## DER GASTRO-GUIDE

In einer Serie stellt BOULEVARD Restaurants, Cafés, Kneipen, Weinlokale und Bars in Bonn und Umgebung vor. Folge 29:

### Restaurant im Rheinhotel Schulz

Gourmet-Restaurant in bester Rheinlage

**Gastgeber**
Seit 2003 Zerline und Bernd Schwarz; Küchenchef ist Carsten Obermayr

**Räumlichkeiten**
Großzügiger, sehr eleganter Speisesaal, riesiges Panoramafenster mit direktem Blick auf den Rhein, edles Ambiente in bordeaux-rot und dunklem Holz

**Außenbewirtung**
Große Rheinterrasse mit rund 50 Plätzen

**Speiseangebot**
Raffinierte Neuinterpretationen vor allem regionaler und deutscher Gerichte: Glasiertes Kalbsbries auf Salat von Schwarzwurzeln und Steckrübe 16,50 Euro, gratinierter

**Logenplatz: Direkt am Restaurant vom Schulz rauscht der Rhein vorbei**

Lammrücken mit orientalisch aromatisiertem Gemüse und Minzpolenta 27,50 Euro, gebratenes Filet vom Zackenbarsch mit Atlantikmuscheln und Langostinos in Safransauce 29 Euro, Klassiker wie Tartar oder Chateaubriand

**Getränkekarte**
Rein deutsche Weißweinkarte, internationale Rotweine bis zur Spitzenklasse: 2003 Riesling Spätlese von Rebholz/Pfalz 42 Euro, 2002 Weißburgunder von Weegmüller/Pfalz 25,50 Euro, 2000 Crozes Hermitage von Chapoutier/Rhône 38 Euro (alle 0,75l)

**Besonderheiten**
Logenlage am Rhein, Veranstaltungsräume von 25 bis 100 Personen, schöne Hotelzimmer (11 im Haupthaus, 18 im Sonnenflügel)

