



General-Anzeiger

Spezial
31.10.2026

Bonn geht aus!

Essen und Trinken an Rhein, Sieg und Ahr

Die

12

Neuen

**KÖSTLICHE
ADRESSEN**
AUS BONN UND
DER REGION

Geschichten rund um

Genuss, Experten und mehr

bonn-geht-aus.de

Genuss vom Feinsten

Von der Sterneküche bis zum Weinlokal: Unsere Top-Adressen für Bonn und die Region

Wir haben Erfreuliches zu berichten, mal wieder: Unsere Gastronomie in Bonn, an Rhein-Sieg und Ahr glänzt auch in diesem Jahr mit vielfältigen Konzepten und ist lebendiger denn je. Bei der Recherche für dieses Spezial „Bonn geht aus!“ haben unsere Autorinnen und Autoren viel Positives entdeckt und wurden oft mit kulinarischen Genüssen vom Feinsten bedacht. Diese Kreativität macht sich im Angebot bemerkbar: Gleich zwölf Neueröffnungen, die uns in der abwechslungsreichen Gastro-Szene aufgefallen sind, stellen wir Ihnen auf den nächsten Seiten vor.

Unsere Chefin vom Dienst, Nina Rheinheimer, und Fotografin Sarah Larissa Heuser hatten zudem einen besonders schönen Termin. Beim Photoshooting für unser Titelbild im Endericher Restaurant „Kris & Chris Bistronomie“ durften sie dem Gastronomen-Paar Kristina und Christian Bautz in der Küche über die Schulter schauen.

Sie, liebe Leserinnen und Leser, können sich auf eine abwechslungsreiche Lektüre freuen, so blicken wir unter anderem hinter die Kulissen der Sterne-Restaurants und verschaffen Ihnen mit unseren beliebten Top-Listen einen Überblick über die verschiedenen Küchen-Kategorien – von Mittelmeer, Deutsche Küche, Italien, Around The World bis hin zu Cafés und Bistros, Weinlokalen und Bars.

Dieses Jahr kann sich Bonn beispielsweise über einen neuen Michelin-Stern freuen – er kocht hat ihn Fritz Benson vom



Kristina und Christian Bautz erklären Redakteurin Nina Rheinheimer (v.l.), aus welchen Zutaten ihr Gericht besteht.

FOTOS: SARAH LARISSA HEUSER



Das Pendant zum Fischgang im vegetarischen Menü erfordert viel Fingerspitzengefühl von Christian Bautz.

Theodor's, den unsere Autorin zum Interview traf. Im Bereich Fine Dining haben wir zudem das Restaurant 1718 neu in die Top-Liste aufgenommen. Auch abseits der gehobenen Küche

gibt es zahlreiche Tipps. Wie wäre es zum Beispiel mit einem Besuch im Gesindehaus in Bonn (Deutsche Küche) oder der Roestburg in Siegburg (Cafés und Bistros)?

Wie üblich der Hinweis: Die Restaurants wurden von der Redaktion nach subjektiven Kriterien und eigenen Erfahrungen ausgewählt. Es handelt sich um keine vollständige Liste aller empfehlenswerten Gastro-Betriebe in der Region. Und da Öffnungszeiten und Preise sich kurzfristig ändern können, empfehlen wir, vor dem Restaurant-Besuch einen Blick auf die Online-Kanäle der Betriebe zu werfen oder kurz dort anzurufen.

Noch mehr Informationen gibt es natürlich online, schauen Sie doch gerne mal rein: www.bonn-geht-aus.de!

Viel Spaß beim Lesen und Genießen!
Ihr Bonn geht aus-Team

Inhalt

Die Neuen

Neueröffnungen in Bonn und der Region..... 3-4

Sterneküche

Yunico, Theodor's und Steinheuers Zur Alten Post... 7-8

Fine Dining

Gasthaus Kräutergarten, Restaurant 1718 und Anna Seibert..... 10-11

Deutsche Küche

Restaurant Ruland und Gesindehaus..... 14

Italienische Restaurants

Ristorante Maruzzella und Il Punto..... 16-17

Mittelmeer

Déjà Vu bei Mario und Café Klosterpforte..... 18

Around The World

Pie Me Café, Shinko und Kris & Chris..... 20-21

Cafés & Bistros

Savvy Nosh, Zuckerstück und Roestburg..... 22-23

Weinlokale & Bars

Rien ne va plus und Brix – die Weinkneipe 24

Impressum

Verlag

General-Anzeiger Bonn GmbH,
Baunscheidtstraße 17
53113 Bonn
Telefon: 0228/66 88 0

