln | Zitrone
Schnitzel | cucumber salad | boiled potatoes | lemon
- Auffe Schulter** **28.9**
48/64 Geschmortes Schaufelbug | Sautierte Pilze | Petersilien-Kartoffel-Stampf | Vichy Karotten
Braised Shovelbug | Sauteed Mushrooms | Parsley Potato Mash | vichy carrots
- Arm und Reich** **29.9**
Schweinefilet | Blutwurst | Bauch
Bundmöhren | Petersilienpüree | Schalotten-Rosmarin Jus
pork tenderloin | Black pudding | Belly-Meat
Challotte rosemary jus | carrots | Parsley mash
- Dat Franz Haniel sein Gockel** **27.9**
Maispoularde in getrüffelter weißen Portwein Rahm | Buntes Gemüse | Risolée Kartoffeln
Corn-fed chicken in truffled white port cream | Mixed Vegetables | Risolee potatoes

HAUPTGÄNGE FISCH | FISH

- Loup de mer | Wolfsbarsch** **36.9**
Spinat | Kleine Kartoffel-Drillinge | Kapern | Getrocknete Tomate | Oliven | Bouillabaisfond
sea bass | spinach | small potatoes | Bouillabaisauce | capers | dried tomato | olives
- Den Kumpel sein Fisch** **36.9**
Thunfischsteak | Kaiserschoten | Mangowürfel | Schwarzer Reis | Süße Chilisauce (leicht pikant)
tuna steak
Snow pea vegetables | mango cubes | black rice | sweet chilli sauce (slightly spicy)

HAUPTGÄNGE VEGETARISCH | VEGETARIAN

- Kremmer Pasta** **26.9**
Tagliatelle | Spargel | Pilze | Lauchzwiebel | Gemüsevelouté (vegan)
tagliatelle | Asparagus | mushrooms | spring onion | Vegetable-velouté (vegan)
- Linsentaler auf buntem Gemüse-Ragout** **24.9**
Lentil - Steak on vegetable ragout
- Gnocchi mit Steinpilzfüllung** **24.9**
Trüffelrahm und frischer Trüffel
Gnocchi with porcini mushroom filling in truffle cream and fresh truffle

DESSERT

Schokoladenbrownies Schokoladenbrownies Amarena-Joghurt-Eis Rhabarber-Ragout Chocolate Brownies Amarena yoghurt ice cream Rhubarb ragout	12.9
Erdbeer und Minze Griechischer Joghurt mit Erdbeeren Minzgelée Erdbeersorbet Greek yogurt with strawberries mint jelly Strawberry sorbet	12.9
Veganes Nougatmousse Nougatmousse Erdbeer-Rhabarber-Kompott <i>Vegan nougat mousse</i> <i>Nougat mousse on strawberry and rhubarb compote</i>	12.9
Semifredo Eisbomben-Scheibe Bisquit Nüsse Eingelegte Früchte <i>Ice Bomb biscuit nuts fruits</i>	12.9
Eiskalt inne Jahreszeit Dreierlei Sorbets der Saison frische Beeren <i>three kinds of seasonal sorbets with fresh berries</i>	12.9
KINDERKARTE CHILDREN'S DISH	
<i>Bitte beachten Sie, dass unsere Kinder gerichte ausschließlich für Kinder und Jugendliche zur Verfügung stehen. Kinder zwischen 0-14. please note that our children's dishes are only available for children. Kids only 0-14.</i>	
Kartoffelstampf Ofengemüse <i>mashed potato oven vegetables</i>	10.9
Portion Zechenfritten Ketchup Majo <i>portion of fries</i> <i>ketchup mayo</i>	5
Wiener Schnitzel vom Tiroler Milchkalb <i>"Wiener Schnitzel" with fries</i>	14.9
Casino Currywurst Zechenfritten <i>Casino currywurst and fries</i>	10.9
Den Frederico seine Pasta Bolognese	10.9
Pinocchio Schoko Vanille Erdbeere Waffel und Smarties <i>chocolate vanilla strawberry</i> <i>waffle and smarties</i>	8

MINERALWASSER | SOFTGETRÄNKE | SÄFTE

San Benedetto frizzante	0.33 l	3.6
feinperlend und erfrischend ganz ohne Kohlensäure	0.65 l	7
Coca Cola Cola Zero Fanta Sprite	0.33 l	4.2
Fever Tree	0.2 l	4.2
Tonic Water ¹⁰ Lemon Ginger Ale		
Orangensaft Apfelsaft Beckers Bester	0.3 l	4.2
Fruchtsaftschorle Beckers Bester	0.33 l	4.5
Apfel Maracuja Rhabarber		

