

Kwartier Lateng

Ackermannsgasse 7, 53424 Remagen, Tel.: 02642-900611
www.kwartier-lateng-remagen.de, info@kwartier-lateng-remagen.de
Öffnungszeiten: Mo-Fr: 11.00-15.00 Uhr und ab 17.00 Uhr
Sa-So, sowie Feiertags: ab 11.00 Uhr durchgehend, kein Ruhetag

Reis-Pistazien-Salat

Libanesische Suppe von Frühlingsgemüse

Charouf Bel Homos (Lamm-Kichererbsen-Eintopf)

Flammierte Ananas mit Mandeln und Vanilleeis

18,90 €

Weinempfehlung:

Les Emirs; nobler Rotwein, im Barrique-Fass gereift

Residenzcafé

Alte Straße 42 (Curanum Residenz), 53424 Remagen
Tel.: 02642-2070, www.curanumremagen.de
Öffnungszeiten: 10.00-12.00 Uhr und 14.15-17.45 Uhr, kein Ruhetag

Ein Stück Landkuchen mit einer kleinen Tasse Kaffee

2,50 €

Restaurant "Am Unkelstein"

Am Unkelstein 1a, Im Conference Partner Hotel Haus Oberwinter
53424 Remagen-Oberwinter, Tel.: 02228-600400
www.haus-oberwinter.de, hotel@haus-oberwinter.de
Öffnungszeiten: Mo-Sa: 7.00-23.00 Uhr und So: 8.00-17.00 Uhr, kein Ruhetag

Lotte mit Bärlauchkruste auf gebratenem Remagener Spargel

Gegrillter Spanferkelrücken an Noelly Prat-Ingwerschaum,
Gemüsestrudel und Tagliatelle

Erdbeeren in Grand Marnier mit Vanilleeis

19,90 €

Immer Freitag abends "Spargel satt" (**22,90 €**)

Weinempfehlung:

2007er Walporzheimer Himmelchen, Bacchus, Qualitätswein, trocken,
Weingut Peter Kriechel, Gault Millau "2 Trauben"

Ristorante-Pizzeria Da Franco

Rheinpromenade 43, 53424 Remagen, Tel.: 02642-22422
www.ristorante-dafranco.de, dafranco-remagen@t-online.de
Öffnungszeiten: täglich ab 10.30, kein Ruhetag

Zoppa Di Batate (Kartoffelsuppe)

Ossobuco (Kalbshaxe mit Rosmarinkartoffeln)

Profiterol (Windbeutel)

19,80 €

Weinempfehlung:

Pinot Grigio

Schokoladen Villa Rolandseck

Mainzer Str. 14, 53424 Remagen-Rolandseck, Tel.: 02228-911168,
www.schoko-schoko.de, Ch.ratz@a@schoko-schoko.de
Öffnungszeiten: 12.00-19.00 Uhr, Ruhetag: Montag

Eine Tasse heiße weiße Schokolade mit Himbeersirup

Ein Stück Rhabarberkuchen

4,50 €

Schnitzelhaus Pizzeria Rolandseck

Bonner Straße 36, 53424 Remagen-Rolandseck, Tel.: 02228-913879
schnitzelhaus.spektor@web.de

Öffnungszeiten: Di-Fr: 12.00-15.00 Uhr und 17.00-22.00 Uhr
Sa-So: 13.00-22.00 Uhr, Ruhetag: Montag

Champignon gefüllt mit Eigelb in Käse-Sahnesauce gratiniert

Spaghetti mit Bärlauch-Spinat-Pestosauce und Pecorinokäse

Hausgemachte Mousse au Chocolat mit frischen Erdbeeren

16,50 €

Weinempfehlung:

Pinot Grigio; weiß, trocken

Weinhaus Grüner Kranz

Kirchstraße 4, 53424 Remagen, Tel.: 02642-902926,
www.weinhaus-gruener-kranz.de, info@weinhaus-gruener-kranz.de
Öffnungszeiten: Di-So: 11.00-14.30 Uhr und ab 18.00 Uhr, Ruhetag: Montag

Frühlingsuppe mit frischem Gemüse

Schweinefilet mit frischem Spargel, Bärlauchhollandaise
und neuen Kartoffeln

Erdbeerparfait auf Rhabarberkompott

24,50 €

Weinempfehlung:

