



General-Anzeiger

2026

Bonn geht aus!

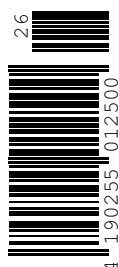
Essen und Trinken an Rhein, Sieg und Ahr

Die **12**
Neuen

ÜBER 200
KÖSTLICHE
ADRESSEN
AUS BONN UND
DER REGION



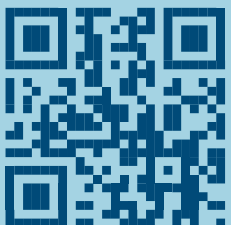
12,50 €



Geschichten rund um

Genuss, Experten und mehr

bonn-geht-aus.de

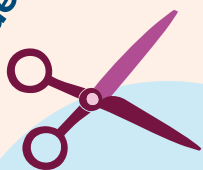


Puppenkönig

Hier regieren Kinder.

Kommt vorbei!
Spaß und
Genuss
erwarten
euch!

puppenkoenig.de



Tolle
Aktionen wie
Kinderschminken,
Basteln und Shows
– jede Woche
neu!



Gangolfstr. 8-10, 53111 Bonn

Während die
Kleinen spielen,
entspannen die
Großen im Café
mit leckerem
Essen.

Das
Playmobil®-
Paradies

für Kinder
in Bonn!

818m²
interaktiver
Playmobil®-Spaß
für die ganze
Familie!

Erlebe spannende
Playmobil®-Welten!

NOVELMORE



Princess
Magic

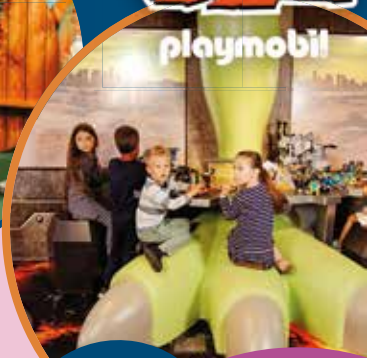


ADVENTURES OF
AYUMA



DINO RISE

playmobil





Nina Rheinheimer,
Chefin vom Dienst
BONN GEHT AUS!

Nina Rheinheimer

Zehn Jahre Bonn geht aus!



Manuel Boddart,
Leiter Werbemarkt
General-Anzeiger

M. Boddart

Wir hatten vor zehn Jahren eine kühne Idee: Wir wollten ein Magazin kreieren, das die besten Restaurants und Gastronomiebetriebe in Bonn und Umgebung vorstellt – ausgewählt von der Redaktion. Wir wünschten uns ein Magazin, das Lust auf feine Genüsse und die ausgeprägte gastronomische Kultur in unserer schönen Region machen sollte. Aus der Idee entstand die erste Ausgabe unseres Magazins Bonn geht aus! – unglaublich, dass das schon ein Jahrzehnt her ist.

Vieles hat sich seitdem verändert, auch das Layout und die Inhalte unserer Zeitschrift ha-



ben wir immer wieder angepasst. Für das Jubiläumsjahr haben wir uns natürlich etwas Neues einfallen lassen. Diese Ausgabe von Bonn geht aus! präsentieren wir in einer anderen Aufmachung, mit mehr redaktionellen Inhalten. Die beliebten Top-Listen haben wir inhaltlich erweitert: Die „Besten der Besten“ stellen wir ausführlicher vor, alle weiteren

Restaurants werden in kurzen Porträts dargestellt.

Mehr Informationen, besser aufbereitet, noch mehr Fotos: Wir meinen, es macht Spaß, in dieser Jubiläumsausgabe zu lesen und sich vielfältige Anregungen für den nächsten Restaurantbesuch geben zu lassen. Ans Herz legen wir Ihnen vor allem die ausgewählten Neueröffnungen mit ihren spannenden Gastronomie-Konzepten.

Sie vermissen ein Restaurant auf der Liste? Wir freuen uns über Ihre Tipps und Anregungen. Und damit Sie in Zukunft immer auf dem Laufenden bleiben, gibt es Inhalte von Bonn geht aus! nun auch digital. Aber schauen Sie doch selbst auf unsere Internetseite bonn-geht-aus.de. Sie ist noch in der Startphase und soll Ihnen unter anderem eine schnelle Orientierung auf der Suche nach den besten Restaurants unserer Region bieten.

Viel Spaß beim Lesen und Genießen!

Ihr BONN GEHT AUS-Team



Matthias Pietsch, Küchenchef
des Redüttchen, im Gespräch
mit unserer Chefin vom Dienst,
Nina Rheinheimer, anlässlich des
Fotoshootings für unser Titelbild.



