



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 Steinkohlenbergwerk in Essen.

Sie befinden sich in der ehemaligen Niederdruck-Kompressoren-Halle, der Lunge des Welterbe Zollvereins. 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, der dazugehörige Kompressor ist in unserer Veranstaltungshalle Halle 9 zu bestaunen.

Dieser Kompressor 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 "Döneckes" im Wohnzimmer und vor allem bei einem wunderschönen Dinner in unserer Location.

Dabei legen wir Wert auf eine authentische Zubereitungs- und Anrichteweise mit hohem regionalem Faktor, das wichtigste ist uns jedoch die Qualität der Produkte.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen und genussreichen Aufenthalt.

Ihr Casino Team





Casino Candle light Dinner

Das Casino Überraschungsmenü In 3 Gängen

wählen Sie Ihre jeweiligen Varianten

Vegetarisch | Fleisch | Fisch

geben sie uns bitte Informationen über Allergien und Unverträglichkeiten

Vegan stellt uns natürlich ebenfalls vor keine Herausforderung

Im Menü inkludiert:

- 1 Flasche Mineralwasser leise oder laut
- 1 Flasche Wein nach Wahl der Restaurantleitung
- 2 Heißgetränke Ihrer Wahl

Für 2 Personen 129 €
auch für Einzelpersonen möglich

Sollten sie dazu noch einen Aperitif, Digestif oder weiteres
wünschen,
beraten wir sie gerne.

Besuchen sie uns gerne auf unserer Internet Seite um die
gesamte Vielfalt der Unternehmensgruppe kennen zu lernen

www.the-g-group.de



GRILL ROOM
BISTECCA



Aperitif

Natürlich bereiten wir ihnen gerne jederzeit auch weitere Aperos zu

Casino Red	9,5
Wodka Schwarzer Tee Himbeersirup Prosecco	
Lillet Wild Berries	9,5
Lillet Blanc Wild Berries	
Limoncello Spritz Tonic	9,5
Limoncello Tonic Water Zitrone	
Campari-Orange Sanbitter-Orange (Alkoholfrei)	9,5
Port & Tonic	9,5
White Port Tonic Water	
Aperol Spritz Hugo	9,5
Bellini Und Virgin Bellini (Alkoholfrei)	9,5(7,5)
Pürrierter Pfirsich Prosecco (Alkoholfrei mit Fruchtsecco)	

Cocktails | Longdrinks

Caipirinha	10
Cachaca Rohrzucker Limette	
Gin Und Fever Tree Tonic	
Hendricks & Gurke	13
Monkey 47 & Gurke	13
Bombay & Limette	10
Ipanema (Alkoholfrei)	9
Limette Rohrzucker Ginger Ale Maracujasaft	
Negroni Sour	12
Zitronensaft Roter Vermouth Campari Gin Zuckersirup	
Margarita Classic	12
Limettensaft Orangenlikör Tequila	
Casino's Exporita	12
Limettensaft Orangenlikör Tequila Dunkles Export	





Wasser | Softdrinks

San Benedetto Frizzante	0,33 l - 4
Feinperlend und erfrischend / Ganz ohne Kohlensäure	0,65 - 7,9
Coca Cola Cola Zero Fanta Sprite Mezzomix	0,33 - 4,2
Fever Tree	0,2l - 4,2
Tonic Water Lemon Ginger Ale	
Orangensaft Apfelsaft Maracuja Rhabarber Beckers Bester	0,3l - 4,5
Fruchtsaftschorle Beckers Bester	0,3 - 4
Apfel Maracuja Rhabarber	

Heißgetränke Und Kaffeespezialitäten

Unsere Heißgetränke
erhalten Sie ebenfalls als Entkoffeiniert oder mit Hafermilch

Café Crème	3,5
Milchkaffee	5,2
Latte Macchiato	5,2
Cappuccino	4,5
Espresso	3
Espresso Macchiato	4,5
Espresso Doppio	5
Tee	4,2
Darjeeling Earl Grey Rooibos-Vanille Kräuter Grüntee Sommerbeeren	
Frische Minze	4,9

