



Stadtcafé Remagen
Maisons-Laffitte-Platz 7, 53424 Remagen
Tel.: 02642-9986646, E-Mail: info@stadtcafe-remagen.de
www.stadtcafe-remagen.de
geöffnet 8.00-18.00 Uhr, kein Ruhetag
Kleiner gemischter Salatteller
Strammer Max
Joghurt-Törtchen mit einer kleinen Tasse Kaffee
11,80 €



Residenzcafé
in der CURANUM Seniorenresidenz
Alte Straße 42, 53424 Remagen
Tel.: 02642-2070, remagen@curanum.de
www.curanum.de
geöffnet 14.30-17.30 Uhr, kein Ruhetag
Wiener Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne **3,80 €**
Eisbecher mit roten Früchten und Sahne **3,10 €**
Getränkeempfehlung:
Secco Allegre

Zum achten Mal laden ausgewählte Remagener Gastronomen aus dem gesamten Stadtgebiet zu frühlinghaften Menüs und besonderen Angeboten in ihre Restaurants und Cafés ein.

Der Genießer-Frühling unterstreicht damit die hohe Qualität und die große Vielfalt der Remagener Gastronomie.

Ob auf der wunderschönen Rheinpromenade, dem gemütlichen Marktplatz oder an vielen anderen Orten im gesamten Stadtgebiet: **Hier wird dem Gast ein besonderes Ambiente geboten.**

Die Idee zum Genießer-Frühling entstand im Rahmen der Remagener Stadtgespräche beim dort begründeten WirteStammtisch, einem Zusammenschluss von über 20 Remagener Gastronomen.

Die Organisation des Remagener Genießer-Frühlings wie auch der Häppchenaktion im Herbst liegt gemeinsam beim WirteStammtisch und bei der Wirtschaftsförderung der Stadt Remagen.

Weitere Informationen
Marc Bors, Wirtschaftsförderung und Stadtmarketing Remagen
Rathaus / Bachstraße 2, 53424 Remagen
Tel.: 02642-20154
E-Mail: stadtmarketing@remagen.de

Genießer-Remagener Köche laden ein **Frühling**

21. bis 29. März 2015



Die Menüs

Hinweis: Auf Wunsch des Gastes können die Teile der Menüs auch angepasst oder einzeln bestellt werden (ggfls. Preisänderung)

Bitte vormerken:
Die Häppchen-Aktion des Remagener WirteStammtischs findet in diesem Jahr zum **Gastspiel von Bernd Stelter** „Wer heiratet, teilt sich die Sorgen, die er vorher nicht hatte“ am 30. Oktober 2015 um 20.00 Uhr in der Remagener Rheinhalle statt.



Eintrittskarten bei der Touristinformation Remagen, Bachstraße 5, Tel.: 02642-20187 sowie bundesweit bei allen CTS-Vorverkaufsstellen.





Benecke-Hotel „Düsseldorfer Hof“

Bonner Straße 59, 53424 Remagen
 Tel.: 02228-8148, E-Mail: benecke.dbh@t-online.de
 www.benecke-hotel-remagen.de
 geöffnet Mo-Do 17.00-22.00 Uhr, Ruhetag: Fr-So
 Gebackene Wiesenchampignons mit Kräuter-Knoblauch-Dip auf Friséesalat und Rispentomaten
 Kalbsroulade mit Frischkäse und Parmaschinken gefüllt auf Thymianjus, Mandelbroccoli und Bandnudeln
 Warme Weinschaumcrème mit Schattenmorellen und Schokoraspeln
19,90 €
 Weinempfehlung:
 Chardonnay – trocken – Grand Sud 2014



RheinHotel ARTE

Rheinallee 3, 53424 Remagen-Kripp
 Tel.: 02642-3083330, E-Mail: info@rheinhotel-arte.de
 www.restaurant-arte.de
 geöffnet Mo-Sa 17.00-21.00 Uhr, So 12.00-21.00 Uhr, kein Ruhetag
 Curryhähnchen mit Apfelspalten, Basmatireis und Marktgemüse in Kokossauce
14,90 €
 Weinempfehlung:
 2012er Grauburgunder trocken – Weingut Stassen – Mittelrhein



Brauhaus am Caracciola-Platz

Rheinpromenade 44, 53424 Remagen
 02642-996950, E-mail: info@brauhaus-remagen.de
 www.brauhaus-remagen.de
 geöffnet täglich ab 11.00 Uhr, kein Ruhetag
 Brauhaus-Teller mit gebratenem Kassler, Speck, Blutwurst und Fleischkäse, dazu Sauerkraut, dicke Bohnen und Salzkartoffeln
12,90 €
 Getränkeempfehlung:
 Rigo Bräu hell (naturtrüb, ungefiltert)