Anzeigen

Manuel Boddart (Ltg.),
Telefon: 0228/66 88 333,
anzeigen@ga.de

Vertrieb

Telefon: 0228/66 88 222,
vertrieb@ga.de

Redaktion

Rheinland Presse Service GmbH, Monschauer Straße 1,
40549 Düsseldorf,

Geschäftsführer: José Macias (verantwortlich), Nina Rheinheimer, Christian Hensen

Mitarbeit: Andrea Simons, Jörg Wild, Gerda Saxler-Schmidt, Martina Sondermann, Susanne Träupmann, Brigitte Linden, Roswitha Oschmann, Astrid Hillebrand, Holger Bernert, Sarah Larissa Heuser, Frank Rümmele

Kontakt: Tel. 0228/66 88 684,
ga-bonn@rheinland-presse.de

Titelbild:

Foto: Sarah Larissa Heuser,
Gestaltung: Pascal Gerlach

Titel-Shooting mit Spargeltartelett

Bei unserem diesjährigen Cover wollten wir optisch was Neues wagen. Und wo wären wir da besser aufgehoben als in der „Kris & Chris Bistronomie“ in Bonn-Enderich? Das sympathische Inhaber-Paar Kristina und Christian Bautz zeichnet sich vor allem durch Kreativität aus, die sie auch bei unserem Titelgericht unter Beweis stellen. Dass die Redaktion von „Bonn geht aus!“ und Fotografin Sarah Larissa Heuser bereits Anfang Juni zum Shooting anrückten, spiegelt das zur Saison passende Spargeltartelett im Zuccinimantel wider. Garniert wird das

Pendant zum Fischgang im vegetarischen Menü unter anderem mit Stachelbeer-Relish, Buttermilchsoße und Olivenkraut. Dazu gibt es eine hausgemachte Limonade mit Holunderblüten, Mango und Zitrone. Kristina und Christian Bautz setzen auf regionale Zutaten von Erzeugern ihres Vertrauens, zum Beispiel Christian Servatius und Helmut Hartmann. Was die Saison aktuell nicht bietet, wird vorausschauend eingekocht und fermentiert – denn „alles, was man selbst machen kann, machen wir auch selbst“, betonen die Inhaber.



Christian und Kristina Bautz mit Fotografin Sarah Larissa Heuser (v.l.) beim Titelschooting.

FOTO: NINA RHEINHEIMER



Spannende neue Gastro-Ideen mit viel Herz

Charlie Chaplin, sizilianischer Kaffee und Egg Sando: Vier Neueröffnungen in Bonn und der Region



Die Bohème Gastrobar kombiniert nordfranzösisch-belgische Küche mit einem künstlerischen Ambiente. FOTO: SARAH LARISSA HEUSER



Klein, aber fein: das Café Momo. FOTO: FRANK RÜMMELE



Im Restaurant Clemens hängen elegante Ölgemälde an modernen Graffiti-Wänden. FOTO: FRANK RÜMMELE

Gastrobar Bohème

Artur und Maria Prykhodchenko, Inhaber des Beueler Restaurants „Bibliothek“, haben sich für ihr zweites Lokal, die Bohème Gastrobar, ein neues Konzept ausgedacht: Am Belderberg, wo ehemals das Café „Der kleine Muck“ zu finden war, trifft nordfranzösisch-belgische Küche auf ein künstlerisches Ambiente. Die elegante Einrichtung versetzt die Gäste beispielsweise mit Grammophon und Charlie-Chaplin-Stummfilm auf eine Zeitreise. An der Bar gibt es internationale Cocktails, mit Kräutern und Gewürzen gemixt, belgisches und deutsches Bier und Weine. Auf der Speisekarte stehen unter anderem belgisches, in Bier geschmortes Fleisch, Muscheln, Garnelen und Austern sowie Kroketten und Waffeln.
bohemebonn.com
Bonn, Belderberg 20
Di-Do 17-22 Uhr,
Fr und Sa 17-23 Uhr,
So 17-22 Uhr, Mo geschlossen
Hauptgerichte 22-38 €