► Die Restaurants wurden von der Redaktion von Bonn geht aus! nach subjektiven Kriterien und eigenen Erfahrungen ausgewählt. Es handelt sich um keine vollständige Liste aller empfehlenswerten Gastro-Betriebe in der Region. Hinweise und Empfehlungen nimmt die Redaktion unter ga-bonn@rheinland-presse.de entgegen.

► Und noch eine Basis-Zutat: der Index ganz am Ende des Heftes. Hier finden Sie alle besprochenen und erwähnten Restaurants und Hotels in alphabetischer Reihenfolge. Wenn Sie eine bestimmte Adresse suchen – einfach ganz hinten aufschlagen, so geht's am schnellsten.

► Die Informationen zu Öffnungs- und Ferienzeiten sowie Preisen, die Sie am Ende der jeweiligen Texte finden, werden sorgfältig und aufwendig recherchiert – da Öffnungs- und Ferienzeiten in der Gastronomie aber zuweilen flexibel gehandhabt werden, können wir für die Angaben keine Gewähr übernehmen.

Inhalt



News



Die Neuen



Bonn geht aus! 2026

News & Stories

Editorial	3
News	6
Die Neuen	14



Das **Bad Godesberger Restaurant „Redüttchen“** hat es in diesem Jahr nicht nur in die Top-Listen von „Bonn geht aus!“, sondern auch auf den Titel geschafft. Küchenchef Matthias Pietsch beweist uns beim Shooting mit gleich drei Gerichten, dass diese Sonderstellung verdient ist. Trotz der tollen Auswahl stand der Favorit für Fotografin Sarah Larissa Heuser und die Redaktion schnell fest. Der Zwischengang, ein Panzanella (italienischer Brotsalat) mit Brotchips aus geröstetem Sauerteigbrot, flüssigen Olivenölkugeln und Stiefmütterchen hat unser Herz erobert. Die Zutatenliste ist zu lang, um hier alles aufzuzählen. Dazu gehören unter anderem Tomaten vom Biohof in Euskirchen, geräucherter Mozzarella und Kräuter wie Erbsentriebe und Kapuzinerkresse. Nicht nur optisch ein Hingucker – schmecken tut’s auch, wie eine Kostprobe gezeigt hat.

Top-Restaurants von A-Z

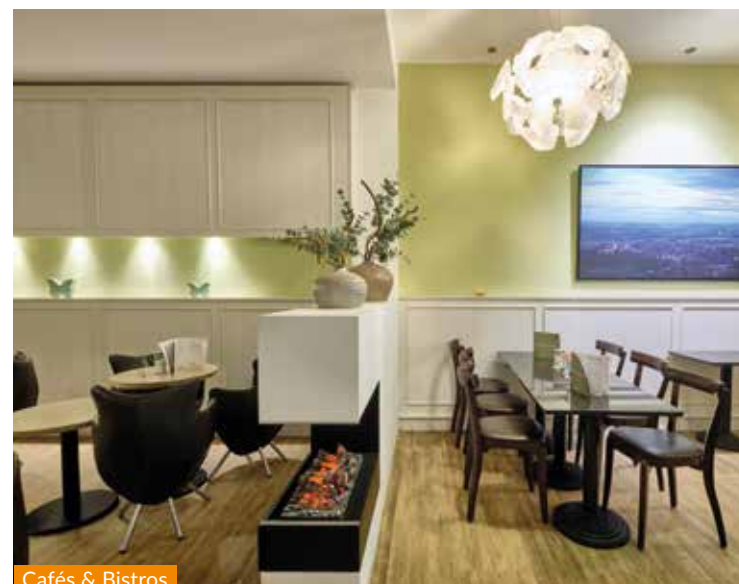
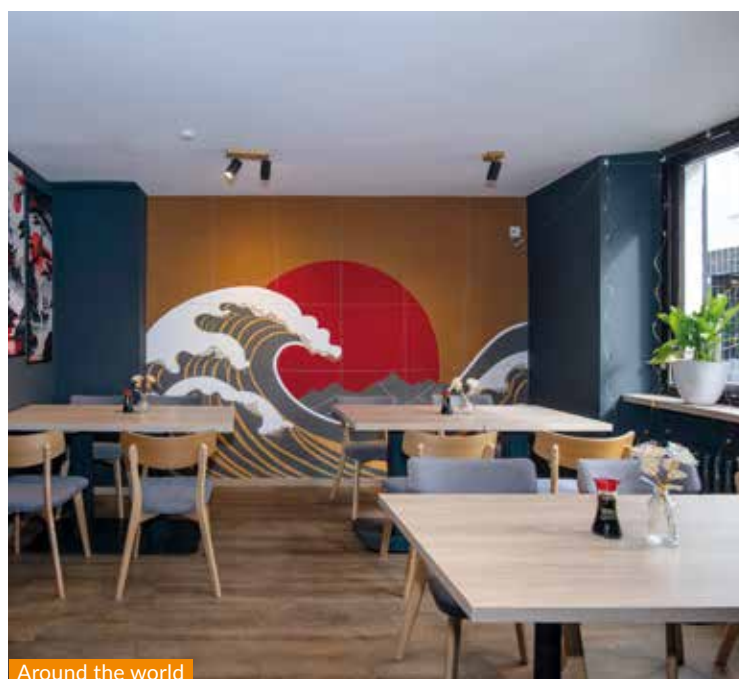
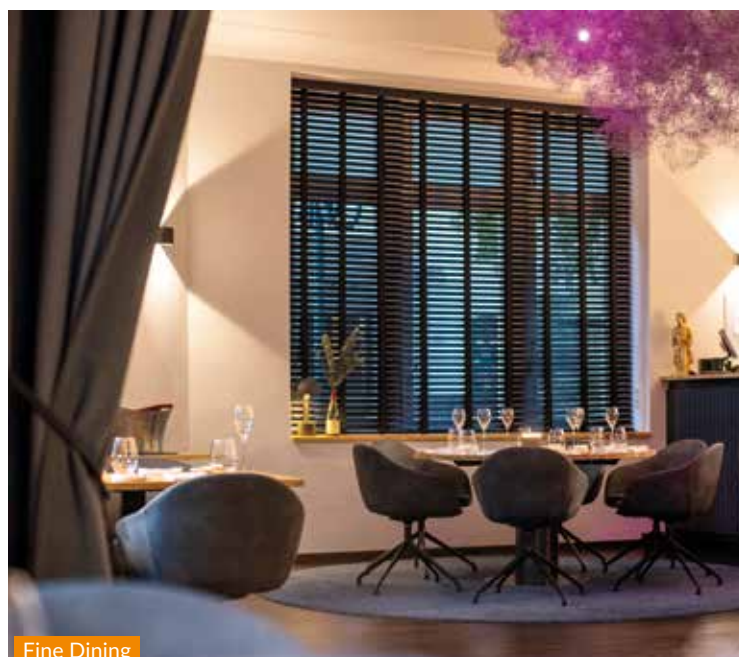
Sterneküche	22
Fine Dining	25
Deutsche Küche	46
Italienische Restaurant	66
Mittelmeer	84
Around the World	102
Cafés & Bistros	122
Weinlokale & Bars	150