HEIßGETRÄNKE

Café Crème		3.5
Milchkaffee		4.5
Latte Macchiato		4.5
Cappuccino		4.5
Espresso		3
Espresso Macchiato		3.5
Espresso Doppio		4.5
Eilles-Tee		4
Darjeeling Earl Grey Rooibos-Vanille Kräuter Grüntee Sommerbeeren		

UNSERE HEIßGETRÄNKE ERHALTEN SIE EBENFALLS ALS ENTKOFFEINIERT ODER MIT HAFERMILCH

BIERE

Stauder Pils	0.3 l	4
	0.5 l	5.5
Stauder alkoholfrei	0.33 l	4
Benediktiner Weissbier	0.5 l	5.5
Trüb Alkoholfrei		
Tut Gut Malzbier	0.33 l	4

COCKTAILS | LONGDRINKS

Caipirinha		9.5
Cachaca Rohrzucker Limette		
Gin und Fever Tree Tonic ¹⁰		10.9
Hendricks & Gurke Bombay & Limette		
Ipanema (alkoholfrei)		7.5
Limette Rohrzucker Ginger Ale Maracujasaft		

Weinkarte

Weißweinschorle 0.2 l 6.5

Weissweine

Puiatti Sauvignon Blanc 0.2 l 10

Cantina Puiatti | DOP | Friaul | Italien 0.75 l 40

Das Bouquet ist richtig knackig, grasig und frisch, genauso, wie es sich für Sauvignon Blanc gehört. Reife Frucht wie Stachelbeere, rote Johannisbeeren und Aprikosen, die von einer leicht rauchigen Note ergänzt werden.

Puiatti Chardonnay 0.2 l 10

Cantina Puiatti | DOP | Friaul | Italien 0.75 l 40

Das exotische Bouquet aus Mango, Ananas und Banane in Kombination mit gelbem Apfel, Birne und Orangenschale gefällt mir ausgesprochen gut. Am Gaumen schmeckt man förmlich die glasklare Vinifizierung: schlank und geschmeidig, leicht salzig, da ist kein Gramm Speck zu viel und die saftige Frucht wird schön mit zarten Noten von gerösteten Mandeln unterlegt. Ich mag die puristische Interpretation dieser noblen Rebsorte. Mit seiner weichen Struktur ist der Puiatti-Chardonnay ein vielseitiger Alltagswein, der z.B. wunderbar zu sommerlichen Gerichten mit Fisch und Geflügel passt.

Puiatti Pinot Grigio 0.2 l 10


Cantina Puiatti | DOP | Friaul | Italien 0.75 l 40

Handgelesene und Vollreife Trauben sind die Basis für diesen eleganten und frischen Pinot Grigio aus dem Hause Puiatti. Er kommt goldgelb ins Glas und beeindruckt mit einer Sensorik von reifen und saftigen Früchten, die an Birne, Apfel, gelbes Steinobst und Zitronenschale erinnern. Am Gaumen sehr harmonisch mit frischer Frucht, milder Säure und einem langen Abgang. Ein besonders passender Wein zu Krustentieren oder Pasta.

„Bundschuh“ Weisser Burgunder 13%  0.2 l 9

Emil Bauer | Pfalz | Deutschland 0.75 l 32

Dieser Wein bringt Frucht und Frische ins Glas. Unmittelbar nach dem Einschenken zeigt sich ein angenehmer Duft nach knackigen Äpfeln, verschiedenen, Zitrusfrüchten und Ananas. Am Gaumen präsentiert er sich schlank, zart und mit sehr unaufdringlichen Aromen. Der Nachhall bringt ein schönes, rebsortentypisches Mandelaroma hervor.

„Bundschuh“ Grauer Burgunder 13%  0.2 l 9

Emil Bauer | Pfalz | Deutschland 0.75 l 32

Eine sehr schöne Nase mit Aromen von Birne, Ananas, Mandarinen, Mandeln, Haselnüsse, etwas Brioche und floralen Akzenten. Am Gaumen ist dieser Wein füllig, saftig, feinfruchtig, finessenreich, zarter Schmelz, feines Spiel, elegant und lange anhaltend.