Café Momo

Das Café Momo in Poppelsdorf ist klein und hat eine Stammkundschaft, die das schätzt. Vintage-Möbel, Pflanzen und kleine Details bestimmen das Interieur. Ruhig, entspannt, ohne Ablenkung. Das Haus röstet eigene Bohnen aus Sizilien und bereitet daraus italienische Kaffeespezialitäten zu, die diesen Ursprung nicht verstecken. Auf der Karte stehen außerdem hausgemachte Kuchen, Waffeln und belegte Brote – wenig, aber mit Sorgfalt gemacht. Das Momo ist im Viertel als Arbeits- und Leseort bekannt, und das nicht ohne Grund. Die Kombination aus gutem Kaffee, selbst gemachtem Gebäck und einer Einrichtung, die zum Bleiben einlädt, macht es zu einer verlässlichen Adresse in Poppelsdorf.
kaffeemomo.de
Bonn,
Clemens-August-Straße 51
Telefon: 0176 24 90 28 26
Di-Fr 9.30-18 Uhr,
Mo geschlossen
Kleine Gerichte 5-13 €



Cu8e Moments in Bornheim-Hersel bietet vor allem Frühstück und Brunch. FOTO: FRANK RÜMMELE

Clemens

Das Clemens Bonn von Phillip Fornal im ehemaligen Meyers in Bonn-Poppelsdorf ist ein Mix aus Restaurant und Bar. Bei der Eröffnung hieß es Café Beluga, wurde aber vor Kurzem wieder umbenannt. Das Auge isst bereits bei der höchst originellen Einrichtung mit, die Graffiti mit eleganten Ölgemälden in barocken Goldrahmen kombiniert. Kulinarisch liegt der Fokus auf Fleisch und Fisch. Als Spezialität des Hauses werden Wiener

Schnitzel vom Kalb, Schweineschnitzel Wiener Art und frische Austern (nur am Wochenende) aufgeführt. Des Weiteren gibt es diverse Steaks (unter anderem aus dem Dry Ager), Lammkarree vom Grill und eine Fisch- und Meeresfrüchteplatte.
restaurant-clemens.de
Bonn,
Clemens-August-Straße 51a
Telefon: 0228 92 96 83 54
Mo-Do und So 17.30-22 Uhr,
Fr und Sa 17.30-1 Uhr
Hauptgerichte 22-56 €

Cu8e Moments

Das Frühstücks- und Brunch-Café Cu8e Moments in Bornheim-Hersel, das den Namen „Cube“ der würfelförmigen Architektur verdankt, will mit modernen Frühstücksideen den Morgen zu etwas Besonderem machen. Sogenannte „Signature Drinks“ wie der Cu8e Matcha Latte mit seinem bunten Farbverlauf und Deko-Objekte wie der Aperol-Baum machen das Café zur Instagram-tauglichen Anlaufstelle zwischen Köln und Bonn. Eine weitere Trend-Spezialität sind japanische Sandwiches wie das crispy Chicken Sando oder Egg Sando. Zur Mittagszeit gibt es eine kleine, ausgewählte Karte mit warmen Snacks, etwa Flammkuchen, herzhaftes Croissants und frisch belegte Baguettes.
cu8e.de
Bornheim-Hersel,
Mainstraße 8b
Telefon: 02222 12 34 56
Mo-Mi 9-14 Uhr, Do & Fr 18-21.30 Uhr, Do-Fr 18-21.30,
Sa 9-12 Uhr, So geschlossen
Hauptgerichte 10-15 €

GÄNSEZEIT

IM RESTAURANT GOBELIN

11. November bis 23. Dezember 2026
Montag bis Samstag: 18:00 bis 22:00 Uhr
Freuen Sie sich auf zarte Stücke von der Gans mit Kartoffelklößen und saftigem Rotkohl.



In diesem Jahr gibt es unsere Gans auch erstmals für Zuhause. Sorgfältig vorbereitet und zur Abholung bereit, bringt sie den Genuss unserer Gänsezeit zu Ihnen nach Hause.



Alle weiteren Informationen finden Sie hier.



DREESENS WINTERGARTEN

NOVEMBER & DEZEMBER

Freitag & Samstag: ab 15:00 Uhr
Sonntag: ab 12:00 Uhr

Freuen Sie sich auf:
Heißen Glühwein, frisch gebackene Waffeln, leckere Kürbissuppe und vieles mehr!

