

tour de menu

IN UND UM KÖLN

3. bis 26. September 2010

Eine kulinarische Menüreise
durch ausgewählte Restaurants
in und um Köln.

Altbergisches Haus

Antica Osteria

Balthasar Ristorante

Die Zeit der Kirschen

Dom im Stapelhaus

Forsthaus Telegraph

Hanse Stube

Haus am Park

Holtmann's Restaurant

Hotel Restaurant „Zur Post“

Hotel Restaurant Wißkirchen

Husarenquartier

Limani

Restaurant Schloss Morsbroich

Restaurant Zum Löwen

Rheinterrassen Köln

Rittergut Isenburg



Herausgeber:

»RheinLust
Gabriela Maria Picariello
Citadellstraße 5
40213 Düsseldorf
Fon: 0211. 8629870
Fax: 0211. 86298710

Projektleitung:

Felix von Heydebrand

Team:

Susanne Heger
Julia Schöpp
Julia Wrobel

Grafik/Design:

Felix von Heydebrand

Druck:

Druckerei Ollig GmbH, Köln
www.ollig-druck.eu

Hinweis:

Die Haftung für verwendete
Texte und Bilder liegt allein
bei den teilnehmenden
Gastronomen.

Teilnehmende Restaurants

- 6 Altbergisches Haus
- 7 Antica Osteria
- 8 Balthasar Ristorante
- 9 Die Zeit der Kirschen
- 10 Dom im Stapelhaus
- 11 Forsthaus Telegraph
- 13 Hanse Stube
- 14 Haus am Park
- 20 Holtmann's Restaurant
- 21 Hotel Restaurant „Zur Post“
- 22 Hotel Restaurant Wißkirchen
- 23 Husarenquartier
- 25 Limani
- 26 Restaurant Schloss Morsbroich
- 27 Restaurant Zum Löwen
- 29 Rheinterrassen Köln
- 30 Rittergut Isenburg

Kirchplatz 3
51515 Kürten
Fon: 02268. 7050
Fax: 02268. 901132
www.altbergischeshaus.de
altbergischeshaus@yahoo.de

So. und Mi. ab 11.30 Uhr
Do. bis Sa. ab 16.00 Uhr
Mo. und Di. geschlossen

EC

Platzreservierung ist notwendig
Nichtraucherrestaurant

Erleben Sie die tour de menu im
Bergischen Land.
Sieger 2005/ 2006/ 2009.

Auch in diesem Jahr möchten wir
Sie, wie schon in den Jahren zuvor,
mit unserem Menü verwöhnen und
überzeugen. Genießen Sie einige
schöne Stunden in unserem alten
Fachwerkhaus oder auf der Terrasse
im Schatten der historischen Kirche.
Auf Ihr Kommen freut sich Stefan
Schumacher und sein Team.

6



menu [ab 11.30 Uhr]

Brot mit verschiedenen Dips

Kleiner Gruß aus der Küche

Pfifferlingscocktail mit Thailandspargel, Kirschtomaten
und Walnussdressing mit gebratener Entenbrust
mit Sesam und Honig

Gefüllte Tortellini in Rucolapesto mit gebratener Rotbarbe,
Jakobsmuschel und Petersfisch

Rinderfilet vom bergischen Weideochsen im Gelderländer
Speckmantel auf einem Gemüse-Pilzpotpourri
mit Bohnenbündel und gebratenen Kräuterkartoffeln

Warmer Schokoladenkuchen mit Heidelbeeren
und einem Parfait von weißer Schokolade und Pfeffer

EUR 36,50
