

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

Hitdelight / 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, 19. März 2015

SCHWEBEMAHL

VORSPEISE CAFÉ BORN Hausgemachte Antipasti **HAUPTGANG CAFÉ DU CONGO** Schweinefilet mit Dörripflaumenfüllung in Marsalarahm, Kartoffelragout, Salat **DESSERT & ABSACKER KONDITOREI PANOS** Traditionelle griechische Kuchenauswahl; Kaffee, Cappuccino oder Ouzo

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

Donnerstag, 26. März 2015

BAHNHOFSTOUR

VORSPEISE BAHNHOF ZOO Gemüsesuppe mit Spinatknödeln **HAUPTGANG OTTENBRUCHER BAHNHOF** Lammtopf mit Auberginen und Reis **DESSERT & ABSACKER BARMER BAHNHOF** Auswahl an Mini-Muffins aus heller und dunkler Schokolade oder mit Obstfüllungen; Digestif nach Wahl

TREFFPUNKT Schwebebahnstation Zoo/Stadion // **FÜHRUNG** Jürgen Holzauer

Donnerstag, 16. April 2015

BRILLER VIERTEL

VORSPEISE CATERING AM BRILL Sektempfang und gemischtes Fingerfood **HAUPTGANG PARKSCHLÖSSCHEN** Perlhuhnbrust auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln **DESSERT & ABSACKER CAFÉ CRÈME** Fruchtiger Rhabarbercrumble mit Vanillesauce; Likör oder Grappa

TREFFPUNKT Schützengesellschaft am Brill, Roonstraße 17 // **FÜHRUNG** Melanie Schöppe

Donnerstag, 23. April 2015

UNTERBARMEN

VORSPEISE CAFÉ ELISE Blattsalate der Saison mit Kartoffeldressing und Buttercroutons **HAUPTGANG KOCHATELIER VOLKER MEHL** Kartoffel-Cashew-Boulette mit fruchtigem Krautgemüse und süßem Zwiebelchutney **DESSERT & ABSACKER BRASSERIE AM OPERNHAUS** Dreierlei von der Erdbeere mit gebakener Mandelhippe; Espresso oder Grappa di Moscato

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

Donnerstag, 28. Mai 2015

BARMEN

VORSPEISE BRASSERIE IM OPERNHAUS Mariniertes Spargelsalat auf Ruccola mit Ziegenfrischkäse-Crostini **HAUPTGANG PIRÄUS – HAFEN DER STADT** Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Metaxasauce, Gemüse, Reis und Choriatiki-Salat **DESSERT & ABSACKER KONDITOREI PANOS** Traditionelle griechische Kuchenspezialitäten; Ouzo

TREFFPUNKT Schwebelbahnstation Adlerbrücke // **FÜHRUNG** Jürgen Holzauer

Donnerstag, 11. Juni und Donnerstag, 17. September 2015

ELBERFELDER NORDSTADT

VORSPEISE SPUNK Zucchini-Ziegenkäse-Strudel auf Eichblattsalat mit geschmorten Rispetomaten und Balsamico-Honig-Dressing **HAUPTGANG PÖSCHKE ESSEN & TRINKEN** Putenbrust auf asiatischem Gemüsebett, Erdnuss-Chilli-Sauce, Basmatireis **DESSERT & ABSACKER DORRENBURGER HOF** Crème Brûlée; Likör oder Obstler

TREFFPUNKT Nachbarschaftsheim Platz der Republik 24–26 // **FÜHRUNG** Melanie Schöppe

Donnerstag, 7. Mai und Donnerstag, 21. Mai 2015

TOELLETURM

VORSPEISE MÜLLERS RESTAURANT Bergische Tapas (Graupensüppchen, gebratene Blutwurst, Lachs auf Reibekuchen, Kottenwurst) **HAUPTGANG ZUR ALTEN BERGBAHN** Schweinefiletmedaillons mit frischem Stangenspargel, Sauce Hollandaise, neuen Kartoffeln **DESSERT & ABSACKER OBERBERGISCHE STUBE** Crème Caramel mit frischen Früchten; Schokoladenlikör oder Himbeergeist