Schaumwein

Blanc de blancs	0,1l - 9
100 % Chardonnay Spumante Millesimato	0,75 - 52
Fruchtsecco Prisecco (Alkoholfrei)	0,1l - 8
	0,75l - 39
Crémant de loire blanc brut	0,75l - 69
Trocken Bouvet Tresor Frankreich	



Bier

Stauder Pils (Vom Fass)	0,3l - 4,2 0,5l - 5,9 0,33l - 4,2
Stauder Alkoholfrei Benediktiner Weißbier Trüb Alkoholfrei	0,5l - 5,9
Tut Gut Malzbier	0,3l - 4,2
Brauwerk Schacht 8 Grubenpils - Ein Pils Aus Dem "Pott" Für einen Erweiterten Biergenuss - Hopfen (Mosaikhopfen) betont, erinnernd an Grapefruit und Passionsfrucht	0,3l 5,9
Brauwerk Schacht 8 Export "Dunkel" - Ein Export aus Dem Pott für den Pott, schön malziger Charakter leichte Orangennoten trotz Mild-Kräftigen Abgang	0,3l - 5,9

Weißweine

Deutschland

Sauvignon Blanc Fumé Oliver Zeter Pfalz Deutschland	0,2l - 12,5 0,75l - 47
Ausdrucksstark Und Vielschichtig, Mit Einer Üppigen Sauvignon-Frucht, Eleganten Holznoten Und Mineralischer Würze Schon Im Bouquet. Am Gaumen Dicht Und Saftig, Der Kräftige, In Zarten Schmelz Gehüllte Körper Getragen Von Einer Perfekt Eingebundenen Säure. Langer, Fruchtig-Mineralischer Nachhall.	
Wildner Riesling Feinherb Rheinhessen Deutschland 2022 Verspielt Und Lebhaft, Wie Eine Junge Katze, Vermittelt Dieser Feinherbe Riesling Unkomplizierte Lebensfreude. Überraschend, Erquickend Und Doch Herrlich Weich.	0,2 - 10 0,75l - 36
„Bundschuh“ Grauer Burgunder Emil Bauer Pfalz Deutschland	0,2 - 10 0,75l - 36
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.	



Weißweine

Frankreich

Joseph Mellot Destinée Vin De Pays Du Val De Loire | Sauvignon

Blanc

0,2 - 12

Klare Und Brillante Blassgoldene Farbe. Elegante Und Feine Nase.

0,75l - 43

Ausgewogener Mund, Zwischen Frische Und Rundheit, Noten Von Zitrone Und Passionsfrucht.

Weißweine

Italien

Lugana Doc

0,2 - 10

Delai | Trebbiano | Italien

0,75l - 35

Sortentypischer Trebbiano Vom Gardasee Mit Fruchtigem Geschmack,

Dieser Erinnert An Birne, Sternfrucht Und Steinobst

Ca Vegar Chardonnay | Garda | Italien | 2022

0,2l - 11

Er Hat Eine Strohgelbe Farbe Und Offenbart In Der Nase Aromen Von Weissdorn, Grünem Apfel Und Aprikose. Der Schluck Ist Frisch Und Weich, Mit Einem Anhaltenden Abgang.

0,75l - 40

Ca Vegar Pinot Grigio | Garda | Italien | 2022

0,2l - 11

Charakterstark Und Elegant. Die Farbe Ist Hell, Intensiv Und Sehr Elegant, Mit Blumigen Noten. Der Klang Ist Frech, Sanft Und Harmonisch

0,75l - 40

Domini Veneti Foscario | Soave | Venetien | Italien | 2022

0,2l - 11

Am Gaumen Spürt Man Die Harmonie, Die Frische Und Der Unverwechselbare Abgang Von Bittermandel, So Typisch Für Die Rebsorte Garganega; Mittlerer Körper,, Typische Note Von Trockenfrüchten

0,75l - 40





Rotweine

Deutschland

Muskattrollinger

Qba. Weingut Dr. Baumann | Württemberg | Deutschland

0,2l - 10

0,75l - 36

Rubinrot Mit Violetten Reflexen. Der Feinduftige Muskatton Mit Aromen Von Johannisbeere, Brombeere Und Heidelbeere Überzeugt Mit Seiner Eleganten Süsse Und Der Angenehmen Säure-/Tanninstruktur.