Kolumne

Zu guter Letzt	167
----------------	------------

Index

Impressum	167
Index	168



NEWS



Foto: Benjamin Westhoff

Eiscafé Bruno in Königswinter

Sommer, Sonne, Stracciatella – das süßeste Voting des Jahres

Es war ein Sommer, der nach Pistazie schmeckte. Nach Vanille, Erdbeer und Malaga. Und nach der ewigen Frage: Waffel oder Becher? Wochenlang haben sich die Leserinnen und Leser des General-Anzeiger durch die Dielen der Region geschleckt – und entschieden: Das beste Eis kommt aus Königswinter.

Im Eiscafé Bruno knisterte am Nachmittag der Preisverleihung die Spannung wie in einem Blockbuster. Bruno Napol und seine Familie warteten auf das Ergebnis – und als feststand, dass sie den ersten Platz beim GA-Eisvoting 2025 geholt hatten, jubelte das ganze Lokal, als hätte die italienische Nationalmannschaft gerade ein Siegtor in der 90. Minute geschossen. Bruno freute sich, dass sich seine Mühen ausgezahlt haben: „Das ist viel Arbeit, aber man schmeckt den Unterschied, finde ich.“

111 Eisdien standen zur Wahl, Tausende Stimmen wurden abgegeben. Ein Sommer voller Geschmacksexperimente – von Salzkaramell bis roter Holunder-Joghurt. Brunos Sorten entstehen aus purer Handarbeit, kein Pulver, keine Fertigmischung. Sein Motto hat er von seinem Mentor Antonio Sanna: „Curare il gelato – das Eis pflegen.“ Genau das tut er.

Quer über den Rhein duftet es in Mehlem in der Eisboutique Valerio nach frischen Waffeln und Espresso. Die Ghirardis sind seit 1970 an der Mainzer Straße zu Hause – und gewannen Platz zwei. Tochter Barbara lachte beim GA-Besuch unglaublich: „Wir hätten uns schon über das Mittelfeld gefreut.“ Zahlreiche Stammkunden, 42 Sorten, Geschichten aus drei Generationen und spontane „O sole mio“-Einlagen machen Mehlem zum rheinischen Gelato-Feierabendtreff.

Auf Platz drei: La Gelateria in Pützchen. Paolo Cilea, einst Ford-Mechaniker, heute Eisvisionär, serviert Sorten wie Heidelbeer-Lavendel oder Dubai-Pistazie mit Engelshaar. Dass er zum GA-Finale auch noch Geburtstag hatte, passte perfekt – doppelte Freude, doppelte Kugel.