„Bundschuh“ Sauvignon Blanc 12,5%  0.2 l 9

Emil Bauer | Pfalz | Deutschland 0.75 l 32

Ein schöner Gutswein für echte Genießer. Hell leuchtend legt er sich ins Glas und versprüht typische, grüne Sauvignon-Aromen. Ein Hauch von frischen Stachelbeeren und etwas Paprika liegt in der Luft, wenn Sie das Glas schwenken. Am Gaumen offenbart sich ein schönes Zusammenspiel aus Frucht und mineralischen Anklängen.

Weissweine

Riesling trocken 12,5%	0.2 l	9
Emil Bauer Pfalz Deutschland	0.75 l	32
Dieser "typische" Riesling zeigt eine blassgelbe, ins grünlich-gelbe tendierende Farbe, im Duft dominieren Pfirsich oder Apfel, im Mund spürt man eine rassige Säure.		
Lugana DOC R	0.2 l	9
Delai Trebbiano Italien	0.75 l	32
Sortentypischer Trebbiano vom Gardasee mit fruchtigem Geschmack, welcher an Birne, Sternfrucht und Steinobst erinnert.		
Sauvignon Blanc Fumé	0.2 l	12
Oliver Zeter Pfalz Deutschland	0.75 l	41
Ausdrucksstark und vielschichtig, mit einer üppigen Sauvignon-Frucht, eleganten Holznoten und mineralischer Würze schon im Bukett. Am Gaumen dicht und saftig, der kräftige, in zarten Schmelz gehüllte Körper getragen von einer perfekt eingebundenen Säure. Langer, fruchtig-mineralischer Nachhall.		
Naturjuwel Bio Weißwein Cuvee	0.2 l	8
QbA trocken Pfalz/Württemberg	0.75 l	29
Ein erlesener frischer Wein, prägnant und doch dezent. Die leichte Säure überzeugt mit leichten Zitrusnoten und einem Hauch Stachelbeere.		

Rosé

„Notte Rosa“ Garda Bresciano Chiaretto DOP 13%	0.2 l	9
Delai Venetien Italien	0.75 l	32
„Der Wein einer Nacht“, so genannt, da er aus einer Vielzahl regionaler Trauben wenige Stunden nach der Entnahme aus der Maische gekeltert wird, inmitten einer Nacht, - daher der Name „Notte Rosa“.		

Champagner | Schaumwein

Champagne Béatrice Baron Prestige Brut R		
Chardonnay-Pinot Noir-Pinot Meunier Baron Albert Frankreich	0.75 l	99
Crémant de Loire Blanc Brut R		
trocken Legendré Duc de Bellerivé Frankreich	0.75 l	52

Rot

WildWux Rotweincuveé DAC Leithaberg	0.2 l	10
Birgit Braunstein Österreich	0.75 l	40
Zweigelt, St. Laurent, Merlot, Blaufränkisch		
Die WildWux Cuvee hat eine dichte, rubinrote Farbe mit zarten Violettreflexen. Rote Früchte, würzige Noten und ein Hauch von Mineralität dominieren die Aromen. Im Gaumen ist die Süße und Dichte schmeckbar. Seine Holzfassreife verleiht ihm einen runden, samtigen Abgang.		
<i>Birgit Braunstein und Projektpartnerin Ilse Maier: "Im Rahmen von "wildwux" leisten wir durch gezielte Artenschutzmaßnahmen auf unseren Flächen einen Beitrag zum Erhalt wertvoller Lebensräume gefährdeter Tier- und Pflanzenarten."</i>		
Côtes du Rhône Villages Saint Gervais AOP "Syrius"	0.2 l	9
GRENACHE/SYRAH/CARIGNAN	0.75 l	34
Etwas Barriqueausbau · Sehr feine Nase mit viel Eleganz · Aromen von schwarzen Beeren, Blumen und Vanille · Seidige Struktur · Mit gutem Lagerungspotenzia		
Muskatrollinger	0.2 l	8
QbA. Weingut Dr. Baumann Württemberg Deutschland	0.75 l	29
Rubinrot mit violetten Reflexen. Der feinduftige Muskatton mit Aromen von Johannisbeere, Brombeere und Heidelbeere überzeugt mit seiner eleganten Süße und der angenehmen Säure-/Tanninstruktur.		
„Quercianera“ Montepulciano d`Abruzzo DOC 13,5% 	0.2 l	9
Fontamara Abruzzen Italien	0.75 l	32
Das Aromenprofil dieses Weines ist würzig und enthält Anspielungen an Beeren, Kirschen, Pflaumen sowie Tabak.		
Amarone della Valpolicella „Classico“ DOCG 16,5% 	0.75 l	105
Zenato Venetien Italien		
Im Bouquet dieses Weines zeigen sich Aromen von Kirsche. So integrieren sich Aromen wie Marzipan und Veilchen ins Geschmacksbild. Die 36-monatige Lagerung im Holzfass hat ihn geschmeidig gemacht.		
„Capato“ Maremma di Toscana Rosso DOC 13 % 	0.2 l	9
La Fattoria di Magliano Toscana Italien	0.75 l	35
Die Cuvée aus Sangiovese, Merlot & Cabernet Sauvignon ist herrlich saftig am Gaumen. In der Nase intensiv und ausdrucksstark nach roter Pflaume, Schwarzkirsche, Brombeere, Himbeere und Vanille. Seine moderne Stilistik und der etwas höhere Restzuckergehalt vermitteln eine animierende Fruchtfülle und machen den Capato äußerst zugänglich. Macht Lust auf den nächsten Schluck.		
Primo Primitivo di Manduria DOC 14,5% R	0.2 l	10
Masseria La Volpe Apulien Italien	0.75 l	45
Am Gaumen zart, gut ausbalanciert und harmonisch Bouquet aus reifen Früchten und würzige Noten		
„15,0“ Primitivo di Manduria DOP 15% 	0.2 l	10
Di Mare Cantolio Apulien Italien	0.75 l	45
Intensives rubinrot zeigt sich im Weinglas. Am Gaumen präsentiert sich der Wein ungemein vollmundig, trocken, aber nicht herb, dennoch samtig und fruchtig.		
Primitivo „I 4 Conti“ DOC 13,5 % 	0.2 l	9
Azienda Agricola Conti Zecca Apulien Italien	0.75 l	32
Intensiv rot, Aromen von reifen Früchten und Kräutern in der Nase. Am Gaumen samtig und voll mit guter Struktur und wärmenden Tanninen. Die Besitzungen der Conti verfügen gemeinsam über eine große Rebfläche, wobei deren Ertrag ausschließlich in der familieneigenen Kellerei in Leverano verarbeitet wird.		