TREFFPUNKT Bushaltestelle Scharpenacker Weg (Linie 640) // **FÜHRUNG** Jürgen Holzauer / Johannes Schlottner

Donnerstag, 18. Juni und Donnerstag, 9. Juli 2015

NORDBAHNTRASSE

VORSPEISE PILKENS IM SCHLOSS Sautierte Pfifferlinge mit Wildkräutersalat, Himbeerdressing **HAUPTGANG OTTENBRUCHER BAHNHOF** Lammtopf mit Auberginen und Reis **DESSERT & ABSACKER LANDHAUS SCHÖNEBECK** Haselnusscrêpe mit mariniertem Erdbeerkompott und Mascarpone; Likör oder Obstler

TREFFPUNKT Pilkens im Schloss // **FÜHRUNG** Jürgen Holzauer

Donnerstag, 25. Juni 2015

SAMBATRASSE

VORSPEISE CAFÉ PODZELNY Hausgemachte Quiche an sommerlichen Salaten **HAUPTGANG RESTAURANT SCHWARZ** Frische Reibekuchen mit verschiedenen Beilagen (Apfelmus, Lachs, Roastbeef, gebratene Blutwurst), Pumpernickel, Butter, Salatteller **DESSERT & ABSACKER BAHNHOF ZOO** Warmer Apfelstrudel mit Rosinen, Vanilleeis und Vanillesauce; Likör oder Obstler

TREFFPUNKT Bushaltestelle Neukuchhausen (Linie 633) // **FÜHRUNG** Jürgen Holzhauer

Donnerstag, 13. August 2015

DÖNBERG

VORSPEISE HORATHER SCHANZE Gemischte Vorspeisenvariation „Art des Hauses“ **HAUPTGANG LANDHAUS EWICH** Bergisches Bauernschnitzel mit Speck, Spiegelei, Bratkartoffeln und Salat **DESSERT & ABSACKER RAINBOW PARK** Rote Beeren Grütze mit Vanilleeis und Sahne; Likör oder Obstler

TREFFPUNKT Horather Schanze // **FÜHRUNG** Jürgen Holzhauer

Donnerstag, 20. August und Donnerstag, 24. September 2015

ARRENBURG

VORSPEISE GEFLÜGELFACHGESCHÄFT FLUES Kalt aufgeschnittene, geräucherte Hähnchenbrust mit Rote Beete-Relish; Bergischer Apfelsecco **HAUPTGANG CAFÉ SIMONZ** Kürbisrisotto mit gebratenen roten Meerbarben, Balsamicozwiebeln, dazu Salat **DESSERT & ABSACKER ENCHILADA** Mexikanische Dessertvariation; Zimt-Tequila-Likör

TREFFPUNKT Schwebbahn Pestalozzistraße // **FÜHRUNG** Johannes Schlottner

Donnerstag, 27. August 2015

BRILLER VIERTEL UND LUISENVIERTEL

VORSPEISE CAFÉ CRÈME Variation aus Flammkuchen mit Pfifferlingen und Pfifferling-Quiche mit Salatbouquet **HAUPTGANG MESON ALEGRIA** Schweinefilet in Sahneknoblauchsauce, Gemüse der Saison und gebackene Kartoffeln **DESSERT & ABSACKER ALATURKA** Türkische Dessertspezialitäten; Raki

TREFFPUNKT Mahnmahl Deweerth'scher Garten // **FÜHRUNG** Melanie Schöppe

Donnerstag, 3. September 2015

VON WUPPERFELD NACH WICHLINGHAUSEN

VORSPEISE FÄRBEREI Herbstliche Blattsalate mit mariniertem Kürbis, Roter Beete, Walnüssen und einem Dressing aus Apfelbalsam und Rapskernöl **HAUPTGANG KABUL** Afghanisches Spezialitätenbuffet **DESSERT & ABSACKER K1 ART CAFÉ** Mousse au chocolat mit Mandelkrokant; Calvados