Foto: Constantin Arkoumanis

Eisboutique Valerio in Bonn-Mehlem



Foto: Benjamin Westhoff

La Gelateria in Bonn-Pützchen

Was blieb vom süßesten GA-Wettbewerb des Jahres? Ein Hoch auf das Handwerk und auf die Menschen, die morgens rühren, mischen, probieren, damit Klein und Groß mittags glücklich sind. Ob Spaghettieis mit Drops in Königswinter oder Lavendelcreme in Beuel: Überall steckt in der Portion auch eine Portion Leidenschaft drin. *bot*

„Heute erwarten die Gäste deutlich mehr“

Gastrounternehmer Kent Hahne war der jüngste McDonald's-Filialbetreiber, gründete 2003 Vapiano mit und ist nun seit vielen Jahren CEO der Apeiron AG, die unterschiedliche Systemgastronomie-Konzepte entwickelt und managt. Dazu gehören auch das L'Osteria-Franchise und die Steakhouse-Kette „The Ash“. Mit Bonn geht aus! sprach er über Gastfreundschaft, die Gastro-Landschaft in Bonn und Umgebung sowie seine Erwartungen an ein gutes Restaurant-Franchise.

Herr Hahne, wie würden Sie Ihren Beruf Außenstehenden beschreiben?

Kent Hahne: Ich bin Gastgeber aus Leidenschaft – nur im etwas größeren Maßstab. Mein Beruf besteht darin, Orte zu schaffen, an denen Menschen zusammenkommen, genießen und sich wohlfühlen. Dabei geht es sowohl um gutes Essen als auch um Emotionen, um Atmosphäre und um das, was wir „Hospitality“ nennen: echte Gastfreundschaft. Gleichzeitig bin ich Unternehmer – ich entwickle Marken, Konzepte und Strategien, damit Gastronomie heute wirtschaftlich funktionieren und morgen noch relevant sein kann.

Warum haben Sie sich für die Gastronomie entschieden?

Hahne: Die Gastronomie hat mich von Anfang an fasziniert, weil sie so unmittelbar ist: Du siehst sofort, ob das, was du tust, Menschen glücklich macht. Ich wollte nie einen Beruf, in dem man nur auf Zahlen schaut – ich wollte etwas schaffen, das man spürt. Diese Verbindung von Kreativität, Menschen, Produkt und Unternehmertum hat mich nie mehr losgelassen. Ich habe früh gelernt, dass Gastronomie harte Arbeit ist, aber auch unglaublich erfüllend, wenn man sie mit Herzblut betreibt.

Was zeichnet die Gastro-Landschaft in Bonn und Umgebung aus Ihrer Sicht aus?

Hahne: Bonn hat eine sehr lebendige, vielfältige Gastro-Szene. Man spürt hier eine schöne Mischung aus rheinischer Bodenständigkeit und internationaler Offenheit. Viele Gastronomen in der Region führen ihre Betriebe mit echter Leidenschaft – und das merkt man als Gast. Gleichzeitig ist Bonn durch die vielen Studierenden, internationalen Institutionen und Unternehmen eine spannende Bühne für neue Konzepte. Es ist eine Stadt mit Geschichte, aber auch mit Hunger nach Neuem.

Woran erkennen Sie ein gutes Restaurant-Franchise?

Hahne: Ein gutes gastronomisches Franchise-System erkennt man daran, dass es Authentizität und Wirtschaftlichkeit vereint. Die Marke muss emotional aufgeladen sein – mit einer klaren Vision, die von allen Beteiligten verstanden und gelebt wird. Gleichzeitig braucht es ein professionelles Fundament: Prozesse, Qualitätssicherung, Schulung, Controlling. Wenn Marke, Mensch und Management zusammenpassen, entsteht ein System, das nachhaltig wachsen kann – ohne dass die Seele verloren geht.

Sie äußern sich auch politisch, zuletzt bezogen Sie beispielsweise Stellung gegen eine Verpackungssteuer in Köln. Welche Folgen hätte eine solche Verpackungssteuer für Ihre Betriebe und welche politischen Gastro-Themen liegen Ihnen darüber hinaus noch am Herzen?

Hahne: Eine zusätzliche Verpackungssteuer wäre für viele Betriebe schlicht existenzbedrohend. Wir investieren bereits in nachhaltige Mehrweglösungen und Recyclingstrukturen – und tun das freiwillig und aus Überzeugung. Aber es braucht pragmatische Rahmenbedingungen statt weiterer Belastungen. Generell wünsche ich mir mehr Wertschätzung und Unterstützung für die Gastronomie, die Millionen Arbeitsplätze bietet und Lebensqualität schafft. Themen wie Bürokratieabbau, faire Mehrwertsteuer und Digitalisierung sind entscheidend, damit unsere Branche zukunftsfähig bleibt.

