



Restaurant im Hotel Haus Oberwinter

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

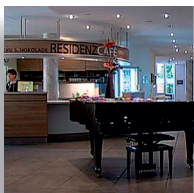
Bärlauchsüppchen mit Pinienkernen

**Honig-Rosmarin-Lamm mit weißem & grünem
Spargel und Basilikumnockern**

Mangosorbet an Rhabarbermousse und Früchten
19,90 €

Jeden Sonntag 11.30-14.00 Uhr Sonntagsbuffet
22,50 €

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



Residenzcafé in der CURANUM Seniorenresidenz

Alte Straße 42, Remagen
Tel.: 02642-2070, remagen@curanum.de
www.curanum.de
geöffnet: 14.30-17.30 Uhr

Ein Stück Sahneschnitte und eine Tasse Kaffee
3,10 €

Schokoladenbecher 3,00 €

Eiskaffee 2,20 €



Esoterikcafé „Porta Esoterika“

Bonner Straße 32-34, Remagen-Rolandseck
Tel.: 02228-9129100, www.porta-esoterika.de
geöffnet: Mo-Fr 13.00-18.30 Uhr, Sa und So nach Bedarf

**Lüttcher Waffel (frisch gebackene Hefewaffel mit
karamelisierter Oberfläche)**
**dazu wahlweise Mokka mit Cardamom oder Chai
Tea (heiß oder eisgekühlt) 4,50 €**

**Große Tasse heiße Schokolade (mit echter
belgischer Schokolade) oder
heiße Caramelmilch (mit original französischem
Caramel) 2,50 €**



Café Friuli

Rheinpromenade 47, Remagen
Tel.: 02642-9935170, info@cafe-friuli-remagen.de
www.cafe-friuli-remagen.de
geöffnet: tägl. ab 09.30 Uhr, So und Feiertag ab 09.00 Uhr

Italienischer Toast und ein alkoholfreies Getränk
0,2 l nach Wahl (Cola, Fanta oder Sprite)
4,50 €

Zum fünften 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 Idee zum Genießer-Frühling entstand im Rahmen der Remagener Stadtgespräche beim dort begründeten Wirstammtisch, einem Zusammenschluss von inzwischen über 20 Remagener Gastronomen.

Die Organisation des Genießer Frühlings wie auch der Häppchenaktion im Herbst liegt gemeinsam beim Wirstammtisch und bei der Wirtschaftsförderung 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



Die Häppchen-Aktion

des Remagener Wirstammtischs
findet in diesem Jahr
am 28. September 2012
zum Gastspiel
„Der Künstler ist anwesend!“
des Kölner Kabarettisten

Jürgen Becker

in der Remagener Rheinhalle statt.

Eintrittskarten:

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

Irrtum und Änderungen vorbehalten
Gestaltung: KreARTive Konzepte, Volker Thehos, Remagen



Genießer- Remagener Köche laden ein **Frühling** 14. bis 29. April 2012



Die Menüs



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

www.remagen.de

KUNST KULTUR LEBENSFREUDE



Brauhaus am Caracciola-Platz

Rheinpromenade 44, 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:
Hausgebräutes Dunkelbier (naturtrüb)



Café-Restaurant Pfannkuchenschiff

Am Yachthafen, Remagen-Oberwinter
Tel.: 02228-911191, pfannkuchenschiff@t-online.de
www.schlemmerschiff.de
geöffnet: Di-So 11.30-21.00 Uhr, Küche durchgehend

Karotten-Orangensuppe mit Ingwer

Zanderfilet mit frischem Stangenspargel und Kirschtomaten an Frühlingskräutersauce und neuen jungen Kartoffelchen

Pfannkuchlein mit Erdbeerragout und Vanilleeis
18,50 €

Weinempfehlung:
2011 Ahrweiler Klosterberg Müller-Thurgau trocken QbA



Casa Antonio Lopez

Apollinarisberg 1, Remagen
Tel.: 02642-1231, casa-antonio@online.de
www.casa-antonio-lopez.de
geöffnet: Mo-Sa 18.00-01.00 Uhr,
So 17.30-24.00 Uhr, kein Ruhetag

Jamón serrano y Queso de la Mancha
(Luftgetrockneter Schinken und typisch spanischer Mittel-Hartkäse)

Pollo al Ajillo con Judias en Tomate (Geflügelstücke in Knoblauch mit grünen Bohnen und Tomate)

