



Bürgerbahnhof Dorsten

„Speisesaal“ im Bürgerbahnhof

Im 2024 renovierten Gebäude des Dorstener Bahnhofs bietet der „Speisesaal“ eine Küche, die für Nachhaltigkeit, Saisonalität und Regionalität steht. Von montags bis freitags von 6 bis 18 Uhr beinhaltet eine sich wöchentlich ändernde Karte einen Querschnitt aus verschiedensten internationalen Küchen. Der Betrieb arbeitet integrativ und als Qualifizierungs- und Ausbildungsgastronomie. Das Ambiente des Speisesaals verbindet die Moderne mit dem historischen Charme des Gebäudes aus dem 19. Jahrhunderts.

Hofläden

Rund zwanzig landwirtschaftliche Betriebe auf dem Dorstener Stadtgebiet öffnen ihre Höfe und bieten ihre Waren direkt vom Produzenten feil. Erdbeeren, Spargel, Blumen, Milch, Eier und Kartoffeln. Viele Höfe bieten Führungen oder ein Frühstücksangebot an.

Cookie´s Veggies

Das Café & Restaurant Cookie´s Veggies in Hervest-Dorsten bietet eine reichhaltige Speisekarte, die die Vielfalt des vegetarischen und veganen Kochens und Backens zeigt. Das Ambiente ist gemütlich und bietet häufig parallel zum Essen Live-Musik, Vorträge oder Lesungen.



Hafen Café „Hanse-Marina“

Hafen-Café „Hanse-Marina“

Der Wesel-Datteln-Kanal ist eine beliebte Wasserstraße auch für Sportbootfahrer. Auf der Höhe des Stadtteils Hardt gibt es eine schöne Marina mit 25 Dauerliegeplätzen und Besucherliegestellen. Das kleine Café dort bietet leckere Kuchen, kleine Snacks, Heiß- und Kaltgetränke und vor allem perfekten Urlaubsflair mit Sand und Strandkörben.

Tante Guste

Im grünen Norden im Stadtteil Lembeck begrüßt „Tante Guste“ die Radfahrer und Wanderer auf der Durchreise. Es gibt frische selbstgebackene Torten, heißen Kaffee oder Kaltgetränke, einen deftigen Snack für Zwischendurch. Radfahrer und Wanderer auf Streiftouren durch die Hohe Mark lieben einen Kurzaufenthalt mit erholsamer Rast in dem liebevoll gestalteten Garten.

Maas-Timpert

Im Jahr 2018 verwandelten Sebastian und Steffen Sur-ray die traditionsreiche Gastwirtschaft ihrer Eltern in ein modernes Restaurant mit kreativer Küche. Beide Köche haben ihre Lehre bei Björn Freitag absolviert und internationale Erfahrungen gesammelt. Sie überzeugen ihre Gäste und holten 2020 bei einer TV-Show den „Goldenen Löffel“ nach Dorsten.

StadtAgentur Dorsten
(im Stadthaus Dorsten)
Lippestraße 41
46282 Dorsten
Telefon 02362-663066
stadtagentur@dorsten.de

Stadt Dorsten
V.i.S.d.P. Pressesprecher Ludger Böhne
Telefon 02362-663470
pressestelle@dorsten.de

www.stadtagentur-dorsten.de



Stand: 02-2025 · Fotos: AdobeStock (Kzenon), iStock (filadendron), JM-Visuals, Guido Bludau, Dettlev Wischenhoff



Dorsten kulinarisch: 365 Tage im Jahr Genuss pur!

Knapp über hundert Gaststätten gibt es in Dorsten. Vom einfachen Café über Döner- und Pommesbuden, gutbürgerlicher und internationaler Küche, gehobenen Restaurants bis hin zu Sterneköchen, ist in der Stadt an der Lippe alles vertreten. Dazu kommen Eisdielen und viele Hofläden mit regionalen Produkten. Ein Besuch in Dorsten unter kulinarischen Aspekten lohnt sich also allemal, zu Fuß, mit dem Rad, mit dem ÖPNV oder mit dem Auto. Dies ist nur eine kleine Auswahl gastronomischer Betriebe in Dorsten. Wir möchten hier exemplarisch einige gastronomische Betriebe vorstellen. Umfangreichere Informationen bezüglich weiterer Restaurants, Cafés, Adressen und Anreise finden Sie unter www.stadtagatur-dorsten.de

Die Altstadt

Der Marktplatz ist die „Gute Stube“ der Dorstener Innenstadt. Hier trifft man sich in der Außergastronomie und geht auf den Wochenmarkt. Café Extrablatt, „La Piazza“, „O´Pazzo“ und die Eiscafés Michele und Dolce Vita schaffen eine gemütliche Atmosphäre zu allen Jahreszeiten. In den anderen Bereichen der Innenstadt und dem Einkaufscenter „Mercaden“ gibt es weitere Eisdielen, asiatische Spezialitäten, Brat- und Currywurst mit Pommes, drei orientalische Schnellimbisse, ein indisches Restaurant, eine italienische Bar in einem Modegeschäft und ein klassisches Café.