Wie hat sich die Gastronomie in den vergangenen Jahren verändert und wo liegen heute die Herausforderungen?

Hahne: Die Gastronomie steht vor einem tiefgreifenden Wandel. Früher ging es vor allem um gutes Essen und Service – heute erwarten die Gäste deutlich mehr. Sie wollen ein Erlebnis, das alle Sinne anspricht: Atmosphäre, Design, Musik, das Miteinander – einfach das Gefühl, Teil von etwas Besonderem zu sein. Gute Qualität ist heute selbstverständlich, aber sie allein reicht nicht mehr aus. Gleichzeitig spielen Themen wie Nachhaltigkeit, Mitarbeiterbindung, Digitalisierung und Preisbewusstsein eine immer größere Rolle. Gäste sind kritischer, informierter und anspruchsvoller – zu Recht.

Die größte Herausforderung liegt darin, wirtschaftlich erfolgreich zu bleiben und gleichzeitig den Charakter, die Leidenschaft und den menschlichen Kern unserer Branche zu bewahren. Ich bin überzeugt: Wer Authentizität, Qualität, ein starkes Team und ein klares Erlebnisversprechen hat, wird auch in Zukunft erfolgreich sein.



Foto: apeiron AG



Foto: Gasthaus Otto

Dieses historische Foto hängt im Gasthaus Otto.

Das Gasthaus Otto in Thomasberg *feiert sein 150-jähriges Bestehen*

Früher standen hier noch Kühe direkt vor der Tür. Das familiengeführte Gasthaus Otto in Thomasberg gibt es nun bereits seit 150 Jahren. Der Landwirt Christian Otto erhielt 1875 die erste Konzession vom königlichen Landrat zum Betreiben einer Gast- und Schankwirtschaft zu Steinringen. Ackerer und Steinbrucharbeiter tranken hier in dörflicher Umgebung mit dem Großen Oelberg

im Hintergrund nach ihrer schweren Arbeit auf den Feldern oder in Steinbrüchen des Siebengebirges ihren Feierabendschoppen. Heute ist das Restaurant und Hotel beliebtes Ziel von Ausflüglern und Stammgästen. Die Wirtschaft von einst wurde über Jahrzehnte hinweg stilvoll erweitert. Das schicke Haus mit verschiedenen Räumen ermöglicht auch Feiern von der großen Hochzeit bis zu

Geburtstagen in kleinerem Kreis. Am Herd zaubert Simone Theil, die das Unternehmen in fünfter Generation führt. Sie hält Tradition hoch, kocht Spezialitäten wie schon die Uroma, setzt in ihrer Küche aber auch moderne Akzente, zum Beispiel vegetarische und vegane Gerichte, auf die Karte. *oro*

Mehr Infos zum Gasthaus Otto auf Seite 62

Das Cantos eröffnet *in der Beethovenhalle*

Die Beethovenhalle wird nach langem Umbau endlich wieder eröffnet – und mit ihm das Restaurant, das nun den zur Konzerthalle passenden Namen Cantos trägt, was „Gesänge“ bedeutet. Mit Lydia Lohmeier und Björn Schlöter wird das Restaurant wieder von erfahrenen Pächtern geführt. Anders als früher im Dacapo soll es im Cantos jedoch künftig in der Regel nicht mehr täglich ein Büfett geben, sondern die Gäste können à la Carte bestellen. Auf der Speisekarte sollen insbesondere Gerichte der mediterranen Küche stehen. Neben der Aussicht auf den Rhein gibt es hier auch Einsicht in die Küche – denn das Cantos setzt auf sogenanntes „Frontcooking“, sodass die Gäste bei der Zubereitung der Speisen zuschauen können. Die Eröffnung soll (Stand Redaktionsschluss) Anfang Dezember 2025 erfolgen. *ga/rps*

cantos-bonn.de

Bonn, Wachsbleiche 16

(Restauranteingang über Theaterstraße),

Tel. 0228. 65 11 78, Di-Sa 12-23,

So & Feiertage 10-22 Uhr,

Mo geschlossen (ausgenommen Feiertag),

restaurant@cantos-bonn.de,



Foto: Benjamin Westhoff

Die Inhaberin Lydia Lohmeier (r.) und ihre Assistentin Andrea Volksheimer auf den Stufen, über die man von der Konzerthalle ins Cantos gelangt.