Casa Antonio Lopez

Apollinarisberg 1, 53424 Remagen
 Tel.: 02642-1231, E-mail: casa-antonio@online.de
 www.casa-antonio-lopez.de
 geöffnet Mo, Mi-Sa 18.00-01.00 Uhr, So 17.30-24.00 Uhr, Ruhetag: Di
 Gazpacho
 Lammrücken mit grünen Bohnen in Tomate
 Crema Catalana
16,90 €
 Weinempfehlung:
 Marques de Caceres – Rioja 2012 Rosado Vol. 13,5%



Café am Marktplatz & Restaurant

Kirchstraße 4, 53424 Remagen
 Tel.: 02642-9029269,
 E-Mail: info@cafe-restaurant-am-marktplatz.de
 www.cafe-restaurant-am-marktplatz.de
 geöffnet 11.30-22.00 Uhr, Ruhetag: Mo
 Bruschetta mit Tomaten
 Penne Siciliana mit Aubergine und Mozzarella-Käse in Tomatensauce
 Tiramisú
15,90 €
 Weinempfehlung:
 Chianti – trocken – Cantina di Montulcino 2007



Quartier Lateng

Ackermannsgasse 7, 53424 Remagen
 Tel.: 02642-900611, www.kwartierlateng.eu
 E-mail: info@kwartierlateng.eu
 geöffnet 11.00-15.00 und 17.00-23.00 Uhr, Sa und So durchgehend, kein Ruhetag
 Mäsa al Jabal (marinierte Lammhüfte, Weinblätter, Kebeh, Labneh, Fatayer mit Spinat und Homos)
 Milchreis „libanesischer Art“
19,90 €
 Weinempfehlung:
 Kefraya – rot



Restaurant La Piazzetta

Kirchstraße 6 (Marktplatz), 53424 Remagen
 Tel.: 02642-994929, www.la-piazzetta-remagen.de
 E-Mail: info@la-piazzetta-remagen.de
 geöffnet 12.00-14.30 und 17.30-23.00 Uhr, kein Ruhetag
 Schwarze Tortellini gefüllt mit Lachs in Gorgonzolacrème
14,50 €
 Weinempfehlung:
 Favorita delle Larghe DOC (Weißwein)



Café Friuli

Rheinpromenade 47, 53424 Remagen
 Tel.: 02642-9935170, www.cafe-friuli-remagen.de
 E-Mail: info@cafe-friuli-remagen.de
 geöffnet Mo-Do 09.30-19.00 Uhr, Fr-So 09.00-19.00 Uhr
 Italienischer Toast (mit Schinken und Käse) dazu ein Glas 0,2l Cola, Fanta oder Sprite
4,50 €
 Rührei mit geräuchertem Lachs, dazu eine große Tasse Kaffee
6,90 €



Bistro Am Yachthafen

Am Yachthafen 5, 53424 Remagen-Oberwinter
 02228-3783007, E-mail: bistro-am-yachthafen@gmx.de
 geöffnet Mi-Mo 10.00-21.00 Uhr, Ruhetag: Di
 Aperitif
 (Hugo mit hausgemachtem Holunderblütensirup)
 Bärlauchspaghetti
 Gebratenes Kabeljaufilet auf Rahmkohlrabi an Bärlauchsauce und Schwenkartoffelchen
 Joghurtmousse mit Fruchtcoulis
19,50 €
 Weinempfehlung:
 Chardonnay – trocken
 Weingut Scheidgen Hammerstein - Mittelrhein



Uhrmacher's Restaurant

Hauptstraße 118, 53424 Remagen-Oberwinter
 Tel.: 02228-9136056,
 E-Mail: willkommen@uhrmachers-restaurant.de
 www.uhrmachers-restaurant.de
 geöffnet 11.30-15.00 und ab 17.30 Uhr, Ruhetag: Di
 Frühlings-Salat mit gebratenen Edelfischen
18,90 €
 Weinempfehlung:
 Riesling – rocken – Weingut Burggarten



Restaurant „Am Unkelstein“

Am Unkelstein 1a, 53424 Remagen-Oberwinter
 Tel.: 02228-600400, E-Mail: hotel@haus-oberwinter.de
 www.haus-oberwinter.de
 geöffnet 18.00-21.30 Uhr, Sa auch 12.00-14.00 Uhr, So auch 11.30-14.00, kein Ruhetag
 Bärlauchcrèmesuppe mit Shrimps
 Geflügelspieß mit Schalotten auf Spargelgemüse und kleinen Kräuterkartoffelchen
 Erdbeer-Joghurt-Trifle mit Amarettinis
19,90 €
 Jeden Sonntag 11.30-14.00 Uhr Sonntagsbuffett
23,50 €
 Weinempfehlung:
 Walporzheimer Himmelchen – Bacchus, trocken
 Weingut Kriechel