Kikko

Echt japanisches Sushi, Teriyaki oder Eis von grünem Tee? Bei Kikko am Südwall in der Altstadt finden sich alle Köstlichkeiten des Landes der aufgehenden Sonne, frisch und schmackhaft zubereitet. Bis zu 21 Gänge kann ein Menü umfassen, auch japanisches Bier und Sake wird gereicht.



Taverna Angelos

Einfache Gerichte, ehrliche griechische Küche, das ist die Philosophie, die die „Taverne“ am Alten Postweg in der Altstadt verfolgt. Im geräumigen Wintergarten und vor den Türen schaffen Olivenbäume eine wahrhaft mediterrane Atmosphäre.

„Die Sizilianer“ im Tennisclub DTC

Ein Restaurant im Tennisclub, das nicht nur für die Vereinsmitglieder da ist. Die „Sizilianer“ und der Dorstener Tennisverein haben es gewagt und sind 2024 eine Kooperation eingegangen. Im Erholungsraum zwischen Lippe und Kanal nahe der Altstadt bietet das Restaurant allen Besucherinnen und Besuchern exquisite Pizzen aus dem Steinofen, typische italienische Spezialitäten und sizilianische Desserts.

Currystation 52

Grobgeschnittene frittierte Kartoffelstreifen und Soßen von Sternekoch Björn Freitag sind das Erfolgsrezept der Currystation 52 an der Bochumer Straße in der Feldmark. Die Besucher werden in den Bann des denkmalgeschützten Gebäudes einer alten Tankstelle der 1950er Jahren gezogen. Pommes unter dem ovalen Dach des ehemaligen Tankhäuschens – ein Erlebnis.



Außenbereich CreativQuartier Fürst Leopold

CreativQuartier Fürst Leopold

Das „CreativQuartier Fürst Leopold“ auf den ehemaligen Zechenflächen im Stadtteil Hervest ist gleich mehrfach Anlaufstelle für gastronomische Genüsse. Mediterrane Küche im „Mezzomar“, spanische Tapas im „Dali“, echte amerikanische Burger im „Factory“ und leckeres Eis in einer klassischen Eisdielen.

Oude Marie

Ebenfalls am Wesel-Datteln-Kanal im Bürgerpark Maria Lindenhof wartet im Sommer die „Oude Marie“ auf ihre Gäste. Unter dem schattigen Segel des Amphitheaters bieten die Betreiber ein abwechslungsreiches Sommerkulturprogramm und dazu eine Vielfalt von nachhaltigen und genussvollen Getränken und Speisen.

Frank Rosin

Der Sternekoch Frank Rosin, gebürtiger Dorstener, hat sein Restaurant im Stadtteil Wulfen, in dem sich jeder von der Kreativität und Innovationskraft des Kochs überzeugen kann. In seinem Buch „Ehrlich wie ´ne Currywurst - Mein Weg von der Pommesbude ins Sternrestaurant“ wirft er einen Blick zurück: wie er durch die „harte Schule des Kochens“ ging, erste Schritte als Unternehmer wagte und schließlich vom Michelin ausgezeichnet wurde.



Restaurant „Zum Goldenen Anker“

Björn Freitag

„Zum Goldenen Anker“ heißt das Restaurant von Sternekoch Björn Freitag. Das wunderschöne Gebäude aus dem beginnenden 20. Jahrhundert liegt am Lippetorplatz in der Altstadt Dorstens. Freitag war 2001 der jüngste Küchenchef, der mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Er legt großen Wert auf regionale Produkte.

Hähnchen Finke

Die „Hähnchenklause“ an der Borkener Straße in Holsterhausen ist längst ein Geheimtipp des „Pommes-Führer-Ruhr“ geworden. Knusprige Hähnchen und Schnitzel, Pommes Frites und Currywurst in bester Ruhrgebietstradition. Das Rezept für die schmackhafte Soße bleibt natürlich ein Geheimnis.

Zum Blauen See

Thomas Püttmann eröffnete 1996 sein Restaurant in Holsterhausen am „Blauen See“ und gab ihm passend den Namen. Sein kulinarischer Stil umfasst die klassische bis mediterrane Küche, modern interpretiert und auf Basis bester regionaler Produkte. Von der Terrasse und vom Biergarten aus hat der Gast einen herrlichen Blick über den See.