**Gäste**
Feinschmecker, Destination für Oldtimerfahrer und Genuss-Wochenendreisende

**Aktionen**
Weinproben mit Dinner-Begleitung, Delikatessabende (z. B. Trüffel)

**Öffnungszeiten**
Täglich 12-14h, 18-22h

**Adresse**
Vogtsgasse 4-7, 53572 Unkel am Rhein, www.rheinhotel-schulz.de

FOTOS: HORST MÜLLER

**Neuinterpretationen: Küchenchef Obermayr gibt regionaler Küche Raffinesse**

## Wein-Tipp

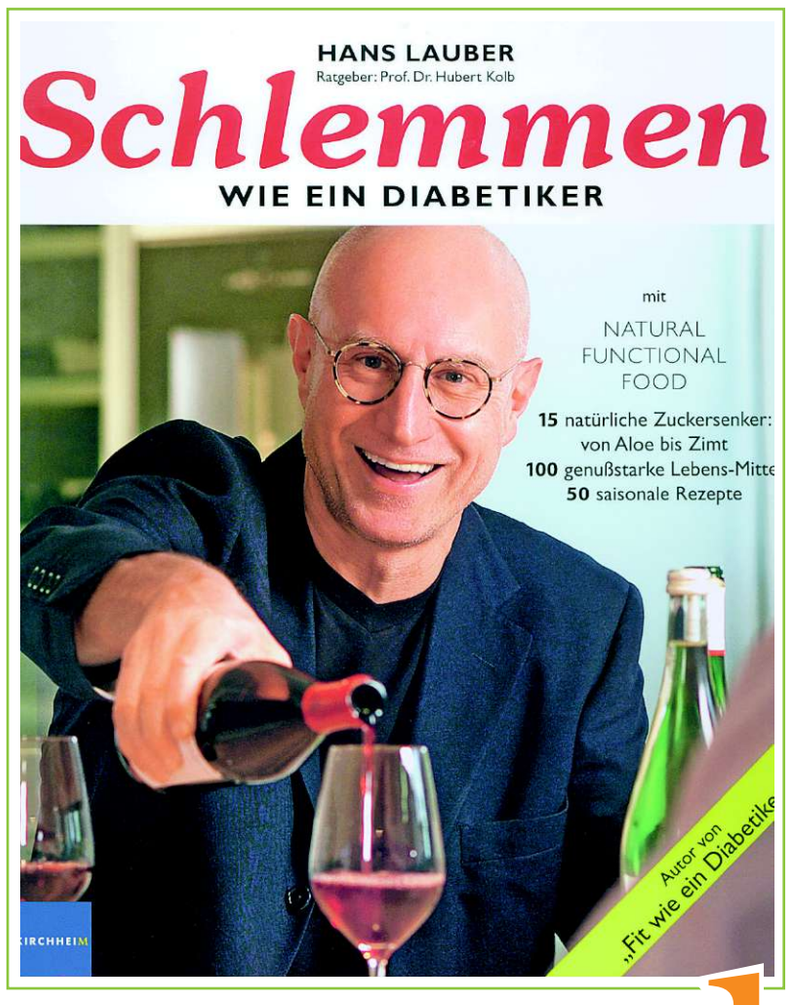
FOTOS: HORST MÜLLER

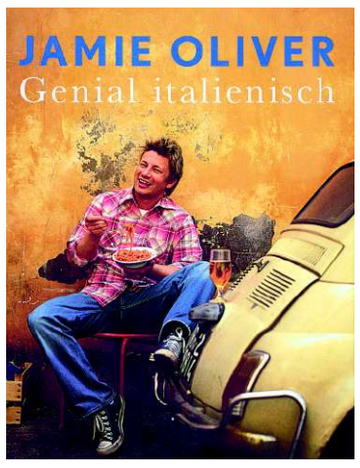
Würde man den Riesling von Mosbacher in Farben beschreiben, dann schmeckte er sonnengelb, hellgrün und pink – also genau das richtige Mittel gegen das triste Einheitsgrau da draußen. Das ist ein Gutelaunewein und mit seinen 11,5 Prozent appetitlich anregend. In der Nase frisch, leicht grasig, Pfirsich, Mirabelle und Grapefruit; im Mund mischen dann noch Zitrusfrüchte und Zitronenmelisse mit. Eine angenehme Herbheit und eine erfrischende Säure begleiten den Abgang. Es ist heitere Einstiegsqualität, die Sabine Mosbacher und ihr Mann Jürgen Düringer in dem Pfälzer Familienweingut machen – und ein gelungener Vorgeschmack auf ihre ernsthafteren Terroirweine wie das feinmineralische Forster Freundstück oder das mächtige Forster Ungeheuer. *Caro Maurer*

2004 Riesling Kabinett trocken, Weingut Georg Mosbacher, Weinstr. 27
67147 Forst (Pfalz), Tel. (06326) 3 29
www.georg-mosbacher.de
Preis: 6,70 Euro, Bezug über Mövenpick Weinland, Bonner Straße 271
50968 Köln, Tel. (0221) 3 40 09 16,
www.moevenpick-weinland.de. Di-Fr 10.30-18.30h, Sa 10-14h, Mo geschlossen

Gesund und besonnen: Auch Diabetiker dürfen genießen, meint der Kölner Hans Lauber in seinem Buch über die **gesunde Küche** für einen ausbalancierten Stoffwechsel

# Signale für Lebenswandel




**E und U beim Essen: Hans Lauber (links) schaut vor allem auf die Gesundheit, Jamie Oliver (oben) mehr auf den Spaß**

VON CARO MAURER

Hans Lauber wirkt fit. Höchstens etwas müde nach einem Meeting mit seinem Verlag. Aber ansonsten durchtrainiert, schlank, dynamisch. Und eines hört er gar nicht gern: dass sein Stoffwechsel gestört sei. „Der ist vielleicht sensibel, aber nicht gestört. Er signalisiert mir: Vorsicht süß oder Vorsicht Fett. Und danach richte ich mich.“ Hans Lauber ist Diabetiker Typ 2.

Vor sieben Jahren hat das noch anders ausgesehen. Hat er noch anders ausgesehen. Da war Lauber erfolgreicher Marketing-Direktor bei Pro-Sieben. Stets gestresst und ein paar Kilo schwerer. Seine sportliche Leistung beschränkte sich auf die Strecke von der Tiefgarage bis ins Büro. Und sein Abendessen bestand nicht selten aus Pizza aus der Pappschachtel. Bis ihm sein Arzt die Diagnose Diabetes mitteilte, also gestörter Stoffwechsel, und ihn zum Insulinspritzen aufforderte. Das veränderte Laubers Leben: „Diabetes war das Signal meines Körpers, das zu einer Neubestimmung des Lebens aufforderte.“

Er, „bekennender Genießer“, der für sein Leben gern gut essen ging und liebend gern Wein trank, sollte darauf verzichten? Nein. Lauber kündigte seinen Job – und widmete sich seither dem Kampf gegen die „Lifestyle-Diabetes“, so nannte er den Typ 2 fortan, von dem in Deutschland rund sechs Millionen Menschen betroffen sind. Den er sich selbst durch seinen Lebensstil eingehandelt hatte, davon ist Lauber inzwischen überzeugt.

