

# Die Menüs

## Genießer- Remagener Köche laden ein **Frühling** 04.-13. April 2008

### Altdeutsche Bauernschänke

Schmalztöpfchen mit Landbrot  
Vesperteller "Bauernschänke"  
Goldgelber Ahr Hefe Schnaps  
€ 9,40

### Benecke Hotel und Gaststätte

Wirsingrahmsuppe mit grünen Bohnen und Kräutercroutons  
Kalbsroulade gefüllt mit Frischkäse und mild geräuchertem Landschinken, auf  
einer Kräuterrahmsauce mit glasierten Fingermöhren und Basilikumkartoffeln  
Rotes Beerenkompott mit Vanilleschaum  
€ 18,50

### Café am Markt

Ein Stück hausgemachter Kuchen (Joghurt-Sahne oder Himbeer-Sahne)  
mit einer kleinen Tasse Kaffee  
€ 3,-

### Café - Restaurant Pfannkuchenschiff

Bärlauchrahmsuppe  
Rehgeschnetzelttes mit Ahrburgunder am Preiselbeer-Eierkuchen  
und junger Feldsalat  
Rote Grütze mit Vanillesauce  
€ 24,80

### Café- Restaurant Schroeder's "Wacht am Rhein"

Zucchinirahmsüppchen mit Walnusscroutons  
Schweinefilet im Sesammantel auf asiatischem Wokgemüse  
Kleiner Flammkuchen mit Äpfeln, Calvados & Zucker  
€ 23,90

### Casa Antonio López

Lauch-Käse-Suppe  
Kaninchen zerlegt in Spätburgunder-Sauce, Folienkartoffeln und Salat  
Armer Ritter  
€ 19,80

### Gaststätte Alt Oberwinter

Thunfischdip auf Eifler Landbrot  
Gebratene Blut- und Leberwurst auf Salaten der Saison  
Apfelpfannkuchen  
€ 12,90

### Hotel "Haus Oberwinter"

Bärlauchschaumsuppe mit Chesterstange  
Rosa gebratenes Straußenfilet auf Madeirasauce mit  
Frühlingsgemüse und Pariser Kartoffeln  
Honig-Zitronen Parfait mit marinierten Orangenfilets und Schokoladensahne  
€ 26,50

### Hotel-Restaurant Pinger

Das Beste vom Kaninchen an Schnittlauch/Kohlrabi und Ölrauke  
Bachsaibling in Ingwerbutter gebraten, mit Bouillongemüse  
und Limonenspalten  
Rübenkrautparfait  
€ 29,90

### Kwartier Lateng

Frühlingsuppe  
Lammsteak aus dem Ofen mit Ratatouillegemüse  
Mozzarella-Gries-Röllchen mit Milchcrème gefüllt  
€ 18,90

### Restaurant Bosphorus

Broccoli-Crème-Suppe mit Frühlingskräutern  
Eifeler Hähnchenbrust-Filet mit sieben kalten Köstlichkeiten  
Asure "Noah's Pudding",  
süße Kaltschale mit zwölf feinen Früchten und Bohnen  
€ 18,50

### Restaurant Rolandsbogen

Sülze von Spargel und Lachs mit Erbsen-Minz-Mousse  
und gekräutertem Frühlingsalat  
Bärlauchroulade vom Kaninchen und Spargel-Kalbskopfrisotto mit  
Spitzmorchelschaum  
Rhababerkompott mit Ingwer und Waldmeistermousse  
€ 35,-

### Ristorante Da Franco

Minestrone  
Saltimbocca alla Romana  
Tiramisú  
€ 15,50

### Weinhaus St. Urban

Sahnesuppe vom Frühlingslauch mit Kressehaube  
Hausgeräucherter Stremellachs (Lachsschnitte) mit Honig-Dillcreme  
auf Kartoffelrösti  
Rhabarber - Erdbeervariation  
€ 15,80

### Zum Goldenen Anker

Neuenahrer Rauchfleisch mit Honigmelone auf Salatbett  
Rinderfilet vom Eifeler Jungbullen in Dijon Senfsoße mit Salzkartoffeln  
und Gemüse der Region  
Beschwipster Apfelcrepes mit Oberwinterer Apfelbrand  
€ 23,50



Eine Aktion der  
Stadtgespräche Remagen  
Weitere Informationen unter  
[www.remagen.de](http://www.remagen.de)

