

Stöckmann`s Restaurant in Essen-Frintrop

Essen im November 2019

**Zwischen den Stadtteilen Frintrop und Bedingrade gelegen, findet sich seit dem Jahre 1885 „Stöckmann` Restaurant“.** Das in 5. Generation betriebene Gastro-Unternehmen überstand zwei Weltkriege und gehört zu den ältesten, durchgängig **familiengeführten** Restaurants in NRW! Mit bis zu 140 Sitzplätzen, inklusive einer Gartenterrasse schon flächenmäßig ein Ort für Großschaffendes.

Das Restaurant hat mittwochs-sonntags abends täglich ab 17:30 Uhr & zusätzlich sonntags ab 12 Uhr zum traditionellen Mittagstisch (Lunch) geöffnet. Das Logo „der Baum“ steht für ein gewachsenes, weitergetragenes Haus mit Bezug zu Tradition und Innovation. In klassischer, gemütlicher Atmosphäre servieren Küchenchef Fabian Stöckmann und sein Team deutsch, asiatisch inspirierte Speisen, die eigenständig und teils verwoben miteinander anmuten. Der Fokus liegt auf bekannte und neuentdeckte Lebensmittel und lässt sich auch durch die veränderten Jahreszeiten stets inspirieren.

Geschmacksintensive Zutaten werden mal harmonisch – mal konzentrierter auf die Teller gebracht. Verstärkt setzt die Küche dabei auf Produkte aus dem asiatischen Raum und kombiniert diese mit deutsch, europäischen Einflüssen. Daraus entsteht die eigene Aromenwelt, welche auch gerade für den progressiven Gast neue Eindrücke bereithalten kann. Obwohl gleich auch die Wurzeln der Familie Stöckmann weiterleben und Klassiker wie das Wiener Schnitzel vom Kalb oder Premium **Australian** Beef z.B. als Zwiebel-Rumpsteak für Gaumenfreunden sorgen. Gerne setzt die Küche auch auf frischen Fisch und bietet fernab von altbewährten Kombinationen, sicherlich ausgefallenerere Gerichte wie den Seelachs mit aromatisch, scharfer Wasabi-Mayonnaise oder den Kabeljau mit Yuzu-Zitronen-Gelee und Lauch. Im Herbst/Winter findet zudem auch Wild wie Hirsch, Reh oder Wildschwein den Weg auf die Speisekarte. Im November ist dann pünktlich vor Weihnachten noch Beginn der Gänse-Saison.