Heute bedeutet Diabetes für ihn keine Askese mehr. Hans Lauber hat sich grundlegend damit beschäftigt. Mit Ursachen, mit Wirkung, mit Gegenmaßnahmen. Und er hat seine Diabetes im Griff. Durch „Messen, Essen, Laufen“. Ohne Spritzen und Pillen.

„Schlemmen wie ein Diabetiker“ heißt sein neues Buch, kein Diätbuch, sondern eine Einführung in einen genussorientierten Essensstil, der seinen „sensiblen“ Stoffwechsel in der Balance hält. Es ersetzt freilich nicht den Besuch beim Arzt, aber es stellt wirkungsvolle Lebensmittel vor, darunter 15 natürliche Zuckersenker von Aloe bis Zimt. Sie sind die Basis einer aus sich heraus zuckersenkenden Küche für Diabetiker.

Es ist kein Kochbuch im eigentlichen Sinne, obwohl es saisonale Rezepte enthält. Lauber wurde dabei tatkräftig unterstützt von Spitzenköchen wie Dieter Müller und Joachim Wissler. Und da ist ja auch noch der Wein, auf den der gebürtige Badener aus dem Markgräflerland partout nicht verzichten wollte.

Laubers Regeln sind eigentlich einfach. Alle Gemüse sind gesund. Genuss gehört dazu, kleine Sünden werden verziehen, wenn die große Linie stimmt. Trockener Wein ist erlaubt, wenn er nur unter vier Gramm Restzucker hat. Keine Limos, kein Junk-Food, keine Fertiggerichte – und der Autor macht einen weiten Bogen um Diabetiker-Produkte.

Viel Bewegung ist Gebot: Laufen, lustvoll laufen, nicht als Leistungssport, nicht zwanghaft jeden Tag, dass würde nur Frust schaffen. Schwimmen, Nordic Walken, Radfahren, Bergwandern...

> Laubers Reise zum gesunden Genuss ging durch Kloster- und Kräutergärten

Laubers Reise zum gesunden Genuss ging durch Kloster- oder Kräutergärten wie den von Jean-Marie Dumaine in Sinzig, über den Viktualienmarkt in München, wo er Stevia entdeckte, das Kraut, das süßt und den Zucker dabei noch senkt. Weiter über Demeter-Bauernhöfe, Käser, Köche wie Josef Bauer vom Adler in Rosenberg, Dieter Müller oder Joachim Wissler vom Drei-Sterne-Restaurant Vendôme. Führte ihn zu Winzern wie Karlheinz Ruser im Markgräflerland, die ihre Weine sehr trocken vergären. Oder in gute Metzgereien wie die von Martin Senn, mit dem er zusammen eine fettarme Wurst entwickelte.

*Fortsetzung auf Seite 7*

## Und noch mehr Kochbücher

Einfach gut: **Neue Rezepte** von den Jungstars aus Australien, England und USA

Die Ansprüche an **Jamie Oliver**, „the naked chef“ aus Großbritannien, sind hoch: Er soll witzig und einfallsreich kochen, leicht nachzuvollziehbar und effektvoll. Wichtig: Der Aufwand für den Gastgeber darf nie so groß sein wie das Staunen der Gäste, deren Ooohs und Aaahs, wenn sie Spaghetti in der Pommestüte serviert kriegen oder Toskanischen Salat aus Brot, Tomaten und Paprika.

Alles klingt gut, in **Genial italienisch**, und doch wird dringend empfohlen, alles auch erstmal auszuprobieren, bevor die Gäste kommen. Denn manches gerät schlicht genial daneben.