Flan (Karamellpudding madrilener Art)

10,90 €

Weinempfehlung:
Vino tinto, Pata Negra, Gran Reserva 2002, Valdepeñas



Eiscafé Panciera

Rheinpromenade 45 und Marktstraße 81, Remagen
Tel.: 02642-3300
geöffnet: tägl. ab 09.30 Uhr, So und Feiertage ab 10.00 Uhr

Flipper Eis 4,00 €

Sekt-Becher 4,50 €

Für unsere kleinen Gäste: Mickey Maus **2,00 €**



La Piazzetta

Kirchstraße 6, 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

Schwarze Tortelloni, gefüllt mit Lachsfilet in Gorgonzolacreme

14,50 €

Weinempfehlung:
2010 Gavi DOCG Da Giacosa Fratelli



Benecke-Hotel „Düsseldorfer Hof“

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

Spargel-Erbebeer-Salat mit Himbeer-Dressing und warmem Baguette

Lammlachse auf Basilikum-Tomatensugo mit Thymianjus und Herzoginkartoffeln

Mangomousse auf Fruchtspiegel serviert

19,80 €

Weinempfehlung:
Marques de Riscal Rueda blanco 2010



RheinHotel ARTE

Rheinallee 3, Remagen-Kripp
Tel.: 02642-3083330, info@rheinhotel-arte.de
www.rheinhotel-arte.de
geöffnet: täglich 11.00-23.00 Uhr

Spargel-Curry-Suppe

Gebratene Poulardenbrust, gefüllt mit Shrimps und Basilikum, auf Knoblauch-Vanille-Zwiebeln und Kräuterpolenta

Erdbeersalat mit Vanille-Eis im Weckglas

20,00 €

Weinempfehlung:
2010 Spätburgunder, trocken, Ahr – Weingut Kriechel



Kwartier Lateng

Ackermannsgasse 7, Remagen
Tel.: 02642-900611, info@kwartier-lateng-remagen.de
www.kwartier-lateng-remagen.de
geöffnet: Mo-Fr 11.00-15.00 und ab 17.00 Uhr,
Sa, So und Feiertage: ab 11.00 Uhr durchgehend

Mesa Spezial

verschiedene libanesische Spezialitäten

9,90 €

Weinempfehlung: Chateau Kefraya Rosé



Ristorante-Pizzeria Da Franco

Rheinpromenade 43, 53424 Remagen
Tel.: 02642-22422, dafranco-remagen@t-online.de
www.dafranco-remagen.de
geöffnet: tägl. ab 10.00 Uhr

Bruschetta al pomodoro

Hausgemachte BonBon-Nudeln in Butter und Salbeisauce

Profiterol

16,90 €

Weinempfehlung: Pinot Grigio



Weinhaus Grüner Kranz

Kirchstraße 4, Remagen
Tel.: 02642-9029269, info@weinhaus-remagen.de
www.eliz-weinhaus-remagen.de
geöffnet: Di-So 11.30-24.00 Uhr

Karotten-Ingwersuppe mit Hähnchenbrust-Streifen

Medaillons vom Schweinefilet auf Ratatouille-Gemüse mit einem Balsamicojus, dazu gratinierte Kartoffeln

Flüssiger Schoko-Kuchen mit Vanilleeis

19,90 €

Weinempfehlung: Portugieser-Weißherbst Rose



Stadtcafé Remagen

Maisons-Laffitte-Platz 7, Remagen
Tel.: 02642-9986646, info@stadtcfe-remagen.de
www.stadtcfe-remagen.de
geöffnet: Mo-Fr 6.00-22.00 Uhr, Sa u. So 8.00-22.00 Uhr

Bärlauchcreme-Suppe

Spargel-Quiche mit Putenbrust und Salatbeilage

Ein Stück Rhabarber-Vanillecreme-Torte und eine Tasse Espresso

15,80 €



Uhrmacher's Restaurant

Hauptstraße 118, Remagen-Oberwinter
Tel.: 02228-9136056, uhrmachers-restaurant@t-online.de
www.uhrmachers.org,
geöffnet: Do-Mo 11.00-14.30 und 18.00-22.00 Uhr

Schaumsüppchen von frischen Frühlingskräutern

Gebratenes Lachsfilet auf sautiertem jungem Spinat mit Petersilien-Kartoffeln

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis

19,80 €

Weinempfehlung:
Weingut Spiess „Riesling Kalkmergel“ 2010