Weingut Feth | Schwarzriesling | Rheinhessen | Deutschland | 2022

0,2l - 12

Schöne Torfige Noten, Mit Leichten Raucharomen Begleiten Diese Nach Himbeer Und Brombeer Erinnernde Kreation Zu Einem Idealen Wein Mit Schmeichelnden Charakter.

0,75l - 42

Rotweine

Italien

Primo Primitivo Di Manduria Uno Doc

Masseria La Volpe | Apulien | Italien

0,2l - 11

0,75l - 42

Am Gaumen Zart, Gut Ausbalanciert Und Harmonisch
Bouquet Aus Reifen Früchten Und Würzige Noten

Morgante Vendemmia | Nero D'avola | Sizilien | Italien | 2017

0,2l - 10

Vollmundig, Samtig Und Gut Ausbalanciert, Mit Kraftvollem, Intensivem Nachhall. Duftig Nach Rosen, Lakritz Und Kakao.

0,75l - 36

Ca Vegar Valpolicella Ripasso | Venezien | Italien | 2019

0,75l - 110

Intensiv Rubinrote Farbe, In Der Nase Aromen Von Reifen Früchten, Gewürzen Und Tabak. Der Schluck Ist Warm, Mit Ausgewogenen Tanninen Und Ausgezeichneter Nachhaltigkeit.

Appassimento Rosso Domini Veneti | Venezien | Italien |

0,75l - 120

Dieser Appassimento Rosso Veneto Aus Dem Valpolicella Wurde, Ähnlich Wie Die Bekannten Und Begehrten Amarone, Aus Dem Most Getrockneter Trauben Gekeltert. Deshalb Ist Gerade Dieser Appassimento romatisch, Vollmundig Und Grandios Weich

Ca Vegar Merlot | Venezien | Italien | 2021

0,2l - 10

Er Hat Eine Leuchtend Rubinrote Farbe Und Offenbart In Der Nase Aromen Von Roten Früchten Mit Würzigen Anklängen. Der Schluck Ist Weich Und Mittelstrukturiert, Mit Anhaltenden Abgang.

0,75l - 36





Rotweine

Frankreich

Pécharmant Paul-André Barriat 2022 | Merlot | Malbec | Cabernet Sauvignon

0,2l - 12

Tiefrot Glänzendes Kleid. In Der Nase Sehr Reife Früchte Auf Einem Fond Von Rauch Und Kräutern. Im Mund Ausgewogenheit - Reife Früchte, Fett Und Holz. Die Tanninstruktur Ist Sehr Wichtig, Um Dem Wein Seine Ganze Fülle Und Eleganz Zu Verleihen.

0,75l - 46

Elite D'or | Domaine De La Baume | Cabernet Sauvignon Marselan | Pays D'oc | Frankreich |

0,2l - 11

Ein Kraftvoller Wein, Der Sein Gesamtes Potenzial Aus Der Konzentrierten Beerenaromatik Des Cabernets Und Der Würzigkeit Des Marselans Bekommt.

0,75l - 42

Côtes Du Rhône Villages Saint Gervais Aop "Syrius"

0,2l - 10

Grenache/Syrah/Carignan

0,75l - 36

Etwas Barriqueausbau · Sehr Feine Nase Mit Viel Eleganz; Aromen Von Schwarzen Beeren, Blumen Und Vanille; Seidige Struktur

Rotweine

Frankreich

Chateau Martinon | Bordeaux Superior | Merlot Und Cabernet Sauvignon | Frankreich 2019

0,2l - 10

Kleid: Schöne, Lebhaft Rote Farbe. Nase: Fruchtig Mit Dem Parfum Sonnengereifter Trauben.

0,75l - 36

Domaine De Gry-Sablon Beaujolais Villages Rosé

0,2l - 10

Nach Einem Ersten Blick Auf Das Wunderschöne Rosenblattfarbene Kleid, Explodieren In Der Nase Geradezu Frische Aromen Und Frucht. Am Gaumen Schliesslich Ein Rundes, Lang Anhaltendes Ensemble.

