



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

edola
RESTAURANT · CAFE · EVENTS





Eventkalender im Casino Zollverein

14. Februar – Valentinstag
4 Gänge Menü inklusive einer Flasche Wein
75,00 € pro Person

31. März +01. April – Osterbrunch
10:30 – 14:30 Uhr
49,00€ pro Person

12. Mai Muttertag – Brunch
10:30 – 14:30 Uhr
49,00 €

Reservierung und Vorverkauf unter
www.Casino-Zollverein.de
oder
<https://tickets.the-g-group.de/>



Casino Candle light Dinner

Ein Abend voller Genuss für zwei Personen

Unser Casino Überraschungsmenü
In 3 Gängen

Wählen Sie Ihre Variante

Vegetarisch | Fleisch | Fisch

Geben Sie uns bitte Informationen über Allergien und Unverträglichkeiten

Im Menü inkludiert:

1 Flasche Mineralwasser leise oder laut
1 Flasche 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

Brauwerk Schacht 8 Grubenpils - ein Pils aus dem "Pott" für einen erweiterten Biergenuss - Hopfen (Mosaikhopfen) betont, erinnernd an Grapefruit und Passionsfrucht		5
Brauwerk Schacht 8 Export "Dunkel" - ein Export aus dem Pott für den Pott, schön Malziger Charakter leichte Orangennoten trotz mild-kräftigen Abgang, ein Genuss nicht nur als Aperitif		5
Casino Red Wodka schwarzer Tee Himbeersirup Prosecco		8.5
Lillet Wild Berries Lillet Blanc Wild Berries		8.5
Limoncello Spritz Tonic Limoncello Tonic Water Zitrone		8.5
Campari-Orange		8.5
Sanbitter-Orange (alkoholfrei)		6.5
Port & Tonic Extra Dry White Port Tonic Water		8.5
Aperol Spritz Hugo		8.5
Bellini Pürierter Pfirsich Prosecco		8.5
Virgin Bellini (alkoholfrei) Pürierter Pfirsich Fruchtsecco		8.5

SCHAUMWEIN

Blanc de Blancs Colle dei Pini Millesimato Extra Dry	0.1 l 0.75 l	9 45
Frucht Secco Prisecco Alkoholfrei	0.1 l 0.75 l	8 32
Crémant de Loire Blanc Brut trocken Bouvet Tresor Frankreich	0.75 l	52

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 ideal für Zwei

Tiered made of three components

Ziegenkäse im Brickteig-Säck'chen gefüllt mit Kürbis-Birnen Chutney auf Rapunzeln

Goat cheese in a brick dough bag filled with pumpkin-pear chutney on rapeseed

Rinder-Carpaccio mit Trüffelmajonnaise Rucola und Parmesan

Beef carpaccio with truffle mayonnaise, rocket and parmesan

Burrata | Avocadocreme | Confierte Tomaten | Wildkräutersalat | Basilikumöl

Burrata | Avocado Cream | Confit tomatoes | Wild herbs Salad

Vitello Tonnato 18.9

Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

veal with tuna sauce and capers

Bunter Klamotten 17.9

Bunte Beete Carpaccio | Schalotten-Vinaigrette | gebackener Tafelspitz

(vegan mit gesottenen Kürbis)

Colorful beetroot carpaccio | Shallot Vinaigrette | baked veal cheeks (vegan with boiled pumpkin)

Oktopus-Tentakel 18.9

Rotes Linsen Püree | Würzige Sesamsauce

Octopus tentacles | Red lentil puree | sesame sauce

SUPPEN

Abgebrühter Pott 13.9

Wurzelgemüse Brühe mit Kalbstafelspitz

Root vegetable broth with veal boiled beef

Kürbiscremesuppe (vegan) 10.9

Kürbiskerne | Steirisches Kürbiskernöl

Pumpkin cream soup (vegan)