Highlight für Kinder:
S'Mores an der Feuerstelle



Philippinische Küche, Sake-Bar und mehr

Sieben Neueröffnungen und ein umfassend renoviertes Restaurant zeigen die kulinarische Vielfalt der Region

Drube Bottles & Bistro

Bad Godesberg hat Restaurants, Cafés, Kneipen und jetzt auch eine Adresse, an der Wein im Mittelpunkt steht – so fasst der Inhaber Niklas Rosenberger das Konzept seines neuen Lokals im Villenviertel auf seiner Website zusammen. Tagsüber ist Drube ein Weinshop, in dem persönliche Beratung auf Augenhöhe und Vor-Ort-Verkostung geboten werden. Abends wird daraus eine ruhige Weinbar mit kleinen Speisen wie Austern, Quiche Lorraine und Käse. Die kuratierte Auswahl bleibt bewusst klein, die Weine stammen aus Deutschland, Österreich, Frankreich und Italien.

drube-wein.de
Bonn-Bad Godesberg,
Rüngsdorfer Straße 4
Telefon: 0160 90 21 50 89
Mo-Fr 16-22 Uhr,
Sa & So geschlossen
Kleinere Speisen 7,50-24 €

Hello Café Bar

Wo einst im „Varietee“ der Tee im Fokus stand, befindet sich nun eine moderne Café-Bar, die sich gleichzeitig als Co-Working- und Event-Space versteht. Nicht nur die Inneneinrichtung mit dem minimalistischen Design und dem Wasserfall an der Wand zeigt, dass die Inhaber Laura Sikora und Jean De La Croix Bananeza eher auf ein jüngeres, Social-Media-affines Publikum setzen. Auch die bunten Matcha-Getränke und Sandwich-Sorten knüpfen an Trends an. Wer sich die Auswahl in Ruhe anschauen möchte, kann das an einem der Bestellautomaten machen und dort auch bezahlen. Außensitzplätze in zentraler Lage am Bonner Marktplatz sind vorhanden.

hellocafebar.com
Bonn, Markt 6
Telefon: 0228 18 03 77 77
Di-Do & So 11-19 Uhr, Fr-Sa 11-22 Uhr, Mo geschlossen
Hauptgerichte 6-16 €



Inhaber Niklas Rosenberger sitzt in seinem Drube Bottles & Bistro im Godesberger Villenviertel.

FOTO: SARAH LARISSA HEUSER

Jackie's Travel

Mit „Jackie's Travel & Modern Filipino Eatery“ hat wohl das ungewöhnlichste Konzept in Bad Godesberg eröffnet. Als Restaurant und Reisebüro schickt „Jackie's Travel“ seine Kunden nicht nur kulinarisch auf die Philippinen, sondern bucht auf Wunsch sogar einen Flug dorthin. Chefkoch und Konzeptentwickler Mari Esteli Ibabao, der unter anderem in der Sternegastronomie gearbeitet hat, möchte traditionelle philippinische Aromen mit modernen gastronomischen Techniken verbinden. Auf der Speisekarte stehen etwa knuspriges Lechon Belly, würziges Pork Sisig und das Nudelgericht Pancit Canton, welches man sich nach dem Prinzip „Mix & Match“ selbst zusammenstellen kann, sowie das Dessert Jackie's Special Halo-Halo.

jackietravels.de/essen
Bonn, Wurzerstraße 108
Telefon: 0228 91 56 55 30
Mi & Do 12-18 Uhr, Fr & Sa 13-22 Uhr, So 13-18 Uhr,
Mo & Di geschlossen
Hauptgerichte 12-16 €

KIU

Ein Izakaya ist ein Sake-Laden, der sich im Laufe der Jahrzehnte zu einer japanischen Tapas Bar entwickelt hat, denn mit kleinen Speisen als Grundlage trinkt es sich besser. Das neue KIU in der Bonner Friedrichstraße steht in dieser Tradition, beschränkt sich allerdings nicht nur auf japanische Küche, sondern bietet ebenfalls Kreationen der asiatischen Fusionsküche mit Einflüssen aus Vietnam, Korea und China an. Neben kalten und warmen Tapas, wie Hühnchen in Teriyaki-Sauce und Sake Nanban Salat, gibt es für den größeren Hunger auch Bowls. Obendrein lohnt sich natürlich der Blick auf die Sake-Karte.

kiu-bonn.com
Bonn, Friedrichstraße 13
Telefon: 0163 37 05 420
Di-Fr & So 18-22.30 Uhr, Sa 12-22.30 Uhr, Mo geschlossen
Hauptgerichte 11-18 €