0,75l - 36

Château Les Hauts D'aglan | Cahors | Frankreich

0,2l - 11

Seine Rebsortenn Sind 90% Malbec Und 10%Merlot, Typisch Für Cahor. Im Glas Ein Dunkles Rot (Blackwines) Mit Komplexen, Fruchtigem Geschmack (Rote Früchte, Pflaume) Und Einer Schönen Gewürznote. Volle Weiche Tanine Mit Langem Abgang.

0,75l - 42



Rotweine

Österreich

Birgit Braunstein | Blaufränkisch Heide | Burgenland | Österreich | 2018

0,2l - 12

Mit Dezenten Düften Von Ebenholz Und Einer Interessanten Muskatnote Präsentiert Sich Der Blaufränkisch Heide Zunächst Dezent, So Präsentiert Er Erst Beim Antrunk Seinen Kräftigen Körper, Leicht Torfig Und Milde Noten Von Der Schokolade.

0,75l - 45

Wildwux Rotweincuveé Dac Leithaberg

0,2l - 12

Birgit Braunstein | Österreich

0,75l - 45

Zweigelt, St. Laurent, Merlot, Blaufränkisch

Die Wildwux Cuvee Hat Eine Dichte, Rubinrote Farbe Mit Zarten Violettreflexen. Rote Früchte, Würzige Noten Und Einen Hauch Von Mineralität Dominieren Die Aromen. Im Gaumen Ist Die Süsse Und Dichte Schmeckbar. Seine Holzfassreife Verleiht Ihm Einen Runden, Samtigen Abgang.

Spirituosen

Gin

Bombay Sapphire | 47%

4,5

Hendrick's Gin | 44 %

6,5

Monkey 47 - Schwarzwald Dry Gin

6,5

Wodka

Absolut Wodka

5

Tequila

Sierra Silver Tequila | 38 %

4,5

Rum

Ron Varadero Anejo 15 Jahre | 38 %

12

Dictador 20y. 40 %

Martini

Martini Bianco

6

Martini Rossó

6

Obstbrand

Mirabelle | 43 % Morand | Switzerland

5

Framboise | 43 % Morand

5

Williams | 42 % Morand

8



Sherry

Sherry Amoroso Medium Sweet	8
Jose Miguel Spanien	
Sherry Solera Nr.16 Dry	10
Pedro Ximenez Spanien	

Grappa

Grappa Di Nebbiolo Da Barolo 40 %	6,5
Grappa Di Chardonnay 40 %	6,5

Kräuter & Korn

Averna Amaro Siciliano 32 %	5
Jägermeister 35 %	5
Ramazzotti Amaro 30 %	5
Fernet Branca	5
Letzte Schicht Korn	5
Linie Aquavit	5

Cognac

Château Montifaud Napoleon 40 % 18 Jahre	12
Bowen Xo Cognac 40 %	18

Brandy

Xo Samalens Reserve Imperiale 40 %	16
--	----

Calvados

Roger Groult 15 Jahre 41 %	14
------------------------------	----

Whisky | Whiskey

Jim Beam Kentucky Straight Bourbon Whiskey	6
Jack Daniels Kentucky Straight Bourbon Whiskey	8
Lagavulin 12 Jahre 56 % Scotch	16



Speisen

Unsere Speisekarte ergänzen wir täglich mit frischen, saisonalen und neuen tagesaktuellen Gerichten, unsere derzeit gültige Tageskarte finden Sie natürlich auch auf unserer Internetseite

Vorspeisen

Den Bergmann Seine Tapas 21,9
 Blutwurst-Apfelpraline | Casino Currywurst | Rauchlachstatar |
 Kalbsfrikadelle Auf Kartoffelsalat | Garnele Im Tempura-Teig Auf
 Currystampf

*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
 Rinder-Carpaccio mit Trüffel-Majonaise Rucola und Parmesan
 Burrata | Avocadocreme | Confierte Tomaten | Wildkräutersalat |
 Basilikumöl
 Ziegenkäse mit Spargel Brickteig auf fermentiertem Rhabarber

