

UNSER SERVICE

Sie möchten Wuppertal kennenlernen, Veranstaltungen durchführen, mit einer Gruppe oder allein die Stadt erkunden? Wir planen für Sie gerne die unterschiedlichsten Aktivitäten, Bustouren oder andere Veranstaltungen. Wir bieten Kaiserwagenfahrten, Touristeninformation, Stadtrundfahrten, Wochenendpakete mit Kultur, Hotelzimmervermittlung, Souvenirs, geben unser Insiderwissen weiter und sagen Ihnen, was wichtig ist. Sprechen Sie uns an – wir sind gerne für Sie da!

HERAUSGEBER

Wuppertal Marketing GmbH
Friedrich-Engels-Allee 83
42285 Wuppertal
wuppertal-marketing.de

KONZEPT UND TEXT

Wuppertal Marketing GmbH

DESIGN

Illigen Wolf Partner

FOTO

Hittdelight / Shutterstock

WUPPERTAL-TOURISTIK

Schloßbleiche 40 (City-Center)
42103 Wuppertal
Telefon 0202 563-2270 und -2180
touristik@wuppertal-marketing.de

Montag-Freitag 9-18 h
Samstag 10-14 h

» www.wuppertal.de/tourismus-freizeit

» www.wuppertalshop.de



WUPPERTAL

KULINARISCHE STADT-FÜHRUNGEN

SCHMECKEN Exklusive Dreigänge-Menüs für Genießer
HÖREN Geschichten für Neugierige

» www.wuppertal.de

ENTDECKEN UND GENIESSSEN

In Begleitung eines erfahrenen Stadtführers erkunden Sie den Stadtteil auf kulinarischen Wegen durch je drei Lokale. Zum Zwischengang gibt es Anekdoten und Geschichten. Jede kulinarische Stadtführung kostet 44 Euro pro Person, startet um 18 Uhr und endet gegen 23 Uhr.

Donnerstag, 6. März 2014

SCHWEBEMAHL

VORSPEISE **CAFÉ BORN** Zweierlei Quiche, dazu frischer Salat **HAUPTGANG** **CAFÉ DU CONGO** Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Butter-Mandel-Brokkoli und Thymianreis **DESSERT & ABSACKER** **CAFÉ PANOS** Traditionelle griechische Kuchenspezialitäten; Ouzo

Schwebebahnticket erforderlich // **TREFFPUNKT** Schwebebahn-Endstation Vohwinkel // **FÜHRUNG** Johannes Schlottner

Führungen nur
bei ausreichender
Teilnehmerzahl.
Zusätzliche
Getränke müssen
extra bezahlt wer-
den. Änderungen
vorbehalten.

Donnerstag, 27. März 2014

VON WUPPERFELD NACH WICHLINGHAUSEN

VORSPEISE **DIE FÄRBEREI** Hausgemachte Lasagne mit Julienne vom Wurzelgemüse und Büffelmozzarella auf Tomaten-Basilikum-Sugo **HAUPTGANG** **KABUL** Afghani-sches Spezialitätenbüffet **DESSERT & ABSACKER** **K1 ART CAFÉ** Tiramisu mit Pistazienkernen und frischer Minze; Ramazotti oder Grappa

TREFFPUNKT Schwebebahnhaltestelle Wupperfeld // **FÜHRUNG** Jürgen Holzhauer

Donnerstag, 10. April 2014

VON UNTERBARMEN NACH BARMEN

VORSPEISE **CAFÉ ELISE** Mit Gewürzhonig gebackener Ziegenkäse auf bunten Blattsa-laten **HAUPTGANG** **IL CAMINO** Saltimbocca alla Romana; Kalbsmedaillons mit Parma-schinken, Salbei, Weißweinsauce, Gemüse und Kartoffelchen **DESSERT & ABSACKER** **BARMER BAHNHOF** Dessertvariation; Grand Marnier oder Calvados