TREFFPUNKT Schwebbahnhaltestelle Wupperfeld // **FÜHRUNG** J. Holzhauer

*Donnerstag, 10. September 2015***SÜDSTADT**

VORSPEISE UNIKNEIPE Gebratene Fischvariation auf Gemüse Couscous **HAUPTGANG PINOCCHIO** Frische Spareribs mit hausgemachtem Krautsalat und frischem Brot **DESSERT & ABSACKER TARMINA FAI DA TE** Italienische Dessertvariation; Sambuca oder Ramazzotti

TREFFPUNKT Haupteingang der Universität, Gaußstr. 20 // **FÜHRUNG** Johannes Schlottner

*Donnerstag, 1. Oktober 2015***TOELLETURM**

VORSPEISE MÜLLERS RESTAURANT Bergische Tapas (Graupensüppchen, gebratene Blutwurst, Lachs auf Reibekuchen, Kottenwurst) **HAUPTGANG ZUR ALTEN BERGBAHN** Rheinischer Sauerbraten mit Mandeln & Rosinen, Kartoffelklöße und Apfelmus mit Preiselbeeren **DESSERT & ABSACKER OBERBERGISCHE STUBE** Nusstaschen mit Vanilleeis; Ramazzotti oder Schokoladenlikör

TREFFPUNKT Bushaltestelle Scharpenacker Weg (Linie 640) // **FÜHRUNG** Johannes Schlottner

*Donnerstag, 22. Oktober 2015***ELBERFELDER CITY UND LUISENVIERTEL**

VORSPEISE GLASHAUS Bresaola-Carpaccio mit Granatapfelkernen und Feldsalat **HAUPTGANG PRIMAVERA** Hirschgulasch mit frischen Pfifferlingen, Apfelrotkohl und Butterspätzle **DESSERT & ABSACKER WEINMARKT 38** Marinierte Ananas mit Walnusseis und Kräuterchutney; Digestif nach Wahl

TREFFPUNKT Laurentiusplatz // **FÜHRUNG** Johannes Schlottner

*Donnerstag, 29. Oktober 2015***ÖLBERG**

VORSPEISE GANESH Linsenbratlinge und Grünkernbratlinge mit Thokku, Mangochutney, Avocado-Minz-Dip, dazu Salat **HAUPTGANG HAYAT** Türkischer Grillteller **DESSERT & ABSACKER GLASHAUS** Lauwarmer Apfel-Birnen-Crumble mit Vanilleeis und Sahne; Digestif nach Wahl

TREFFPUNKT Friedhofskirche Hochstraße // **FÜHRUNG** Melanie Schöppe

Donnerstag, 5. November 2015

**LUISENVIERTEL UND
ELBERFELDER CITY**

VORSPEISE WURSTFABRIK Merguez (Lamm- und Rindswurst) auf mariniertem Couscous-Salat **HAUPTGANG ATELIER** Wolfsbarschfilet auf Tomaten-Lauch-Concassée und Kartoffel-Kräuter-Stampf **DESSERT & ABSACKER WEINMARKT 38** Crème-Duett von Kastanien- und Walnusslikör auf gerösteten Kürbiskernen, frische Früchte; Digestif nach Wahl

TREFFPUNKT Laurentiuskirche // **FÜHRUNG** Jürgen Holzhauer

Donnerstag, 12. November 2015

VOM ÖLBERG ZUM BRILL

VORSPEISE GANESH Linsenbratlinge und Grünkernbratlinge mit Thokku, Mangochutney, Avocado-Minz-Dip, dazu Salat **HAUPTGANG MESON ALEGRIA** Hähnchenbrust provençal mit Sahne-Kräuter-Sauce, Saison Gemüse und gebackenen Kartoffeln **DESSERT & ABSACKER PARKSCHLÖSSCHEN** Kaiserschmarrn mit warmen Pflaumen und Zimtucker; Likör oder Obstler

TREFFPUNKT Friedhofskirche Hochstraße // **FÜHRUNG** Melanie Schöppe

 Führungen nur bei ausreichender Teilnehmerzahl. Zusätzliche Getränke müssen extra bezahlt werden. Änderungen vorbehalten.

Bergische Braukunst

Bergisches Landbier

Traditionell dunkel - Original obergärig

Ein Produkt der Erzquell Brauerei Bielstein

