



Stadtcafé Remagen

Maisons-Laffitte-Platz 7, 53424 Remagen
Tel.: 02642-9986646, info@stadtcafe-remagen.de
www.stadtcafe-remagen.de
geöffnet: -Fr 7.00-19.00 Uhr, Sa und So 8.00-19.00 Uhr,
kein Ruhetag

Bärlauchcreme-Suppe

Radieschenquark zu Ofenkartoffeln

0,2l Granini Trinkgenuss und eine Tasse Espresso

14,80 €



Uhrmacher's Restaurant

Hauptstraße 118, 53424 Remagen-Oberwinter
Tel.: 02228-9136056, info@uhrmachers-restaurant.de
www.uhrmachers.de
geöffnet: Do-Mo 11.00-15.00 und 18.00-22.00 Uhr
Ruhetage: Dienstag und Mittwochmittag

Bärlauch-Cremesüppchen

Lachs an sautiertem Spinat und Kartoffeln

Erdbeer-Tequila-Sorbet

19,90 €

Weinempfehlung: trockener Riesling –
Weingut Müller Schwabsburg/ Rheinhessen

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 zum Gastspiel
von **Konrad Beikircher**
„Das Beste aus 35 Jahren“
am 27. September 2013 um 20.00 Uhr
in der Remagener Rheinhalle statt.

Eintrittskarten:

Touristinformation Remagen, Bachstraße 5
Tel.: 02642-20187

sowie bundesweit bei allen CTS-Vorverkaufsstellen



Eröffnung

mit vielfältigen kleinen Köstlichkeiten
im Anschluss an die Vernissage der Ausstellung
»Schau mich an! Porträts seit 1500«
in der Kunstkammer Rau des
Arp Museums Bahnhof Rolandseck
16. Mai 2013, 19 Uhr

Zum sechsten Mal laden ausgewählte Remagener Gastronomen aus dem
gesamten Stadtgebiet zu frühlingshaften Menüs und besonderen Ange-
boten 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 Markt-
platz 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 Zu-
sammenschluss von inzwischen über 20 Remagener Gastronomen.

Die Organisation des Genießer-Frühlings wie auch der Häppchenaktion
im Herbst liegt gemeinsam beim Wirtestammtisch und bei der Wirt-
schaftsförderung der Stadt Remagen.

Weitere Informationen

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



Genießer- Remagener Köche laden ein **Frühling** 16. bis 26. Mai 2013



Die Menüs





Benecke-Hotel „Düsseldorfer Hof“

Bonner Straße 59, 53424 Remagen-Rolandseck
Tel.: 02228-8148, benecke.dbh@t-online.de
www.benecke-hotel-remagen.de
geöffnet: Mo-Do 17.00-22.00 Uhr,
Ruhetage: Freitag bis Sonntag

Apfel-Currycreme mit Sahne Mandel-Häubchen
rosa gebratene Entenbrust auf Akazienhonig-Sauce
mit gefüllten Kräuterseidlingen und Friseesalat

Weincreme mit Schattenmorellen

19,90 €



Bio-Re bei Melina und John

Marktstraße 103, 53424 Remagen
Tel.: 02642-3087268,
E-Mail: info@bio-re-biorerestaurant-und-shop.de
www.bio-re-biorerestaurant-und-shop.de
geöffnet: Mo-Fr 12.00-15.00 und 17.00-21.30 Uhr,
Sa und So 12.00-18.00 Uhr, kein Ruhetag

„Melinas Liebling“ klare Suppe von frischen
Marktgemüse mit Hirse und Avocado

Forelle auf einem Meer aus Spinat mit schwarzem
Linsenkaviar

Blätterteigtäschchen mit Marille, dazu Ricottacreme
mit frechen Früchtchen

19,50 €

Weinempfehlung:

2011 Elbling, Mosel, Ernst Heim, trocken



Brauhaus am Caracciola-Platz

Rheinpromenade 44, 53424 Remagen
Tel.: 02642-996950, info@brauhaus-remagen.de
www.brauhaus-remagen.de
geöffnet: täglich von 11.00-22.00 Uhr

Brauhaus Teller: Rheinische Variationen von
Leberkäse, Blutwurst, Kassler auf „Chef Art“

9,90 €

Getränkeempfehlung:

Hausgebrautes Dunkelbier (naturtrüb)



Interieur No. 253

Hans-Arp-Allee 1, 53424 Remagen-Rolandseck
Tel.: 02228-911111, www.interieur-no253.de
Öffnungszeiten: Di-So 11.00-23.00 Uhr,
Ruhetag: Montag