*Goat cheese in a asparagus-brick dough bag on fermented rhubarb
 Beef carpaccio with truffle mayonnaise, rocket and parmesan
 Burrata | Avocado Cream | Confit tomatoes | Wild herbs Salad*

Die Kombination aus den Tapas und dem Förderturm ebenfalls eine Kulinarische
 Vielfalt ideal für Drei Personen,
 es ist natürlich möglich die jeweiligen Komponenten der Etageré einzeln zu ordern
 für jeweils

18,9

Matjesfilet auf mariniertem Spargel 18,9

Matjes | Spargel | Pumpernickel | Schalottenconfit
Matjes fillet on marinated asparagus | Pumpernickel | Shallot confit

Marinierter Kalbstafelspitz 20

Radieschen-Vinaigrette | Frühlingslauch | Kresse
Marinated veal boiled beef | Radish vinaigrette | Spring leek | cress

Suppen

Suppe der Saison 10

Getrüffelte Kartoffel Suppe 10
Truffled potato-cream-soup





Zwischengericht

Oktopus-Tentakel 22
Oktopus | Spargel | Orange | Pinienkerne | Sesamsauce
Octopus-tentacle | Asparagus | Orange | pine nuts | Sesame sauce

Casino Classics

Hauptgänge Fleisch | Main Course Meat

Rinderfilet 200g | Rib Eye 300g 46,9
Trüffelstampf | Buntes Gemüse | Jus | Sauce Béarnaise
Beef tenderloin 200g | Beef Rib Eye Truffle-Potato-mash | oven-vegetables | Jus | béarnaise sauce

Wiener Schnitzel Vom Tiroler Milchkalb 29
Schnitzel | Gurkensalat | Salzkartoffeln | Zitrone
Schnitzel | cucumber salad | boiled potatoes | lemon

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

Auffe Schulter 32
48/64 Geschmortes Schaufelbug | Portweinjus | Balsamico-Schalotten |
Buntes Gemüse | Risolée Kartoffeln
Braised Beef Shoulder | Port wine jus | Balsamic Shallots | oven-vegetables | Risolée potatoes

Dat Franz Haniel sein Entlein 32
Entenbrust | Kartoffelkuchen | Gelbe Karotten | Blaubeerjus
duck breast | potato cake | Yellow carrots | Blueberry jus

Hauptgänge Fisch | Fish

Kabeljau 34
Kabeljaufilet | Sesampüree | Gebratener Romana | Korianderpesto
Cod fillet | sesame puree | Fried Romaine | Coriander pesto

Den Fischen Auffe Spur 36
Thunfisch | Chililage | Spargel | Paprika | Tomaten | Schwarzer Reis
Tuna | Chilinage | Asparagus | Peppers | Tomatoes | Black rice





Hauptgänge Vegetarisch | Vegetarian

Kremmer Con Ajo Pasta (Vegan) oder mit Gambas (27) 30
Tagliolini | Knoblauch | Chili | Lauch | Tomaten
Tagliolini | Garlic | Chilli | leek | tomatoes

Gnocchi mit Steinpilzfüllung 26,9
Trüffelrahm Und Frischer Trüffel
Gnocchi with porcini mushroom filling in truffle cream and fresh truffle

Spargel im Brickteig 29,9
Spargel | Brickteig | Erdbeer-Tomatenpüree | Kartoffeln | Basilikumpesto
Asparagus | Brick dough | Strawberry tomato puree | potatoes | Basil pesto

Dessert

Dessertvariation 13,9
Drei verschiedene tagesaktuelle Desserts in Gläs'chen
Three different daily desserts in small glasses

Tonkabohnenschnitte 13,9
Himbeeren | Buttermilch-Himbeer-Sorbet
Tonka bean slices
Raspberries | Buttermilk raspberry sorbet

Eiskalt Inne Jahreszeit 13,9
Dreierlei Sorbets Der Saison | Frische Beeren
three kinds of seasonal sorbets with fresh berries

**Die Speisekarte für unsere kleinen Kumpels reichen wir
Ihnen gerne separat.**