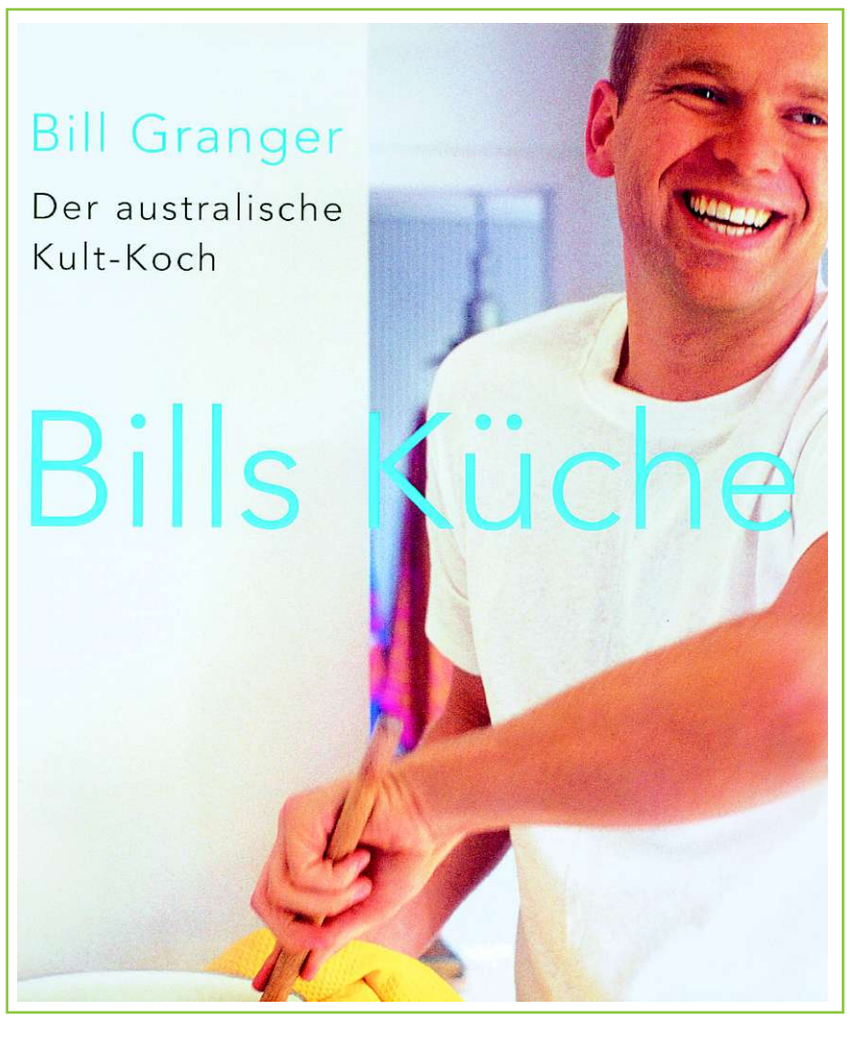
Jamie Oliver: **Genial italienisch**. Dorling Kindersley, München. 335 S., 24,90 Euro

Was Oliver in England, das ist **Bill Granger** in Australien – samt Kochshow im Fernsehen. Entsprechend auch die Rezepte (und die familiären Fotos, um mehr Persönlichkeit in **Bills Küche** zu bringen): teilweise simpel und einfach nur gut aufgemacht. Wie beispielsweise beim Pikanten Omelett-Sandwich, dem – appetitlich auf einem Brötchen drapiert – Kreuzkümmel und Tomatensalsa einen Hauch Exotik verleihen. Ähnliches gilt für den Bulgursalat mit Zitronendressing zum gegrillten Fisch oder die Grapefruit zum Garnelen-Salat. Grangers Stärken lassen sich eher bei den süßen Sachen entdecken wie beim Birnen-Himbeer-Kuchen mit Streuseln oder dem Mandarinen-Schokoladen-Kuchen. Und dennoch: Der junge Australier zeigt allzu harmlose Seiten. Vom spektakulären Australian Fusion Food, das alle Küchen der Welt eint, kaum eine Spur.