Pumpkin seeds | Styrian pumpkin seed oil

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
Rapunzelsalat | Risolée Kartoffeln | Jus | Sauce Béarnaise
rapeseed | potatoes | Jus | Béarnaise sauce

Wiener Schnitzel vom Tiroler Milchkalb 29.9
Schnitzel | Gurkensalat | Salzkartoffeln | Zitrone
Schnitzel | cucumber salad | boiled potatoes | lemon

Auffe Schulter 29.9
48/64 Geschmortes Schaufelbug | Sautierte Pilze | Petersilien-Kartoffel-Stampf | Vichy Karotten
Braised Beef Shoulder | Sautéed Mushrooms | Parsley Potato Mash | vichy carrots

Gebratener Kalbstafelspitz 31.9
Kapern-Zitronen-Jus | Bund-Möhrchen | Sautierte Kartoffelecken
Roasted veal boiled beef | Caper lemon jus | Bunch carrots | Sautéed potato wedges

Dat Franz Haniel sein Gockel 29.9
Maispoularde in getrüffelter weißen Portwein Rahm | Wirsing-Türmchen | Kartoffel-Crep
Corn-fed chicken in truffled white port cream | Savoy cabbage tower | Potato crepe

Himmel und Äd 26.9
Blutwurst vom Bio-Landschwein | Calvados-Apfelconfit |
Kartoffelstampf | Röst-Zwiebeln | Jus
BIO Black pudding | Calvados apple confit | Mashed Potatoes | Fried onions | jus

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 Lachsen auffe Spur 31.9
Lachs mit Tomatenkruste | Safran-Meeresfrüchte Risotto | Basilikumschaum
Tomato-crusted salmon | Saffron Seafood Risotto | Basil foam

HAUPTGÄNGE VEGETARISCH | VEGETARIAN

Kremmer Pasta (vegan) **26.9**
Tagliatelle | Spinat | Shitake Pilze | Lauchzwiebel | Kürbissud
Tagliatelle / Spinach / Shitake mushrooms / Spring onion / Pumpkin stock (vegan)

Linsentaler auf buntem Gemüse-Ragout (vegan) **28.9**
Lentil – Steak on vegetable ragout

Gnocchi mit Steinpilzfüllung **26.9**
Trüffelrahm und frischer Trüffel
Gnocchi with porcini mushroom filling in truffle cream and fresh truffle

DESSERT

Zechengold **13.9**
Schokoladen-Brownie | Walnuss-Eis | Zwetschgenröster
Chocolate brownie / Walnut ice cream / Plum roaster

Kohlenappel **13.9**
Apfelstrudel | Karamelsauce | Gebrannte Mandeln | Eierlikör-Eis
Apple strudel / caramel sauce / Roasted almonds / Eggnog ice cream

Eiskalt inne Jahreszeit **13.9**
Dreierlei Sorbets der Saison | frische Beeren
three kinds of seasonal sorbets with fresh berries

Für unsere kleinen Gäste haben wir eine separate Kinderkarte, sprechen Sie uns gerne hierzu an.

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 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

Weissweine

„Bundschuh“ Weisser Burgunder 13%

Emil Bauer | Pfalz | Deutschland

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

0.2 l 9
0.75 l 32

„Bundschuh“ Grauer Burgunder 13%

Emil Bauer | Pfalz | Deutschland

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.

0.2 l 9
0.75 l 32

„Bundschuh“ Sauvignon Blanc 12,5%

Emil Bauer | Pfalz | Deutschland

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.

0.2 l 9
0.75 l 32

Riesling trocken 12,5%

Emil Bauer | Pfalz | Deutschland

Dieser "typische" Riesling zeigt eine blassgelbe, ins grünlich-gelbe tendierende Farbe, im Duft dominieren Pfirsich oder Apfel, im Mund spürt man eine rassige Säure.

0.2 l 9
0.75 l 32

Lugana DOC

Delai | Trebbiano | Italien

Sortentypischer Trebbiano vom Gardasee mit fruchtigem Geschmack, welcher an Birne, Sternfrucht und Steinobst erinnert.