TREFFPUNKT Bushaltstelle Botanischer Garten (Linie 643) // **FÜHRUNG** Johannes Schlottner

*Donnerstag, 8. Mai 2014***TOELLETURM**

VORSPEISE MÜLLERS RESTAURANT Bergische Tapas (Graupen-süppchen, gebratene Blutwurst, Lachs auf Reibeküchlein, Kottenwurst) **HAUPTGANG ZUR ALTEN BERGBAHN** Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, Schweinefiletmedailon und neuen Kartoffeln **DESSERT & ABSACKER OBERBERGISCHE STUBE** Crème Brulée mit frischen Erdbeeren; Erdbeerlikör oder Avera

TREFFPUNKT Bushaltestelle Scharpenacker Weg (Linie 640) //**FÜHRUNG** Jürgen Holzauer*Donnerstag, 22. Mai 2014***BRILLER VIERTEL**

VORSPEISE CAFÉ CRÈME Cremiges Bärlauchsüppchen mit Nocken von geräucherter Forelle, Mandeln und Meerrettich **HAUPTGANG SCHÖNE AUSSICHT** Spargel „Tessiner Art“ mit

*Donnerstag, 26. Juni 2014***SAMBATRASSE**

VORSPEISE CAFÉ PODZELNY Hausgemachte Quiche an sommerlichen Salaten **HAUPTGANG RESTAURANT SCHWARZ** Schweinefilet „Bergische Art“ mit Blutwurst gratiniert auf einer leichten Senfsauce, Bratkartoffeln **DESSERT & ABSACKER ZUM ALTEN KUHSTALL** Schokoladensoufflé mit Vanilleis und frischen Früchten; Schokolikör oder Ramazotti

TREFFPUNKT Bushaltestelle Oberkamper Straße (Linie 633) //**FÜHRUNG** Johannes Schlottnner*Donnerstag, 17. Juli 2014***TRASSENWANDERUNG**

VORSPEISE OTTENBRUCHER BAHNHOF Mariniertes Gemüse mit Oliven und Salami **HAUPTGANG CAFÉ HUTMACHER** Putenrollbraten mit Spinat-Feta-Füllung, Rahmsauce und Ofenkartoffel mit Kräuterschmand **DESSERT & ABSACKER LANDHAUS SCHÖNEBECK** Haselnussparfait mit frischen Beeren; Likör oder Obstler

TREFFPUNKT Ottenbrucher Bahnhof // **FÜHRUNG** Jürgen Holzauer

Béchamelsauce gratiniert, neue Kartoffelchen **DESSERT & ABSACKER OTTENBRUCHER BAHNHOF** Hausgemachter Grießpudding mit Rhabarberkompott; Likör oder Obstler

TREFFPUNKT Mahnmahl Deweerth'scher Garten // **FÜHRUNG** Johannes Schlottnner*Donnerstag, 5. Juni 2014***ELBERFELDER NORDSTADT**

VORSPEISE DORRENBERGER HOF Gefüllte Wiesenchampignons mit Spinat & Käse überbacken **HAUPTGANG PÖSCHKES ESSEN & TRINKEN** Putenbrust auf asiatischem Gemüsebett, Erdnuss-Chilli-Sauce, Basmatireis **DESSERT & ABSACKER SPUNK** Schokoladen-Mascarponecreme im Krokant-Sesam-Körbchen mit Erdbeer-Cashew-Pesto; Fränkischer Birnenbrand

TREFFPUNKT Friedhofskirche an der Hochstraße // **FÜHRUNG**

Jürgen Holzauer

*Donnerstag, 21. August 2014***VOM BRILLER VIERTEL UND LUISENVIERTEL**

VORSPEISE SCHÖNE AUSSICHT Pfifferlingsvariationen an Wildkräutersalat, Pinienkerndressing **HAUPTGANG MESON ALEGRIA** Katalanischer Fischtopf mit Saison Gemüse und Kartoffelgratin **DESSERT & ABSACKER KONTAKTHOF** Granita von Grapefruit und Granatapfel; KoHo spezial