Sassella: *Wiedereröffnung mit neuem Konzept*

Unter dem Namen „Sassella – Pasta & Vino“ hat das Traditionsrestaurant im Bonner Stadtteil Kessenich im vergangenen Herbst mit einem neuen Konzept wiedereröffnet. Aus dem italienischen Restaurant am Karthäuserplatz 21, das einst ein beliebter Treffpunkt der Bonner Politzszenen war, ist nun eine Pasta-

und Weinbar geworden. Damit will sich das Leitungsteam, bestehend aus Valentino Tartero, Sophia und Marvin Hombücher sowie Matthias Wasikowski, auf das konzentrieren, was sie laut eigener Aussage am besten können: Nudeln und Wein. Neben der Speisekarte sollen auch die Öffnungszeiten reduziert

werden. Der Charme und die Eleganz des alten Sassella sollen beibehalten werden, aber es solle alles etwas moderner und lockerer werden, sagte Tartero dem General-Anzeiger. Deshalb gibt es auch kleine Veränderungen im Restaurant wie neue Tische und Barhocker.

ga/rps

Sophia und Marvin Hombücher, Matthias Wasikowski und Valentino Tartero (v.l.)





Benedikt Schaumlöffel und Frank Zickenheiner (v.l.) in ihrer Café-Bar in der Südstadt

Südstadt-Kneipe *wird zur Café Bar*

Nachdem Helge Klassen die Bonner Südstadt-Kneipe Zartbitter nach fast sechs Jahrzehnten endgültig schloss, hat sich einiges getan. Aus der Traditionsneipe ist ein Lokal im Stil einer „Café Bar“ nach italienischem Vorbild geworden. Das Ziel der Gastgeber Benedikt Schaumlöffel und Frank Zickenheiner: Einen Übergang vom Kaffee zum Aperol und Bier schaffen. Kein Wunder, dass die Kaffeespezialitäten in einer italienischen Siebträgermaschine von La Marzocco zubereitet werden. Dazu gibt es verschiedene Kuchensorten oder auch herzhaftes wie hausgemachten Kartoffelsalat oder Quiche Lorraine. Unter den hohen Altbau-Stuckdecken und Kronleuchtern finden 50 Gäste Platz, weitere 50 Plätze gibt es auf der Terrasse vor dem Haus. Werbeschilder an den Wänden, die italienische Kultmarken wie Bialetti, Campari und Moretti präsentieren, unterstreichen das italienische Flair. *rps*

www.zabi-bonn.de

Argelanderstr. 24, 53115 Bonn-Südstadt,

Tel. 0228. 21 07 01

Mo-Sa 10-22 Uhr, So geschlossen

Pizza und Co. *mit Rheinblick*

Das für alle zugängliche Restaurant des Wassersportvereins Blau-Weiß Bonn im Ortsteil Graurheindorf ist nun unter dem neuen Namen NOA Rheinterrassen Kajüte Bonn zu finden. Grund dafür ist der neue Pächter. Um die Gäste kümmern sich jetzt Mehmet Karadeniz und sein Neffe Manuel Ginesci, der als Geschäftsführer tätig ist. Die Gastgeberfamilie leitete zuvor das Restaurant Olivenbaum im M13-Hotel in Riol an der Mosel. Die Küche bietet mediterrane Speisen wie Pizza, Steaks, Fischangebote oder Pasta-Gerichte. *ga/rps*

Estermannufer 1,
53117 Bonn-Graurheindorf,
Tel. 0228. 96 50 02 69, Di-Fr 17-22,
Sa & So 12-22 Uhr, Mo geschlossen



Gastgeber Manuel Ginesci im Restaurant NOA Rheinterrassen

Foto: Horst Müller



Foto: The Little Britain Inn

Ein Stück Großbritannien am Rande des Siebengebirges

Im „The Little Britain Inn“ trifft britischer Charme auf deutsche Idylle

Ein roter Doppeldecker-Bus, Tea Time auf dem Gartentisch, dazu der Duft von frisch gebackenen Scones: Wer das „The Little Britain Inn“ betritt, fühlt sich, als wäre er in England – und das am Rande des Siebengebirges. Das Hotel ist eine Hommage an die britische Lebensart, gestaltet mit Liebe, Humor und Stil.

Hinter dem Konzept steht der gebürtige Engländer Gary Blackburn, der zusammen mit seiner Familie ein kleines Königreich für Anglophile und Genießer geschaffen hat. „Wir wollten unsere britische Heimatliebe mit einem innovativen Konzept verbinden“, erklärt Blackburn.

Britischer Genuss mit Tradition

Kulinarisch bleibt das „The Little Britain Inn“ seinen Wurzeln treu. Das gastronomische Konzept im hauseigenen Restaurant „The Robin Hood Inn“ ist eine Reise über die Insel mit herzhaftem English Breakfast Büfett und klassischem Afternoon Tea mit Scones, Clotted Cream und Sandwiches.