2007er Rheinbrohler Riesling Hochgewächs QbA;
halbtrocken, Mittelrhein, Weingut Coels

Weinhaus St. Urban

Alte Straße 15, 53424 Remagen, Tel.: 02642-1542
www.weinhaus-sankturban.de, weinhaus-sankturban@t-online.de
Öffnungszeiten: 11.30-14.00 Uhr und ab 17.30 Uhr,
Ruhetag: Montag, Dienstag und Mittwoch

Remagener Spargelsalat mit Orangen-Dressing

Riesengarnelenschwänze (ohne Schale) in Kräuteröl gebraten
auf sautiertem Gemüse

Variation von der Erdbeere

16,80 €

Weinempfehlung:

Leutesdorfer Forstberg; Riesling trocken, Weingut Peter Hohn

Zum Goldenen Anker

Hauptstraße 101, 53424 Remagen, Tel.: 02228-367
ankeroberwinter@aol.com
Öffnungszeiten: Mo-So: 17.00-23.00 Uhr, Ruhetag: Mittwoch

Frühlingsuppe

Ankerschnitzel mit Frühlingsgemüse und Butternut-
Süßkartoffelaufbau

Straciatella-Mousse mit Vanilleeis

14,50 €

v.i.S.d.P. Stadt Remagen, Wirtschaftsförderung, Bachstraße 2, 53424 Remagen,
Irrtum und Änderungen vorbehalten
Gestaltung und Produktion: KreARTive Konzepte, Volker Thehos, Remagen

Genießer- Remagener Köche laden ein **Frühling** 30. Mai bis 14. Juni 2009



Die Menüs

Alt Oberwinter

Hauptstraße 69, 53424 Remagen-Oberwinter, Tel.: 02228-913646
Öffnungszeiten: ab 16.00 Uhr, Ruhetag: Montag

Apfel Sellerie Süppchen

Kräuterreibekuchen mit Räucherlachs

Variationen von Mousse

14,90 €

Weinempfehlung:

Riesling Kabinett trocken; Weingut Sonnenhof, Pfalz

Restaurant Bosphorus

Marktstraße 56, 53424 Remagen, Tel.: 02642-3445
www.bosphorus-remagen.com, deniz-bosphorus@t-online.de
Öffnungszeiten: 11.00-14.30 Uhr und 17.00-22.00 Uhr, Ruhetag: Montag

Tagessuppe

Adana Dürüm: Adana Kebap mit Zwiebelsalat in Lavas Brot eingerollt

Baklava: Blätterteig mit Pistazien in Sirup eingelegt

10,50 €

Weinempfehlung:

Dagernova Spätburgunder Weißherbst

Café-Restaurant Pfannkuchenschiff

Am Yachthafen, 53424 Remagen-Oberwinter
Tel.: 02228-911191, www.schlemmerschiff.de
pfannkuchenschiff@t-online.de

Öffnungszeiten: täglich ab 11.00 Uhr, kein Ruhetag

Rahmsuppe von frischer Brunnenkresse mit Krebschwänzen

Buntes Spargelragout an Kräuterfrischkäse
mit gebratenem Wildlachsfilet und Kartoffelpüree

Frische Erdbeeren mit grünem Pfeffer auf Vanilleis und Sahne

22,50 €

Weinempfehlung:

No 1, Spätburgunder trocken, Blanc de Noir, Ahr,
Brogsitter's Weingüter

Café-Restaurant Schroeder's "Wacht am Rhein"

Rheinpromenade 28, 53424 Remagen, Tel.: 02642-22626
www.schroeders-remagen.de, info@schroeders-remagen.de
Öffnungszeiten: Mo-So: 11.00-23.00 Uhr, kein Ruhetag

Sauerampfersüppchen mit Tomatengrießnockerln

Kalbsfilet mit Salbei-Estragonkruste auf getrüffelten Kohlrabi-Spaghettini

Hausgemachtes Meloneneis auf Erdbeer-Nektarinsalat

24,90 €

Weinempfehlung:

Brogsitter Riesling Hochgewächs; trocken, lebendiger & frischer Wein,
Mosel-Saar-Ruwer