Bill Granger: **Bills Küche**. Dorling Kindersley, München. 192 S., 19,90 Euro

Und noch einer, der **genial einfach, genial gut** kochen will und alles „in 1, 2, 3 Schritten zubereitet“. **Conrad Gallagher** ist Amerikaner, der gerade in Südafrika kocht. Auch seine Rezepte wirken eher solide, wollen im Korsett der besagten drei Schritte an Ochsenschwanz auf afrikanische Art oder Red Snapper mit Oliven, Zwiebeln und Tomaten ranführen. Das klappt freilich nicht jedesmal leichthändig. Aber immerhin verzichtet Gallagher auf Pommestüten (Oliver) oder China-Restaurant-Schachteln (Granger) und verpackt seinen Mönchsfisch stattdessen in Auberginenschale. Unvermeidbar, weil derzeit global im Trend: die Chorizo zur Hähnchenbrust. *mac*

Conrad Gallagher: **genial einfach, genial gut.** Christian Verlag, München 160 S., 19,95 Euro




FOTOS: GA

*Fortsetzung von Seite 6*

## Signale für Lebenswandel

Jedes der Lebensmittel und den schonenden Umgang damit nimmt Lauber unter die Lupe. Angefangen mit der Aubergine, für die er Tipps gibt, wie man verhindert, dass sie Fett zieht. Wie man den größten Sättigkeitseffekt mit Kopfsalat erzielt oder warum Lauch und Möhren gut zusammenpassen. Obst und Getreide werden ausführlich behandelt, ebenso Milchprodukte wie Käse. Ja, Fett. Da findet Lauber Zustimmung bei Professor Hubert Kolb, der selbst sagt , dass die Mode der mehrfach ungesättigte Fette und Öle auch ihre Nebenwirkungen hat. Und Schoko ist gottlob erlaubt. Wenn sie mindestens 80 Prozent Kakaoanteil enthält, besser noch mehr.

Die sieben Todsünden: Cola, Süßigkeiten, die fett und süß zugleich sind, Süßstoffe... Es folgt die deutsche Schicksalsfrage: Zu teuer? Teuer muss es gar nicht sein, sondern es ginge mehr um die Muße, die zum Essen gehört. Und die richtigen Zutaten zu finden.

Und gut klingen soll die Diabetiker-Küche offensichtlich auch noch, vielleicht zu marktschreierisch an mancher Stelle wie beim „Schwarzwald-Viagra“, einem Aperitif aus Brennesselsaft. Aber wer glaubt, es gäbe nur fade Diätkost, wird damit eben gleich eines Besseren belehrt. Mit Thymian-Poularde mit Bohnen und Kartoffeln, Rehrücken mit Zimt-Walnuss-Kruste und Topinamburpüree oder der Currywurst, jener mit weniger als zehn Gramm Fett (www.paryservice-senn.de). Das Ketchup fürs Rezept ist natürlich selbstgemacht, Stevia bringt die Süße rein.

Aber Lauber gibt auch zu, dass gerade die Süße nie ganz der von Zucker entspricht. Dass auch das Gefrorene aus Zimt, Kakao, Walnüssen und Kirschwasser nicht ganz so süß schmeckt, wie es der allgemeine Geschmack verlangt. Dennoch träumt er von einer Nouvelle Cuisine Diabète, von einer Spitzenküche für Diabetiker.

Und verfolgt sein Ziel mit der Hartnäkkigkeit und dem Durchhaltevermögen eines Marathonläufers (sieben hat er schon geschafft in den letzten Jahren). Sein nächster Teilerfolg: Zusammen mit den Köchen Dieter Müller und Patrik Kimpel präsentiert er auf dem Rheingau Gourmet Festival am 9. März ein Gourmet-Menü. Eines, das nicht nur den Gästen mit sensiblem Stoffwechsel schmecken wird.

Hans Lauber: **Schlemmen wie ein Diabetiker**. Kirchheim Verlag Mainz. 160 S., 24,80 Euro

## GASTRO-AKTUELL

Fotos: GA | Picture Alliance | Horst Müller

**Alle zusammen 400: Die Mitarbeiter von Rincón und Sassella, hier mit den Eigentümern Francesco und Giorgio Tartero (vorne rechts im Bild), feiern am Sonntag einen gemeinsamen Geburtstag**

### Jubiläum in Kessenich

Einen ganz besonderen Geburtstag feiern am morgigen Sonntag die Mitarbeiter der Restaurants Rincón de España („Der Spanier“) und Ristorante Sassella in Kessenich: Gemeinsam werden sie 400 Jahre alt. „Ein schöner Anlass, gemeinsam mit unseren langjährigen und treuen Gästen zu feiern“, sagt Giorgio Tartero, der zusammen mit seinem Bruder Francesco und den Mitarbeitern die beiden Lokale am Karthäuserplatz seit 16 Jahren betreibt.