Im stilvollen Paddington's Tea Room oder im gemütlichen Queen's Beergarden werden britische Klassiker in entspannter Atmosphäre serviert. Whisky-Liebhaber kommen in der Winston Churchill Whiskey Lounge auf ihre Kosten, während die Peak Blinders Bar mit

Cocktails, Fish and Chips und Musik einen Hauch Birmingham der 1920er-Jahre verströmt.

Das Küchenteam setzt auf regionale Produkte und frische Zutaten – und interpretiert traditionelle Rezepte mit zeitgemäßem Anspruch. So entsteht eine Küche, die authentisch britisch bleibt, aber auch den Geschmack der deutschen Gäste trifft. Wer das in guter Gesellschaft erleben möchte, hat die Möglichkeit, eine „very british“ Weihnachts- oder Firmenfeier zu veranstalten.

Themenzimmer mit Charakter

Wer im Hotel übernachten möchte, hat die Qual der Wahl. Jedes der individuell gestalteten Zimmer erzählt seine eigene Geschichte: Im „Sherlock Holmes Room“ trifft viktorianischer Chic auf detektivische Atmosphäre, der „Harry Potter Room“ entführt in die magische Welt von Hogwarts, und der „Dinner for One Room“ zitiert den beliebten Silvesterklassiker mit einem Augenzwinkern.

Neben der ungewöhnlichen Gestaltung der Räume erwartet die Gäste dort einiges – von Luxusbettwäsche aus ägyptischer Baumwolle über Smart-TV mit Streaming-Anbindung bis hin zu kostenlosem WLAN. Für E-Autofahrer gibt es Tesla-Ladestationen, gespeist aus 100 Prozent Solarstrom der hauseigenen Anlage.

Eine Auszeit in der Natur

Wer sich nach Bewegung sehnt, findet rund um das Haus zahlreiche Möglichkeiten: Wanderungen durch den Westerwald, Radtouren mit dem E-Bike oder einfach ein Spaziergang durch die idyllische Umgebung. Abends locken Billard und Darts im British Games Room – oder einfach ein Pint Ale im Garten. Dank der guten Anbindung an Bahn und Bus ist das „The Little Britain Inn“ laut Gastgeber Blackburn gut erreichbar. An den Adventswochenenden lockt außerdem ein eigener „Christmas Market“, zu dem man beispielsweise mit der Kasbachtalbahn anreisen kann. *rps*

www.thelittlebritaininn.com

Bahnhofstraße 12 & 14, 53560 Vettelschoß, Tel. 02645. 97 561, Öffnungszeiten Restaurant Fr 16-22, Sa 8-22, So & Feiertage 8-20 Uhr, für Hotelgäste ist zusätzlich auf Wunsch Di bis Do von 18 bis 20 Uhr ein Abendessen möglich

Neues Kulturcafé in ehemaliger Metzgerei



Foto: Horst Müller

Die Inhaberin Yan Dong mit ihrer Tochter am neuen Standort ihres Cafés

Was wird aus dem Gebäude der ehemaligen Traditionsmetzgerei Merzbach? Diese Frage stellten sich viele Mehlemer nach der Schließung. Inzwischen befindet sich dort ein Café, dessen Name, „Tee Time“ Ortskundigen bekannt sein dürfte. Denn 2022 eröffnete die Gastgeberin Yan Dong dort bereits ihre erste Gastronomie – gut versteckt in einem kleinen Häuschen nur wenige Meter weiter. Am neuen Standort blickt man durch ein großes Schaufenster auf ein gemütliches Wohnzimmer-Ambiente mit vielen Pflanzen, Korblampen und einem Klavier. Die Inhaberin und gebürtige Chinesin Yan Dong kam im Alter von 20 Jahren nach Deutschland, um in Karlsruhe Kunstgeschichte zu studieren.

Die Snacks und Kuchen stellt Yan Dong alle selbst her. Angeboten werden unter anderem eine Snackplatte aus Salat, Frühlingsrolle und Süßkartoffel, veganer Glasnudelsalat und chinesische Maultaschen. Yan Dong versteht ihre „Teetime“ nicht nur als Treffpunkt für Menschen, sondern auch als Ort der Kultur – so finden dort etwa kleinere Musikveranstaltungen statt. *nir*

Meckenheimer Str. 3, Bonn-Mehlem,
Tel. 0176. 76 85 93 68,
Mi-Fr 16-20, Sa, So und feiertags 12-20 Uhr,
Mo & Di geschlossen

Ein neuer Standort in der alten Heimat

Die Backmanufaktur Nelles hat am 17. November ihre neue, bisher größte Filiale mit 80 Sitzplätzen in Bad Neuenahr-Ahrweiler eröffnet. Damit kehrt das Familienunternehmen in seine Heimatregion zurück. Gründer Herbert Nelles stammt aus Heimersheim, absolvierte in Ahrweiler seine Gesellenprüfung und begann dort seine Bäckerkarriere. Die Inhaber in zweiter Generation, Frank

und Sandra Nelles, sind ebenfalls in der Region geboren.