Restaurant Leu

Das Leu in Niederkassel setzt auf wenige Tische, eine offene Küche und eine klare Handschrift. Holz und Beton, dezentes Licht, kein überflüssiges Detail. Das Menü startet mit Macaron, Matcha, Tartelette und Cashew. Dann kommen Fladenbrot mit fermentierter Knoblauchcreme, Sauerrahm mit Kräutern und gesalzener Butter ins Spiel. Die Gänge arbeiten mit präzisen Kontrasten. Jakobsmuschel trifft auf Tomate, Melone und Liebstöckel, Lachsforelle auf Blumenkohl, Stachelbeere und Dill, Stubenküken auf Tanzpils, Erbse und Salzzitrone. Vegetarisch gibt es Cannelloni in derselben Komposition. Als Vordessert Pfirsich mit Popcorn, dann Verjus Rosé mit Karotte, Zitronenverbene und Earl Grey. Moderne europäische Kombinationsküche, die mit Zurückhaltung arbeitet und dabei mehr sagt als viele Karten mit zwanzig und mehr Gerichten.

leurestaurant.de
Niederkassel, Heerstraße 2a
Telefon: 02208 94 800
Di-Fr 18.30-24 Uhr,
Sa-Mo geschlossen
Menü 110-125 €

Me Latte

Das equadorianische Café Me Latte an der Bonner Adenauerallee verbindet laut eigener Aussage Specialty Coffee mit südamerikanischer Küche aus Ecuador und einer persönlichen, herzlichen Atmosphäre. Mit „Specialty Coffee“ ist handgebrühter Kaffee aus ausgewählten Röstereien gemeint. Zum Frühstück können hier etwa Tortilla Francesa (Omelette), Arepa de Maíz (Maisfladen) oder geröstetes Brot bestellt werden. Hinzu kommen hausgemachte Kleinigkeiten wie Empanadas und Kuchen sowie ein wechselnder Mittagstisch.

me-latte.com
Bonn, Adenauerallee 70
Telefon: 0228 97668659
Di-So 11-19 Uhr,
Mo geschlossen
Hauptgerichte 6-15 €

Röstahroma

An der Oberhutstraße nahe dem Ahrtor hat Röstahroma seinen festen Platz. Der Laden ist Kaffeebar und eigene Mikrorösterei in einem. Verarbeitet werden fair gehandelte Bohnen, die direkt vor Ort in die Rösttrommel wandern. Wer zur richtigen Zeit reinschaut, kann den Röstprozess aus nächster Nähe beobachten. Aus den Siebträgern fließen sauber gezogene Kaffeespezialitäten. Auf die Theke kommen täglich selbst gebackene Kuchen und kleine Snacks. Die Zeiten ändern sich hier schon mal spontan, also ruft man vor dem Besuch am besten lieber kurz durch.

roestahroma.de
Bad Neuenahr-Ahrweiler,
Oberhutstraße 14
Telefon: 02641 91 73 482
Do-So 10-18 Uhr,
Mo-Mi geschlossen

Treibholz - Haus am Rhein

Das Haus am Rhein im Vereinsheim der Bonner Ruder-Gesellschaft wurde von dem bekannten Gastronomen Dirk Dötsch übernommen. Der hat dem Restaurant den neuen Namen „Treibholz“ und eine umfassende Renovierung verpasst. Zu den Änderungen zählen etwa ein neuer Vinylfußboden in Holzoptik und barrierefreie WCs. Die Küche zeichnet sich laut Speisekarte durch Saisonalität und die Zusammenarbeit mit regionalen Erzeugern aus. Zusätzlich zur eher kleinen, aber feinen Auswahl an Hauptgerichten, Vorspeisen und „Allerlei“ findet man in der Karte zahlreiche Weine sowie weitere Heiß- und Kaltgetränke.

treibholz-bonn.de
Bonn,
Elsa-Brändström-Straße 74
Telefon: 0228 46 53 07
Di-Do ab 15 Uhr,
Fr & Sa ab 12 Uhr, So 12-18 Uhr,
Mo geschlossen
Hauptgerichte 16-33 €



Futuristisches Design: die Hello Café Bar FOTO: SARAH LARISSA HEUSER



Philippinisch essen bei Jackie's Travels FOTO: SARAH LARISSA HEUSER



Der Sake-Hotspot in der Bonner City: KIU FOTO: SARAH LARISSA HEUSER



Elegantes Ambiente im Restaurant Leu FOTO: FRANK RÜMMELE



Restaurant Treibholz nach der Renovierung FOTO: SARAH LARISSA HEUSER

event



manufaktur
Bonn

Bonns erste Adresse für unvergessliche Events.