Gefeiert wird in einem 500 Personen fassenden Zelt, das aus diesem Anlass auf dem Parkplatz der Restaurants aufgebaut wird. Bei freiem Eintritt startet die Jubiläumsparty um 12 Uhr mit einem Frühschoppen, bei dem der Pianist Uwe „Willi Wonder“ Prompe für musikalische Unterhaltung sorgt. Von 13 bis 15 Uhr können die Gäste kostenlos die „Paella des Hauses“ genießen. Alkoholfreie Getränke, Bier und Wein werden zum Preis von 2,50 Euro pro Glas angeboten. Ab 16 Uhr spielt die Bonner Soul-Band PrimeTime Tanz-Hits aus den achtziger Jahren. Als Ehrengast wird der Karnevalsprinz Rico I. erwartet. *kow*

**Info:** Rincón de España & Ristorante Sassella Karthäuserplatz 21, 53129 Bonn-Kessenich, So 19.2., ab 12h, Tel. (0228) 23 96 09 und 53 08 15

### Feinkost aus nah und fern

So ein Rezept kann einen schon zum Kochen bringen. Wenn beispielsweise Geigenkopfgemüse drin steht, auch Fiddleheads genannt – das sind blanchierte Farnspitzen aus Kanada. Der Supermarkt um die Ecke? Fehlanzeige. Der Feinkosthändler im Ort schüttelt auch den Kopf. Die Lösung liegt in einem Kühlhaus in Sinzig. Bei Deli Team.

Deli Team war bisher Feinkost-Großhändler, belieferte seit 1992 Handel und Gastronomie mit Lebensmitteln aller Art. Jetzt bedient das Deli Team auch Endverbraucher. Es gibt bisher keinen Mindestbestellwert, dafür muss jeder, der nicht selbst abholt, die Lieferkosten übernehmen. Das macht bei Trockenware wie Senfpulver die Portogebühren aus, Frischware wird im Kühlwagen geliefert. Kosten: zwischen zehn und 20 Euro, je nach Entfernung.

Dreimal wöchentlich wird dafür auf den großen Märkten der Welt Fisch eingekauft, das Fleisch findet sich am Niederrhein und in der Eifel ebenso wie in Argentinien, Brasilien oder Neuseeland. Viel Wildgeflügel kommt aus Schottland, der Käse vor allem aus Frankreich und Italien.

Rund 1.200 Produkte listet der Katalog – von Aal-Suppe und Abalone über Bärlauchsenf und Burgunder Schnecken bis zum Zuckerstangen-Spazierstock. Einen Großteil davon steuert der renommierte Händler Bos Food aus Meerbusch bei, mit dem das Deli Team eng zusammenarbeitet.

Bisher kann man allerdings nur in Großhandelsportionen bestellen, das heißt, das parierte Rinderfilet nur ab zwei Kilo, das Red-Snapper-Filet wiegt zwischen 500 und 1.000 Gramm. Also nichts für Single-Haushalte. Über die Wochenangebote informiert ein Newsletter, den man auf Wunsch auch über E-Mail zugeschickt bekommt.

Um die neue Kundschaft auf den Geschmack zu bringen, bietet das Unternehmen jetzt auch Kochkurse, Reisen zum Pariser Großmarkt Rungis und Weinverkostungen an. Gerne führt man Besucher auch durch die Lagerhallen in Sinzig. *mac*

**Info:** Deli Team, Grüner Weg 35, 53489 Sinzig
Tel. (02642) 9 70 20, info@deli-team.de, www.deli-team.de

deli-team … die foodprofis Sinzig

**Gewusst wo: Bei Weinfesten wie hier in Walporzheim geht's jedes Jahr hoch her**

### Wo wann welches Weinfest

Wer wissen will, wo und wann welches Weinfest stattfindet, der schaut am besten in der Broschüre „Deutsche Winzerfeste 2006“ nach. Seit 25 Jahren gibt das Deutsche Weininstitut das kleine Heftchen heraus, daneben außerdem auch die Wein-Broschüre „Messen, Seminare und Veranstaltungen 2006“.

