



Residenz Café in der CURANUM Seniorenresidenz

Alte Straße 42, 53424 Remagen
Tel.: 02642-2070
E-Mail: remagen@korian.de
www.korian.de

geöffnet Mo-So 14.15-17.30 Uhr, kein Ruhetag
Erdbeerbecher mit Vanilleeis und Sahne
oder

ein Stück Erdbeerkuchen oder Obstkuchen mit
einer Tasse Kaffee

3,30 €



Kaffeehaus Remagen

Marktstraße 76a-78, 53424 Remagen
Tel.: 02642-9949199
E-Mail: misjoedam@gmail.com
geöffnet Mo-Fr 9.00-18.00 Uhr,
Sa, So und an Feiertagen 10.00-17.00 Uhr

Ein Glas Fruchtsecco zur Begrüßung

Große Vesperplatte

(Eifler Wurst-, Käse- und Schinkenspezialitäten
reich garniert mit Butter, Dips und frischem Brot)

Espresso mit drei Leckerchen oder ein Stück
Kuchen

17,90 €

Zum elften Mal laden ausgewählte Remagener Gastronomen aus dem gesamten Stadtgebiet zu frühlingshaften 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 Organisation des Remagener Genießer-Frühlings wie auch der Häppchenaktion im Herbst liegt gemeinsam beim WirtStammtisch, einem Zusammenschluss von über 20 Remagener Gastronomen, 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

Bitte vormerken

Die Häppchen-Aktion des Remagener WirtStammtischs findet in diesem Jahr zum Auftritt des Parodisten und Entertainers **Jörg Knörr** am **11. November 2018** in der Remagener Rheinhalle statt

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



Genießer- Remagener Köche **Frühling** laden ein **Frühling** 26. Mai bis 10. Juni 2018

Die Menüs



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



Brauhaus am Caracciola-Platz

Rheinpromenade 44, 53424 Remagen
Tel.: 02642-996950
E-mail: info@brauhaus-remagen.de
www.brauhaus-remagen.de
geöffnet täglich ab 11.00 Uhr, kein Ruhetag

Seehechtfilet auf Rahmsauerkraut,
dazu Petersilienkartoffeln

16,90 €

Getränkeempfehlung:
Rigo Bräu hell



Pizzeria Da Franco

Rheinpromenade 43, 53424 Remagen
Tel.: 02642-22422,
E-Mail: info@dafrancoremagen.de
www.dafrancoremagen.de
geöffnet Mo-So 11.00-23.00 Uhr, kein Ruhetag

Vitello Tonnato

Saltimbocca alla Romana

Panna Cotta

24,50 €

Weinempfehlung:
Montepulciano d'Abruzzo – Rotwein – trocken



Restaurant «el Mar» im Hotel Anker

Rheinpromenade 40, 53424 Remagen
Tel.: 02642-4026766
E-Mail: info@rheinhotel-anker.de
www.rheinhotel-anker.de
geöffnet 12.00-15.00 und 18.00-22.00 Uhr, Mo Ruhetag

Grüner Spargel mit Basilikum-Erdbeeren
und Pinienkernen an Balsamicovinaigrette

Involtini vom argentinischen Rind
mit Tomaten-Salbei Risotto und Rosmarinjus

Mango Crème brûlée

29,00 €

Weinempfehlung:
2017er Altozano rosé – Teledo (Spanien)



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

Pappardelle mit Lachsfilet und grünem Spargel in
Olivenöl und Knoblauch

16,50 €

Weinempfehlung:
Roero Arneis – Weißwein – Piemont (Italien)



Interieur no. 253 | Restaurant | Bar | Café im Arp Museum Bahnhof Rolandseck

Hans-Arp-Allee 1, 53424 Remagen-Rolandseck
Tel.: 02228-911111,
E-Mail: info@interieur-no253.de
www.interieur-no253.de
geöffnet Di-Sa 11.00-0.00 und So 10.00-0.00 Uhr,
Mo Ruhetag

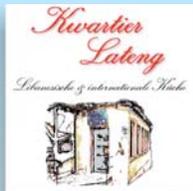
Salat von Puy Linsen und Spargel /
pochiertes Bio-Landeis

Schwarzfederhuhn aus dem Ofen /
Kohlrabi-Karotten Ragout / Drillinge

Erdbeer Trifle

33,00 €

Weinempfehlung:
2014er Riesling „Nic & Nick“ – Weingut Nick Köwerich –
Leiwien/Mosel



Quartier Lateng

Ackermannsgasse 7, 53424 Remagen
Tel.: 02642-900611
www.quartier-remagen.de
E-mail: info@quartier-remagen.de

geöffnet Mo-Fr 11.00-15.00 und ab 17.00 Uhr,
Sa, So und an Feiertagen ab 11.00 Uhr,
kein Ruhetag

Mäsa al Jabal (mariniertes Lammfilet,
dazu Weinblätter und Fatayer mit Spinat,
Homus und Labneh)

Milchreis „libanesischer Art“

22,90 €

Weinempfehlung:
Rouge Clos De Cana – Rotwein trocken –
Bekaa-Ebene (Libanon)



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 18.00-23.00 Uhr
So 17.30-22.00 Uhr,
Di Ruhetag

Kleine Portion Garnelen in heißem Knoblauchöl

Conejo al ajillo (Kaninchen mit Knoblauch),
dazu Patatas und ein kleiner Salat

Crema Catalana

18,50 €

Weinempfehlung:
San Pedro Rioja – Rotwein trocken – Spanien



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 Uhr, kein Ruhetag

Spargelquiche auf Wildkräutersalat

Kaninchenrollbraten an Orangen-Pfeffersauce,
Herzoginkartoffeln, Spargel und Hollandaise

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis

29,90 €

Weinempfehlung:
Leutesdorfer Gartenlay Muskateller Qualitätswein Kabinett
– halbtrocken – Mittelrhein

Am 1. und 3. Sonntag im Monat 11.30-14.00 Uhr
Brunch-Buffett **24,90 €**



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, Di Ruhetag

Bärlauchsüppchen

Gebratenes Zanderfilet auf mediterranem
Spargel-Ragout

Erdbeer-Sorbet

29,80 €

Weinempfehlung:
2016 Spätburgunder Rosé - Weingut Mönchshof –
Robert Eymael Ürzig/Mosel



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, Fr-So Ruhetage

Weißer Spargelsalat mit Schnittlauch und
Tomatenwürfeln in Vinaigrette

Argentinisches Rindermedaillon
mit Rosmarinkartoffeln, Wiesenchampignons
und Sauce Bernaise

Bourbon Vanilleeis mit Erdbeeren und Schlagsahne
24,80 €

Weinempfehlung:
Claus Jacob – Grauburgunder trocken – Rheinhessen