Angeboten werden unter anderem Frühstück, Kaffee, Kuchen und Teilchen, handgemachtes Brot und Brötchen, frisches Omelette und Rührei sowie regionale und saiso-

nale Spezialitäten wie Berliner oder Zwiebelkuchen. Zur Weihnachtszeit gibt es verschiedene hausgemachte Plätzchen, Christstollen und Marzipankränze. Besonderheiten am neuen Standort sind die frischen Waffeln, die vor Ort gebacken werden, und ein abtrennbares Séparée für kleine Veranstaltungen. *nir*

Nelles-Backmanufaktur.de
Bad Neuenahr-Ahrweiler,
Rotweinstraße 3,
Tel. 02641. 90 76 109,
Mo-Sa 6-19, So 8-18 Uhr

Sandra und Frank Nelles in einer ihrer Filialen. Den neuen Standort in Bad Neuenahr-Ahrweiler konnten wir bis Redaktionsschluss noch nicht besuchen.



Fotos(3): Nelles - Die Backmanufaktur





Entspannen - Atmen - Auftanken

Saunaglut gegen Winterkälte

Wenn draußen die Kälte regiert, schenkt unsere Sauna wohlige Wärme und tiefe Entspannung.

Genießen Sie wohltuende Aufgüsse und entspannende Wellnessmassagen, die tiefes Wohlbefinden schenken.

Zwischen den Saunagängen verwöhnen wir Sie mit köstlicher, regionaler Küche, die mit frischen Zutaten Herz und Gaumen erfreut.

Entdecken Sie Erholung in Ihrer schönsten Form.



www.saunapark-siebengebirge.de
Dollendorfer Str. 106 □ 110
53639 Königswinter-Oberpleis


SAUNA
SIEBENGEIRGE
PARK

Die Neuen

Zwölf Restaurants,
die vor Kurzem neu eröffneten

1718

Im ehemaligen Muffendorfer Weinhaus an der Hauptstraße haben Greta Ersfeld-Liethen und Julius Landré ihr erstes eigenes Restaurant eröffnet. Der Name „1718“ geht auf das Baujahr des denkmalgeschützten Fachwerkhäuses zurück. Das Restaurant bietet französische Brasserie-Küche mit saisonalen Produkten sowie eine aufwendig kuratierte Weinauswahl mit einem Schwerpunkt auf deutschen Weißweinen. Gastgeber und Küchenchef Landré absolvierte seine Kochlehre in Halbedels Restaurant in Bad Godesberg, was sich auf der kleinen, regelmäßig wechselnden Speisekarte bemerkbar macht, deren Gerichte von der Sterneküche inspiriert sind. S. 40

1718.restaurant

Bellevuechen im Park

Der Name Bellevuechen in Rolandseck ist vielen Gastro-Kennern ein Begriff. Nun gibt es auch in Bad Godesberg eine Dependence – das Restaurant Bellevuechen im Park. Es liegt zentral im Bad Godesberger Kurpark im ehemaligen „The Courts“ auf dem Gelände des Tennisclubs Grün-Weiß, direkt neben dem Kleinen Theater. Obwohl das Restaurant für alle geöffnet ist, kommen Sportfreude hier besonders auf ihre Kosten, denn die Gastgeber Artur Tutescu und Leonardt Schmidt kombinieren mediterrane Küche mit einer Sportsbar, in der Fingerfood, Snacks und mehr zu kleineren Preisen serviert werden. S. 39

www.bellevuechen-im-park.de



Bonngout

Der Name ist geblieben, ansonsten hat sich das Café und Bistro am Remigiusplatz stark verändert. Auf den ersten Blick ersichtlich ist der Umbau. So steht beispielsweise die Theke nun dort, wo früher die Treppe war, wodurch es nun in der oberen Etage mehr Sitzplätze gibt. Auch das gastronomische Angebot hat sich verändert. Geboten wird eine „leichte, mediterrane französische Küche und viele gute Weine“, erklärt Betriebsleiter Farid Asmailov im General-Anzeiger.

S. 136

www.bonngout.com



Niederpleiser Mühle by Da Vet

Der erfahrene Gastronom Peshan Kedik und seine Familie haben die traditionsreiche Niederpleiser Mühle übernommen. Aus dem einstigen Landgasthof mit seiner gehobenen Rustikalität ist nach einem Umbau ein stilvolles Restaurant mit elegantem Design geworden. Das Restaurant „Da Vet“ bietet mediterrane „Fusion Kitchen“ in einer denkmalgeschützten Location in Sankt Augustin. Die Küche ist ganz neu gestaltet und um einen Holzkohlegrill erweitert.

S. 139

www.niederpleiser-muehle.de