Nach Anbaugebieten und Monaten sortiert findet man in den „Winzerfesten“ schnell jede Feier zwischen Bodensee und Ahr oder Elbe und Saar – insgesamt über 1.000 Wein- und Winzerfeste auf mehr als 60 Seiten. Die Broschüren können kostenlos gegen Rückporto (1 Euro) beim DWI in Mainz angefordert werden. *mac*

**Info:** Deutsches Weininstitut Postfach 1764, 55007 Mainz Rückporto für eine Winzerfestbroschüre 1 Euro www.deutscheweine.de

## Essen in Gesellschaft

Aufgetischt von August F. Winkler

Von Andy Warhol ist das Bekenntnis überliefert, für ihn sei das Schönste an Tokio und Paris das McDonalds. Man weiß ja, dass der Mann nichts von kultiviertem Essen und Trinken hielt. Die ideale Mahlzeit stellte er sich in einem „Restaurant for the Lonely Person“ so vor, dass der Gast mit seinem Tablett in einer Einzelkoje sitzt und dort fernsehen darf. Armer, einsamer Warhol, aber bitte: Mit solchen Thesen unsterblich über seinen Tod hinaus.

Gewiss gibt es Stimmungen, in denen ich lieber solo esse. Und ich würde niemanden nur deshalb einladen, um nicht allein zu sein. Aber generell bin ich der Meinung, dass ein gemeinsames Essen ein wertvolles Stück angewandte Lebenskultur ist. Selbstverständlich lade ich mir nicht Leute ein, weil Sattsein freundlich und Beschwipstsein vielleicht weniger misstrauisch macht. Gäste machen ein Essen schöner, ja geben der Mahlzeit den eigentlichen Sinn. Der Tisch wird solcherart zum Kommunikationszentrum, an dem die heiteren Stücke ebenso gespielt werden wie die ernsten – ob im Restaurant oder zu Hause.

Von den Sinnenfreuden, die das ausgedehnte Tafeln in geselliger Runde allen bereitet, lassen uns die Bilder flämischer Meister, etwa Pieter Brueghels Gemälde einer Bauernhochzeit, etwas ahnen. Wer sein Mahl abseits der anderen verzehrte, mit dem war, wie es der Volksmund schlicht ausdrückte, nicht gut Kirschen essen.

Aber die Zeiten haben sich geändert. Der Lebensrhythmus hat sich erhöht, Hetze & Stress haben den modernen Menschen im Griff – mit der Folge, dass vielfach und jedenfalls alltags die Nahrungsaufnahme zumeist allein, schweigend und in Eile erfolgt. Die Gemütlichkeit endet sozusagen am Tellerrand, selbst kulinarische Kunststückerln hinterlassen, individuell in sich hineingelöffelt, einen schalen Nachgeschmack.

Aue
Parkrestaurant • Café • Terrassen
Das gastronomische Erlebnis am offenen Kamin
täglich: morgens - mittags - abends
Jeden Freitagabend ab 19.00 Uhr
Menü surprise mit 7 Gängen € 28,80
winterliche Gemütlichkeit, kulinarische Höhepunkte
Gediegene Räumlichkeiten für 10 - 200 Personen
für Familien- und Betriebsfeste, Konfirmationen und Kommunionen
Spezielles Hochzeitsarrangement
Bonn-Bad Godesberg • Rheinauenpark
Ludwig-Erhard-Allee • Telefon 02 28 / 37 40 30
Parkplatz am Hause • www.rheinaue.de
Gutschein
1 Glas Sekt
Wir laden Sie ein zum Aperitif vor Ihrem Mittag- oder Abendessen.
(gültig bis 31.03.06)
1 Glas Sekt
www.partyservice-in-bonn.de

KARNEVAL GEÖFFNET! „met Hätzjeföhl“
Rietbrocks Weinhaus
Aschermittwoch Fischkarte
Weitersagen:
jetzt in der Nähe der Poppelsdorfer Allee:
Königstraße 84
Telefon: 02 28 / 22 37 82