TREFFPUNKT Restaurant Schöne Aussicht, Nützenberger Straße 295 // **FÜHRUNG** Jürgen Holzauer

Donnerstag, 4. September 2014

WUPPERFELD UND BARMEN

VORSPEISE BOMBAY Pakora (in Kichererbsenmehl gebackenes Gemüse) mit Joghurt-Minze-, Tamarinde- und Chili-Dip **HAUPTGANG PIRÄUS – HAFEN DER STADT** Putenbrustfilet mit Schafskäsesauce, Buttergemüse, Patates und Rucolasalat **DESSERT & ABSACKER BRASSERIE IM OPERNHAUS** Pflaumentopfggratin mit Walnusseis auf Karamellhippe und Vanilleschaum; Grappa oder Espresso
TREFFPUNKT Schwebobahnstation Wupperfeld // **FÜHRUNG** Jürgen Holzauer

Donnerstag, 18. September 2014

ELBERFELDER CITY UND LUISENVIERTEL

VORSPEISE MANGI MANGI Kürbis-Ricotta-Strudel auf Kohlrabi-Buchweizen-Salat **HAUPTGANG PRIMAVERA** Geschmorte Ochsenbäckchen mit tourniertem Gemüse und Gnocchi **DESSERT & ABSACKER GLASHAUS** Mini-Blaubeer-Gugelhupf an Prosecco-Sorbet; Digestif nach Wahl

TREFFPUNKT Karlsplatz // *Führung* Johannes Schlottner

Donnerstag, 2. Oktober 2014

ARRENBURG

VORSPEISE CAFÉ SIMONZ Maronen-Pastinakensüppchen mit Kerbel, dazu zwei Hokkaidokürbis-Crostini **HAUPTGANG ROBERT'S** Gebackener Kabeljau mit Salatvariation, Gemüse und Tomatenkonfit, dazu Kräuterdip **DESSERT & ABSACKER ENCHILADA** Mexikanische Dessertvariation; Tequila mit Zimtlükör

TREFFPUNKT Schwebobahnhaltestelle Robert-Daum-Platz // **FÜHRUNG** Johannes Schlottner

Donnerstag, 23. Oktober 2014

SÜDSTADT

VORSPEISE UNIKNEIPE Lammspieße auf Couscousgemüse mit Wacholder-Rosmarinsauce in der Kartoffel serviert **HAUPTGANG PINOCCHIO** Frische Spareribs mit hausgemachtem Krautsalat, dazu frisches Brot **DESSERT & ABSACKER TAORMINA FAIDA TE** Italienische Dessertvariation; Sambuca oder Ramazzotti
TREFFPUNKT Haupteingang der Universität, Gaußstr. 20 // *Führung* Jürgen Holzauer

Donnerstag, 13. November 2014

VOM LUISENVIERTEL ZUM ARRENBURG

VORSPEISE MORENA BAR Spanische Tapas **HAUPTGANG MESON ALEGRIA** Schweinefiletmedallions in Sahne-Knoblauch-Sauce, Gemüse der Saison und Kartoffelgratin **DESSERT & ABSACKER CAFÉ SIMONZ** Apfelstrudel mit Vanille-Sanddornsauce; Calvados

TREFFPUNKT Laurentiuskirche // *Führung* Johannes Schlottner

Donnerstag, 6. November 2014

VOM ÖLBERG INS LUISENVIERTEL

VORSPEISE CARIBE Grünkernbratlinge, Linsenbratlinge, Cutlets (Fischbratlinge), Mango Chutney, Thokku, Avocado-Minz-Dip, dazu Salat **HAUPTGANG HAYAT** Türkischer Grillteller **DESSERT & ABSACKER ALATURKA** Türkische Dessertvariation; Raki

TREFFPUNKT Friedhofskirche // *Führung* Jürgen Holzauer