Spirituosen

GIN

Bombay Sapphire 47%	2 cl	4.5
Hendrick's Gin 44 %	2 cl	6.5
Monkey 47 - Schwarzwald Dry Gin	2 cl	6.5

WODKA

Absolut Wodka	2 cl	5
----------------------	-------------	----------

LIKÖR

Chocolat Crû Likör	2 cl	7
Schokoladenlikör aus der Edelbrennerei Habbel		

TEQUILA

Sierra Silver Tequila 38 %	2 cl	4.5
-------------------------------------	-------------	------------

RUM

Ron Varadero Anejo 15 Jahre 38 %	4 cl	12
---	-------------	-----------

MARTINI

Martini Bianco	4 cl	6
-----------------------	-------------	----------

Martini D'Oro

4 cl **6**

OBSTBRAND

Mirabelle 43 %	2 cl	5
Morand Switzerland		

Framboise 43 %	2 cl	5
Morand Switzerland		

Holunder 42 %	2 cl	7
Hämmerle Lustenau		

Eau de Vie de Kirsch 40 %	2 cl	7
Jean Paul Metté Elsass		

Williams 42 %	2 cl	8
Morand		

SHERRY

Sherry Amoroso Medium Sweet 0.1 l 8
Jose Miguel | Spanien

Sherry Solera Nr.16 0.1 l 10
Pedro Ximenez | Spanien

GRAPPA

Grappa di Nebbiolo da Barolo | 40 %  2 cl 6.5

Grappa di Chardonnay | 40 %  2 cl 6.5

KRÄUTER & KORN

Averna Amaro Siciliano | 32 % 2 cl 5

Jägermeister | 35 % 2 cl 5

Ramazzotti Amaro | 30 % 2 cl 5

Letzte Schicht Korn 2 cl 5

Linie Aquavit 2 cl 5

COGNAC

Château Montifaud Napoleon | 40 % | 18 Jahre 4 cl 12

Bowen XO Cognac | 40 % 4 cl 18

BRANDY

XO Samalens | Reserve Imperiale | 40 % 4 cl 16

CALVADOS

Roger Groult 15 Jahre | 41 % 4 cl 14

WHISKY | WHISKEY

USA | BOURBON

Jim Beam 4 cl 6
Kentucky Straight Bourbon Whiskey

Jack Daniels 4 cl 8
Kentucky Straight Bourbon Whiskey

SCOTLAND | SCOTCH & SINGLE MALT

Lagavulin 12 Jahre | 56 % 4 cl 12

Lagavulin 16 Jahre | 43 % 4 cl 15