Düsseldorfer Senfsüppchen

Boudin Noir und Ärpel mit Schlaat

Armer Ritter

20,00 €

Weinempfehlung: 2011 Riesling „Nic & Nick“ –
Weingut Nick Köwerich, Leiwen



Casa Antonio Lopez

Apollinarisberg 1, 53424 Remagen
Tel.: 02642-1231, 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: Dienstag

Pimientos al Patron

Conejo al Ajillo con Patatas y Ensalada (Kaninchen
in Knoblauch mit Bratkartoffeln und Salat)

Crema Catalana

17,50 €

Weinempfehlung:

Vino Tinto, Pata Negra, Gran Reserva 2005, Valdepeñas



Kwartier Lateng

Ackermannsgasse 7, 53424 Remagen
Tel.: 02642-900611, info@kwartierlateng.eu
www.kwartierlateng.eu
geöffnet: Mo-Fr 11.00-15.00 und 17.00-23.00 Uhr,
Sa, So und Feiertage: 11.00-23.00 Uhr, kein Ruhetag

Mesa Kwartier (Vorspeisenteller)

Lammfilet, Homus, Salata harra

Labneh

14,90 €

Weinempfehlung: Musar Cuvée Rouge



La Piazzetta

Kirchstraße 6, 53424 Remagen
Tel.: 02642-994929, info@la-piazzetta-remagen.de
www.la-piazzetta-remagen.de
geöffnet: Mo-Sa 12.00-14.30 und 17.30-23.00 Uhr,
So 11.30-23.00 Uhr, kein Ruhetag

Pappardelle con Scampi e Asparagi verde (Breite
Bandnudeln mit Scampis und grünem Spargel)

13,50 €

Weinempfehlung:

Roero Arneis de Vignasse DOC (Weißwein)



Lutter & Wegner am Rolandsbogen

Rolandsbogen 0, 53424 Remagen-Rolandswerth
Tel.: 02228-372, E-Mail: info@rolandsbogen.de
www.rolandsbogen.de

geöffnet: Restaurant täglich 11.00-22.00 Uhr,
Gastgarten Mo-Fr ab 11.00 Uhr, Sa, So und Feiertag
ab 9.00 Uhr, kein Ruhetag

Frische Blattsalate mit Hausdressing

Kleines Schweinefilet mit Spargel, Kartoffeln und
Sauce Hollandaise

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

20,00 €

Weinempfehlung: Lutter & Wegner Riesling



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

Erdbeer-Sahnetörtchen, eine Tasse Kaffee 3,00 €

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne **3,50 €**

Weinempfehlung: Secco Allegre



Restaurant „Am Unkelstein“

Am Unkelstein 1a, 53424 Remagen-Oberwinter
Tel.: 02228-600400, hotel@haus-oberwinter.de
www.haus-oberwinter.de
geöffnet: Mo-So 18.00-21.30 Uhr, Sa auch 12.00-14.00
Uhr, So auch 11.30-14.00, kein Ruhetag

**Rahmsüppchen vom grünen Spargel mit
Ruccolasahnehäubchen**

Maischollenfilet an Basilikumbuttersauce mit neuen
Kartoffeln und Stangenspargel

Erdbeercarpaccio, erfrischendes Vodka Lemon Eis

19,90 €

Jeden Sonntag 11.30-14.00 Uhr Buffet **22,50 €**

Weinempfehlung: 2009er Blanc de Noir –
Spätburgunder trocken – Weingut Burggarten



RheinHotel ARTE

Rheinallee 3, 53424 Remagen-Krippen
Tel.: 02642-3083330, info@rheinhotel-arte.de
www.rheinhotel-arte.de
geöffnet: täglich 17.00-21.30 Uhr,
So auch 12.00-14.00 Uhr, kein Ruhetag

Kartoffel-Lauch-Suppe

Maishähnchenbrust auf Spargel-Kartoffelgemüse

frische Erdbeeren mit Waldmeisterschaum und
Vanilleeis

20,00 €

Weinempfehlung:

2010 Weißburgunder, trocken, Ahr – Weingut Kriechel



Smoky Doky

Bonner Straße 1, 53424 Remagen-Rolandseck
Tel.: 02228-9679804, E-Mail: hello@smokydoky.com
www.smokydoky.com
Öffnungszeiten: Di-So 11.00-22.00 Uhr,
Ruhetag: Montag

Rinderbrust-Briquet mit Kartoffelecken und
Barbeque-Sauce

8,70 €

Getränkeempfehlung:

New Castle Brown Ale, Samuel Adams