Ihr Franz. Restaurant
„Tour de France“
Sonntagmittag geöffnet
... kocht für Sie
die Landestypische Winterküche
von Lyon + Burgund
- offenes Kaminfeuer -
Hannelore Schröder ist die „Gastronomin des Jahres 2006“ (in Römer's Restaurant-Report)
Nutzen Sie unser Angebot der günstigen Menü-Kombination. Das beste Angebot für Ihre Familienfeier u. Geschäftsessen
Wir verarbeiten nur Frischprodukte nach Marktangebot - daher wechselnde Speisekarte - Preise von 6,20 € - 18,90 €, ¼ Wein 4,50 €, 0,75 l ab 13,50 €
www.restauranttourdefrance.de
Oberdollendorf-Römlinghoven €Malteserstr. 19
Tel.: 0 22 23 / 2 40 58

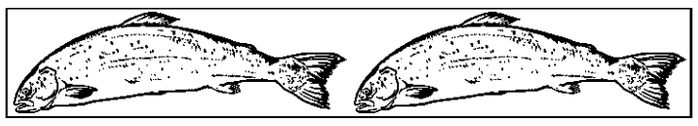
SHERWOOD Cottage
KOCHEN & GENIESSEN
Perfektes Werkzeug, damit der Genuss schon mit dem Zubereiten anfängt:
Japanische Messer von Global und Haiku
Hochwertiges Kochgeschirr
Praktische Küchenhelfer zum Reiben, Hacken etc.
Küchentextilien und Tischwäsche ...
„Unser Geschenk-Tipp: Küchen-Accessoires auch für den kleinen Geldbeutel!“
WEIHERSTR. 8 • 53359 RHEINBACH
02226/157480
MO - FR. 10-18.30 • SA. 10-14 UHR

BN-Endenich im Fiddlers
Jeden Sonntag
INTERNATIONALER BRUNCH
Sonntag, 19. 2. 2006
Englischer-Brunch € 9.98
Tel. 0228 / 61 41 61 · Frongasse 9

Restaurant La Tourelle
im Schlosshotel Kommende Ramersdorf
Küchenchef Christian Ramlau empfiehlt:
Kohlrabi-Lasagne mit Jakobsmuscheln
Kerbel und weißem Trüffelschaum 21,- €
Sie bezahlen mittags, Montag-Freitag, außer Dienstag (Ruhetag) von 12.00-14.30 Uhr
für jedes Gericht von der Karte je 10,- €

Mittagstisch 12.00-14.30 Uhr, abends von 18.00-22.30, Samstag ab 18.00 Uhr - Dienstag Ruhetag
Antiquitäten – SCHLOSSHOTEL – KONFERENZEN UND BANKETTE
53227 Bonn-Ramersdorf – Oberkasseler Straße – Telefon: 02 28 / 44 07 34 / 44 07 36

Brennerei Brauweiler
Kreation der Frucht
Edelbrände
Fruchtliköre
Präsente
Verkostungen
Events
Das Gold der Eiche mit dem Geschmack des Apfels!
Pommes d'Or-Apfelweinbrand
Krötenpfuhl 8 • 53340 Meckenheim-Altendorf • Tel: 0 22 25 / 73 85
www.brennerei-brauweiler.de • Mo.-Fr. 14-18.30 Uhr, Sa. 9-16 Uhr



www.feiern-in-bonn.de

Restaurant zum Treppchen in Pützchen
53229 Bonn • Marktstraße 8 • Tel.-Nr. 02 28/48 21 29
Nahe am Natur- und Erholungsgebiet Ennert. Bushaltestelle vor der Tür. Linie 624/634/628
Wir sind dabei!
Sonntag, 19. 2. ab 10.30 Uhr
Karnevalistischer Frühschoppen
mit buntgemischtem Programm
Weiberfastnacht, 23. 2. – durchgehend geöffnet
Samstag, 25. 2. – Karnevalsfete
Rosenmontag, 27. 2. – ab 17 Uhr geöffnet
Aschermittwoch, 1. 3. – traditionelles Fischessen

Haus am Rhein – Ihr Zuhause in Bonn-Beuel!
Elsa-Brändström-Straße 74 · Bonn-Beuel-Süd · Telefon 46 53 07 · Fax 02 28 / 4 22 48 72
www.haus-am-rhein.com
Montag Ruhetag
Neue große Speisenkarte mit schmackhaften Gerichten
Fischessen am Aschermittwoch
Samstag + Sonntag durchgehend warme Küche
Feiern Sie bei uns – wir haben den richtigen Rahmen
Planen Sie schon jetzt Ihr nächstes Fest und reservieren Sie Ihren Wunschtermin!