Casa Antonio Lopez

Apollinarisberg 1, 53424 Remagen, Tel.: 02642-1231
Öffnungszeiten: Mo-Sa: 18.00-01.00 Uhr, So: 12.00-15.00 Uhr
und 17.30-24.00 Uhr, kein Ruhetag

Gaspacho (kalte, andalusische Salat-Suppe)

Pimientos al Patron con Pincho de Cordero (gebratene grüne Paprika mit
Lammspieß – von den Kanaren)

Flan Vanille Pudding mit Karamell

14,50 €

Weinempfehlung:

Tinto, Pata Negra, Gran Reserva, La Mancha

COMEBACK

Am Unkelstein 1b, 53424 Remagen, Tel.: 02228-9129333
www.comeback-remagen.de, info@comeback-remagen.de
Öffnungszeiten: Mo-Sa: ab 11.00 Uhr, So und Feiertage ab 10.00 Uhr,
kein Ruhetag

Ungarische Gulaschsuppe

Zigeunergrillbraten (mit Speck, Letschoreis und Pommes Frites)

Tiramisu auf Balatonart (Somloi Galuska), Schomlauer Nockerln mit
Sahne, Nüssen und Rosinen

16,50 €

Weinempfehlung:

Egri Bikavér; trockener und kräftiger Rotwein

Don Carlos

Bachstraße 4, 53424 Remagen, Tel.: 02642-906301
Öffnungszeiten: Mo-So: 11.00-23.00 Uhr, kein Ruhetag

Empanadilla de Gambas (Teigtasche mit Scampis)

Zarzuela (Fischpfanne in Tomatensoße mit Salzkartoffeln)

Crema Catalona

17,50 €

Weinempfehlung:

Marques de Cáceres (Rioja Weiß)

Düsseldorfer Hof

Bonner Straße 59, 53424 Remagen-Rolandseck
Tel.: 02228-8148, www.benecke-hotel-remagen.de
Öffnungszeiten: Mo-So: 16.30-22.00 Uhr, Ruhetag: Freitag

Ruccolasalat auf Balsamiko-Senf dressing mit Parmesanraspeln
und Kirschtomaten

Mit Frischkäse und Spinat gefüllte Hähnchenbrust auf
Tomaten-Basilikum-Sugo und getrüffelten Fettucini

Limonenmousse mit Erdbeeren und Minze im Glas serviert

19,80 €

Weinempfehlung:

Languedoc – Marquis de Lissac; Chardonnay, trocken

Eiscafé Panciera 2

Rheinpromenade 45, 53424 Remagen, Tel.: 02642-3300
Öffnungszeiten: täglich ab 09.30 Uhr, kein Ruhetag

Ein Stück Apfel- oder Käsekuchen mit einer Tasse Kaffee: **2,90 €**

Großer Schoko-Eisbecher: **3,50 €**

Eiscafé Vallazza

Rheinpromenade 46-47, 53424 Remagen, Tel.: 0177-1370881
www.eiscafe-vallazza.de, info@eiscafe-vallazza.de

Öffnungszeiten: Di-So: 11.00-21.00 Uhr, Ruhetag: Montag

Frühlingsalat mit frischem Brot und einer Flasche Bionade

Kleines Eis oder ein Stück Kuchen nach Wahl

7,80 €

Hotel-Restaurant Pinger

Geschwister-Scholl-Straße 1, 53424 Remagen, Tel.: 02642-93840
www.pingerhotels.de, hp@PingerHotels.de

Öffnungszeiten: Mo-Sa: 18.00-21.30 Uhr, kein Ruhetag

Tomaten-Mozzarella-Salat an Walnuss-Balsamico-Dressing
mit Riesengarnelen

Hähnchenbrust mit Kräuterkäse gefüllt an Tagliatelle
mit Butterbroccolie

Variationen von Mousse im Gläschen

18,80 €

Weinempfehlung:

2008 Weißer Burgunder Hammersteiner Hölle; trocken

In Rahmen des Genießer-Frühlings Showkochen mit Fernsehkoch Carsten Dorhs

Freitag, 5. Juni 2009, 11.30 Uhr
Wochenmarkt auf dem Marktplatz



Mit Unterstützung von:



Urlaub im Alltag:
Genießen wie im Süden

Remagen, Kirchstraße 2, direkt am Marktplatz
www.ausoleil.de