



El Greco

Alte Straße 15, 53424 Remagen
Tel.: 02642-1542, E-Mail: elgreco-remagen@gmail.com
www.elgreco-remagen.de

geöffnet Di-So 11.30-14.30 und 17.00-22.30 Uhr,
So 11.30-22.30, Ruhetag Mo (außer Feiertage)

Kleiner gemischter Salat mit Essig & Öl

„Steak al Forno“ Schweine Steaks in leckerer
Metaxasauße mit Gouda überbacken, dazu
Tzatziki und Pommes Frites

Joghurt mit Honig und Walnüssen oder
hausgemachter Schokoladenkuchen mit Vanilleeis

19,90 €

Weinempfehlung:

Makedonikos – halbtrocken, weiß oder rot –
Berg Athos (Nordgriechenland)



Interieur no. 253

Hans-Arp-Allee 1, 53424 Remagen
Tel.: 02228-911111, E-Mail: info@interieur-no253.de
www.interieur-no253.de

geöffnet Di-Sa 11.00-00.00 Uhr und So 10.00-00.00 Uhr,
Ruhetag Mo

Salat vom heimischen Spargel mit Bio-Lande

Geschmortes Eifelkaninchen mit Mairübchen und
Bärlauch-Püree

Griesflammerie mit Erdbeer-Rhabarber Grütze

32,00 €

Weinempfehlung:

2014er Riesling „Nic & Nick“ –
Weingut Nick Köwerich (Leiwien, Mosel)



Uhrmacher's Restaurant

Hauptstraße 118, 53424 Remagen-Oberwinter
Tel.: 02228-9136056
E-Mail: willkommen@uhrmachers-restaurant.de
www.uhrmachers-restaurant.de

geöffnet 11.30-14.30 und 17.30-23.00 Uhr,
Ruhetage Di

Salimbocca vom Zander auf Spargel-Bärlauch-Salat

Maispoulardenbrust mit gebratenem
Spargel-Gemüse, dazu Kräuter-Bratlinge

Crème brûlée

29,80 €

Weinempfehlung:

Riesling – halbtrocken –
Weingut Burggarten (Heppingen, Ahr)

Zum zehnten 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 der Travestieshow
Ham & Egg am 17. November 2017
um 20.00 in der Remagener Rheinhalle statt.

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



Genießer- Remagener Köche laden ein **Frühling**

13. bis 28. Mai 2017

Die Menüs



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

Irrtum und Änderungen vorbehalten
Gestaltung: KreARTive Konzepte, Volker Thehos, Remagen
Titelfoto: Fotolia Lukas Gajda

www.wirtestammtisch-remagen.de

KUNST | KULTUR | LEBENSFREUDE



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, Ruhetage Fr-So

Klare Spargel-Consommé mit Krabben

T-Bone-Steak vom Lamm auf Oliven, Champignons, Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln, dazu in Olivenöl mit Meersalz gebratene Drillinge

Cremiges Sahneeis mit Walnusssplittern und heißen Schattenmorellen

24,80 €

Weinempfehlung:

Claus Jacob – Grauburgunder trocken – Rheinhessen

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

13,90 €

Getränkeempfehlung:

Rigo Bräu dunkel

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 17.30-24.00 Uhr, Ruhetag Di

Gazpacho Andaluzo (Kalte Gemüsesuppe aus Andalusien)

Spieß vom argentinischen Rind mit Zwiebeln und Paprika, dazu Patatas und Salat

18,50 €

Weinempfehlung:

San Pedro Rioja 2015 – Rotwein trocken – 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

Bruschetta mit hausgemachtem Rucolapesto und Sardelle

Pappardelle mit Garnelen und Zucchini in Olivenöl mit Knoblauch

18,50 €

Weinempfehlung:

Favorita Langhe – Weißwein – Piemont (Italien)