0.2 l 9
0.75 l 32

Sauvignon Blanc Fumé

Oliver Zeter | Pfalz | Deutschland

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.

0.2 l 12
0.75 l 41

Naturjuwel Bio Weißwein Cuvee

QbA trocken | Pfalz/Württemberg

Ein erlesener frischer Wein, prägnant und doch dezent.

Die leichte Säure überzeugt mit leichten Zitrusnoten und einem Hauch Stachelbeere.

0.2 l 8
0.75 l 29

Rosé

„Notte Rosa“ Garda Bresciano Charetto DOP 13%

Delai | Venetien | Italien

„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“.

0.2 l 9
0.75 l 32

Champagner | Schaumwein

Champagne Béatrice Baron Prestige Brut

Chardonnay-Pinot Noir-Pinot Meunier | Baron Albert | Frankreich

0.75 l 99

Crémant de Loire Blanc Brut

trocken | Bouvet Tresor | Frankreich

0.75 l 52

Rot

WildWux Rotweincuveé DAC Leithaberg

Birgit Braunstein | Österreich

Zweigelt, St. Laurent, Merlot, Blaufränkisch

Die WildWux Cuvee hat eine dichte, rubinrote Farbe mit zarten Violetreflexen. 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.

0.2 l 10

0.75 l 40

Côtes du Rhône Villages Saint Gervais AOP "Syrius"

GRENACHE/SYRAH/CARIGNAN

Etwas Barriqueausbau · Sehr feine Nase mit viel Eleganz · Aromen von schwarzen Beeren, Blumen und Vanille · Seidige Struktur · Mit gutem Lagerungspotenzial

0.2 l 9

0.75 l 34

Muskattrollinger

QbA. Weingut Dr. Baumann | Württemberg | Deutschland

Rubinrot mit violetten Reflexen. Der feinduftige Muskatton mit Aromen von Johannisbeere, Brombeere und Heidelbeere überzeugt mit seiner eleganten Süße und der angenehmen Säure-/Tanninstruktur.

0.2 l 8

0.75 l 29

„Quercianera“ Montepulciano d'Abruzzo DOC 13,5%

Fontamara | Abruzzo | Italien

Das Aromenprofil dieses Weines ist würzig und enthält Anspielungen an Beeren, Kirschen, Pflaumen sowie Tabak.

0.2 l 9

0.75 l 32

Amarone della Valpolicella „Classico“ DOCG 16,5%

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.

0.75 l 105

„Capato“ Maremma di Toscana Rosso DOC 13 %

La Fattoria di Magliano | Toscana | Italien

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.

0.2 l 9

0.75 l 35

Primo Primitivo di Manduria Uno DOC 14,5%

Masseria La Volpe | Apulien | Italien

Am Gaumen zart, gut ausbalanciert und harmonisch
Bouquet aus reifen Früchten und würzigen Noten

0.2 l 10

0.75 l 45

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
---------------	------	---

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 % Morand Switzerland	2 cl	5
--	------	---

Framboise 43 % Morand Switzerland	2 cl	5
--	------	---

Holunder 42 % Hämmerle Lustenau	2 cl	7
--	------	---

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

Williams 42 % Morand	2 cl	8
---------------------------	------	---

SHERRY

Sherry Amoroso Medium Sweet Jose Miguel Spanien	0.1 l	8
--	-------	---

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

GRAPPA

Grappa di Nebbiolo da Barolo 40 % R	2 cl	6.5
Grappa di Chardonnay 40 % R	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 Kentucky Straight Bourbon Whiskey	4 cl	6
---	------	---

Jack Daniels Kentucky Straight Bourbon Whiskey	4 cl	8
---	------	---

SCOTLAND | SCOTCH & SINGLE MALT

Lagavulin 12 Jahre 56 %	4 cl	16
---------------------------	------	----

Lagavulin 16 Jahre 43 %	4 cl	15
---------------------------	------	----