



## KULINARISCHER KALENDER 2. HALBJAHR 2026

Juni | Juli | August

### **Sommer Menü**

Wir bieten euch ein 4 Gang Spezial Menü mit Getränken an. Ein Menü aus Klassikern & neuen Kompositionen aus der Küche von Tobi und Jonas. Dazu wie immer die passenden Weine von René und natürlich auch die alkoholfreien Alternativen von Fiona. Einfach bei der Reservierung "Sommer" angeben.

**125 € pro Person**

27. August 2026

### **Four Hands Marlon Rademacher**

Freut euch auf ein besonderes Event mit Sternekoch Marlon Rademacher vom La Cuisine Rademacher.

Mit seiner modernen französischen Küche und Michelin-prämierten Handschrift zählt er zu den spannendsten jungen Köchen Deutschlands

Einlass 17.30 Uhr, gemeinschaftlicher beginn um 18.00 Uhr

**All in Paket 250 € pro Person**

04. September – 18. Oktober 2026

### **Restaurantkarussell Herbst 2026**

Das Restaurant Karussell geht wieder los und wir sind natürlich auch dabei. Wir kreieren exklusiv ein 4-Gang Menü mit Getränken für diesen Zeitraum.

Einfach bei der Reservierung Karussell dazu schreiben.

**128 € Pro Person**



31. Oktober 2026

## Four Hands Torben Schuster

Wir freuen uns sehr, Torben Schuster aus dem Restaurant Guttlärchenhof (1 Stern im Guide Michelin) bei uns zu begrüßen. Als Koch des Jahres 2023 vom Gusto ausgezeichnet, ist er bekannt für seine außergewöhnliche kreative Sterneküche. Er verbindet französische Haut Cuisine mit japanischer Präzession und modernen europäischen Einflüssen. Seine Gerichte stehen für Eleganz, Innovation und intensive Aromen auf höchstem Niveau.

Einlass um 17:30 Uhr und gemeinschaftlicher beginn um 18.00 Uhr

**All in Paket 250 € pro Person**

November

## Gänsezeit im Hannappel

Der November steht im Zeichen der Gans.

Gänse Zeit im Hannappel, egal ob ganze Gans für 4 Personen oder als 3-Gang Gänse Menü.

Dieses Jahr bieten wir die Gans auch 2Go an! Einfach 2 Tage vorher Bescheid geben und wir machen euch die Gans mit Beilagen und Sauce fertig zum Abholen.

Gans 2Go 200 €

**Gans im Hannappel 225 €**

**3 Gang 99 € pro Person**



06. Dezember 2026

## **Nikolaus im Hannappel**

Am 06.12. ist es wieder soweit, es heißt Nikolaus und dieses Jahr sogar mittags und abends im Hannappel.

Mittags und abends bieten wir das Nikolaus-Menü als 5Gang an.

**158 € pro Person**

26. Dezember 2026

## **Weihnachten**

Am 26.12. sind wir sowohl mittags als auch abends für Euch da und bieten ein 5-Gang Weihnachts-Menü an.

**158 € pro Person**

Die restlichen Tage zwischen den Tagen zelebrieren wir mit einem best of 2026

31. Dezember 2026

## **Silvester im Hannappel**

Wir verabschieden das Jahr mit unserem best of 2026 Menü in 6 Gängen

Einlass 17:30 Uhr und gemeinschaftlicher Beginn ist um 18.00 Uhr

**199 € pro Person**



10. Januar 2026

## Neujahrs Empfang No.1

Wir laden ein zum netten Sonntags-Plausch mit kulinarischen Highlights.

Einlass 11.30 und gemeinschaftlicher beginn um 12.00 Uhr

**Das Ganze für 129 € All In**

17. Januar 2026

## Neujahrs Empfang No.2

Und weil es so schön ist, haben wir direkt noch einen zweiten Termin für euch

Einlass 11.30 und gemeinschaftlicher beginn um 12.00 Uhr

**Das Ganze ebenfalls für 129 € All In**

Wir freuen uns auf Euch

*Tobias & René*

Tobias Weyers | René Silva Sampaio

**Bitte beachtet, dass für alle genannten Events aufgrund der hohen Nachfrage und der begrenzten Platzzahl eine Reservierung erforderlich ist.**

Restaurant Hannappel  
Dahlhauser Str. 173 · 45279 Essen  
info@restaurant-hannappel.de · T: 0201-534506