Restaurant «el Mar» im Hotel Anker

Rheinpromenade 40, 53424 Remagen
Tel.: 0162-7454763, E-Mail: info@rheinhotel-anker.de
www.rheinhotel-anker.de

geöffnet Di-So 11.30-15.00 Uhr und 18.00-22.00 Uhr,
Ruhetag Mo

Jakobsmuscheln im Serrano-Schinken-Mantel mit Erbsen-Minz-Püree

Surf 'n' Turf (Tagliatelle mit Black-Tiger-Schrimps und Lammkarré)

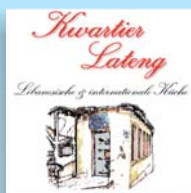
Maracuja Crème brûlée

29,90 €

Weinempfehlung:

2016er Grauburgunder – trocken –

Weingut Matthias Müller (Bopparder Hamm, Mittelrhein)



Kwartier Lateng

Ackermannsgasse 7, 53424 Remagen
Tel.: 02642-900611, www.kwartier-remagen.de
E-mail: info@kwartier-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 (Lammfilet, dazu Weinblätter und Fatayer mit Spinat, Homus und Labneh)

Milchreis „libanesischer Art“

24,90 €

Weinempfehlung:

Rouge 2012 Clos De Cana – Rotwein trocken –

Bekaa-Ebene (Libanon)



Pfannkuchenschiff

Am Yachthafen, 53424 Remagen-Oberwinter
Tel.: 02228-9116500, E-Mail: pfannkuchenschiff@web.de
www.pfannkuchenschiff.com

geöffnet Mo-Fr 11.00-21.00 Uhr, Sa 10.00-21.30 Uhr,
Sonn- und Feiertage 10.00-20.00 Uhr

Avocadosalat mit gekräuterten Garnelen

Rumpsteak vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und frischem Blattspinat

Zabaione (Weinschaumcreme)

23,80 €

Weinempfehlung:

Casal Garcia Rosé – Vinho Verde trocken – Portugal



Residenzcafé

in der CURANUM Seniorenresidenz

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

geöffnet Mo-So 14.30-17.30 Uhr, kein Ruhetag

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne **4,00 €**

Ein Stück Kuchen mit einer Tasse Kaffee **3,00 €**



Alte Rebe

Kirchstraße 4, 53424 Remagen
Tel.: 02642-9029269, E-Mail: info@alte-rebe-remagen.de
www.alte-rebe-remagen.de

geöffnet Mi-So 12.00-14.00 und 17.30-21.30 Uhr,
Ruhetag Mo+Di

Süppchen vom Mittelrhein-Spargel

Oldenburger Babarie Entenbrust mit Butter-Gemüse und Panko-Kartoffeln

Crème brûlée mit leichtem Holunder-Aroma und Rhabarber-Kompott

32,50 €

Weinempfehlungen:

2016er Lugana di Sirmione – Weißwein trocken –
Lombardei (Italien)

2014er Domaine Montrose Rosé –
Languedoc-Roussillon (Südfrankreich)



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

Roh marinierter Spargelsalat mit Ei, Champignons und gekochtem Schinken

Frischer Stangenspargel mit Bärlauch-Kartoffeln und Sauce Hollandaise Espuma, dazu Schinkenplatte (gekokter Schinken und Ahrtaler Rauchfleisch)

Himbeer-Rhabarber-Crumble mit Walnusseis und Vanillesauce

29,90 €

Weinempfehlung:

Sommerpalais Riesling – feinherb –

Prädikatsweingut Reichsgraf von Kesselstatt (Mosel)

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



Löffel

Marktstraße 56, 53424 Remagen,
Tel.: 02642-3445

E-Mail: info@loeffel-remagen.de, www.loeffel-remagen.de

geöffnet Di-So 11.00-23.00 Uhr, Ruhetag Mo

Vorspeise à la Löffel

Frischer Flammkuchen elsässer oder griechischer Art

Himbeer- oder Schokotörtchen

12,50 €

Weinempfehlung:

Canto Grande 2015 – Chardonnay trocken –
Valle Central (Chile)