

# INHALT

10	VORWORT	49	LAMMZUNGE MIT FISOLEN UND BIRNE
14	MATIS – DAS BELGISCHE RESTAURANT	50	GEZUPFTER ENTENSALAT, BULGUR, ESSIGGEMÜSE, FALSCHES WASABI-EIS
16	BRÜHLER WHISKYHAUS	51	SALUTO D'ESTATE
18	WECHSLER FEINFISCH GMBH	51	VILLA ARMELLINA SPRIZZANTE
20	CAFÉ KONDITOREI EIGEL	52	ROTE-BEETE-RAVIOLI
22	CULINARIUS IN-BISS	53	BARBARIE-ENTENBRUST MIT HONIG-INGWER-SAUCE, GESCHMORTEM RADICCHIO UND KARTOFFELGRATIN
24	DAS KLEINE STEAKHAUS	53	BEYTI – HACKFLEISCHBÄLLCHEN IN FLADENBROT MIT KNOBLAUCH- JOGHURT UND PEPPERONI-MINZ-ÖL
26	GRUBER'S RESTAURANT	56	NIE SATT SEHEN...
32	LA VITA – RISTORANTE ITALIANO	60	RESTAURANT MÜHLENHOF
34	RESTAURANT L'ESCALIER	62	SCHAMONG KAFFEE
36	HISTORISCHE SENFMÜHLEN W. STEFFENS	64	TEE DE COLOGNE
38	WEINSTRASSE ADOLPH	66	DUCK FISCHFACHGESCHÄFT
40	LA CENA	68	FAMILIENBETRIEBE RADDE
42	LIMANI – RESTAURANT, CAFÉ, BAR	70	ÄHRENSACHE VOLLKORNBÄCKEREI
44	BONA'ME – RESTAURANT UND LOUNGE	72	RESTAURANT HAUS AM PARK
	REZEpte AUS DER REGION	74	STEAKHAUS UND RESTAURANT ANGUS
46	PUTENRÖLLCHEN MIT BLATTSPINAT IM SPECKMANTEL AUF PROSECCO- SAHNESAUCE	76	RESTAURANT FACHWERK
46	FORELLENSCHAUMSÜPPCHEN	78	RESTAURANT ALTVOLBERGER HOF
47	ZITRONENROLLE		REZEpte AUS DER REGION
47	SOMMERNUDELN	80	SCHWEINEBAUCH, PAK CHOI GEMÜSE, SÜSSKARTOFFELCREME UND CHILIKARAMELL
48	FILETSTEAKS MIT OFENKARTOFFEL GEFÜLLT MIT SAUERRAHM	81	MATCHA-TEE
48	GEBRATENES KALBSKOTELETT IN SALBEIBUTTER AUF GEGRILLTEN GEMÜSEN		

81	SÜSSER DINKEL-HEFETEIG	REZEpte AUS DER REGION
82	DUCKS BOUILLABAISSE	116 TAGLIATELLE NERO CON
83	WEISSE KAFFEEMOUSSE MIT ROTEM	GAMBERINI LIMONCELLO
	BEERENRAGOUT	117 TOFUGULASCH SPREEWÄLDER ART
84	ENTRECÔTE „HAUS AM PARK“	117 KALBSSTEAK MIT KARTOFFELGRATIN UND
85	GEGRILLTE BIO-DORADE, MEDITERRANE	KARAMELLISIERTEM GEMÜSE DER SAISON
	TOMATENSAUCE À LA ANGUS	118 PLAT DE POISSON – HUMMER MIT GLEN-
	MIT SALICORNES UND GAMBAS	DOUGLAS-LACHS IM FIOTEIG, ABGE-
86	SCHWERTFISCH MIT SALSA FRESCA	KOCHTER PULPO UND JAKOBSMUSCHEL
	UND BATATAS AO MURRO	119 DREIERLEI VOM KALBSRÜCKEN
87	RÖSTI-TATAR	120 SALAT VON BIRNEN UND AVOCADOS
		MIT FLUSSKREBSSCHWÄNZEN
90	SEELENFUTTER	120 GEBRATENE KALBSLEBER
96	GENERATIONE II	MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN UND
98	CASSIUS GARTEN –	KRÄUTER-KARTOFFELPÜREE
	RESTAURANT UND CAFÉ	
100	LE PETIT POISSON	124 WASSER, DAS BEWEGT
102	CAFÉ-RESTAURANT SPEISESAAL	130 BELL'S WEINRESTAURANT & BIERGARTEN
	IN DER BUNDESKUNSTHALLE	132 LUTHERS – WEIN UND KULINARIK
104	FEINKOST REIFFERSCHEID	134 QUELLENHOF –
106	WEINHAUS KINKEL-STUBEN	HOTEL, RESTAURANT, CAFE
108	OBSTHOF OTTO SCHMITZ-HÜBSCH	136 VON SER –
110	RESTAURANT EIFELSTUBE	SIONS EIFELER RÄUCHERKAMMER
112	FEINKOST KRAUSE	138 NATTERMANN'S FINE DINING
114	RESTAURANT MAXIMILIAN'S	142 EDEKA KLEIN
	IM HOTEL WEYER	144 PETIT LION – RESTAURANT UND VINOThEK

146	LANDGASTHOF NIEDERPLEISER MÜHLE „BEI BRUNO“	164	REZEPTVERZEICHNIS
148	RESTAURANT FORSTHAUS TELEGRAPH	168	ADRESSVERZEICHNIS
150	KLOSTERGUT MARIA LAACH	176	IMPRESSUM
152	SEEHOTEL MARIA LAACH		
	REZEPTE AUS DER REGION		
154	RÄUCHERLACHSCRÊPE-TÖRTCHEN MIT GUACAMOLE UND WILDKRÄUTERSALAT		
155	FISCHSUPPE		
156	EIFLER LAMMRÜCKEN UNTER DER KRÄUTERKRUSTE MIT FEINEM BOHNENRAGOUT UND ZIEGENKÄSERAVIOLI		
158	GEGRILLTER STEINBUTT MIT NORDSEEKRABBEN, ERBSENPÜREE UND PAPRIKA-INGWER-SCHAUM		
159	RINDERLENDE MIT PFIFFERLINGSAUCE, DRILLINGEN UND RATATOUILLE		
160	BELL'S BRAUMEISTERSCHNITZEL		
160	RÜCKEN VOM REHBOCK AUF ELEXIER DE BALSAMICO MIT SCHOKOLADEN-PFEFFER-AROMEN		
161	RINDERBRATEN IN AHR-BURGUNDER- SAUCE UND MENDIGER RÜBENGEMÜSE		