HOCHZEITEN. GEBURTSTAGE. JUBILÄEN. FIRMENEVENTS.



Innenstadtlage



Zwei Ebenen:
250 m² oben, 200 m² unten



Bis zu 199 Gäste stehend,
bis zu 140 Gäste sitzend



Premium-Food

Location, Küche, Service und Eventorganisation – aus einer Hand.
Mit einem Team, das Ihren Anlass vom ersten Gespräch bis zum letzten Häppchen trägt.

Im Urban Soul Quartier, mitten in Bonn, entstehen Events, die bleiben. Nicht nur weil der Raum es hergibt – sondern weil Menschen dahinterstehen, die wissen, wie gute Gastlichkeit funktioniert.

Planen wir gemeinsam etwas Besonderes.



Jetzt Wunschtermin sichern



Maximilianstraße 15, 53111 Bonn
eventmanufakturbonn.com · +49 228 76 38 69 90

Schlemmen und entdecken

Die Theatergemeinde Bonn bietet 2027 im Rahmen der Reihe „Art & Eat“ kulinarische Führungen in Bonn und der Region an

Im Jahr 2027 setzt die Theatergemeinde ihre erfolgreiche Veranstaltungsreihe „Art & Eat“ fort. Hierbei wird ein Stadtteil Bonns oder ein Ort in der Umgebung erkundet. Nach den Führungen, die jeweils ungefähr 1,5 Stunden dauern, kann das Gesehene bei einem Restaurantbesuch in geselliger Runde vertieft werden.

Folgende Termine sind geplant: Am 28. Januar 2027 führt Michael Horn (Direktor Beethoven Orchester Bonn) durch die Beethovenhalle und gibt Einblicke in die Arbeit des Orchesters. Das Abendessen findet im Cantos, dem Restaurant der Beethovenhalle, statt.

Einblicke in den Bonner Stadtteil Kessenich gibt am 25. Februar 2027 der „Stadtspaziergänger“ Rainer Selmann. Anschließend erwartet ein indisches Restaurant die Teilnehmerinnen und Teil-



Im Anschluss an die Führung durchs Adenauerhaus kehrt die Gruppe in ein italienisches Restaurant ein.

FOTO: FRANK HOMANN

nehmer zu einem Spezialitätenbuffet.

Nach Rhöndorf geht es am 18. März 2027. Nach dem Besuch des Adenauerhauses wird Stadtführerin Renate Mahnke durch den Ort

führen. Der kulinarische Teil findet in einem italienischen Restaurant statt.

rps

Details und Buchung:
theatergemeinde-bonn.org
Telefon: 0228 91 50 30



Nach einer Führung durch die Beethovenhalle...

FOTO: BENJAMIN WESTHOFF



...geht es zum gemütlichen Abendessen direkt nebenan ins Restaurant Cantos.

FOTO: NINA RHEINHEIMER

Genuss auf ganzer Linie!

Die einzige Frage sollte sein:

Steak, Pommes oder Dessert? Den Weg zum Restaurant plant die myGO-App für Dich.



Jetzt downloaden
und ganz bequem mit
Bus & Bahn quer
durch NRW fahren!



Bonn geht aus! Top-Liste Oktober 2026

Sterneküche

**Brogsitter –
Historisches
Gasthaus Sanct
Peter***Historisches Gasthaus
seit 1246*Bad Neuenahr-Ahrweiler,
Walporzheimer Straße 134**Halbedel's
Gasthaus***Kulinarischer Fixstern
über Bonn*Bad Godesberg,
Rheinallee 47**Steinheuers
Restaurant Zur
Alten Post***Das Aroma einer
Region*Bad Neuenahr-Ahrweiler,
Landskronerstraße 110**Theodor's***Sorgfältig ausgewählte
Weinkarte*Beuel,
Friedrich-Breuer-Straße 98**Yunico***Japanisch einzigartig*Oberkassel, Am Bonner
Bogen 1

TOP-LISTE STERNEKÜCHE

Drei Fragen an Christian Sturm-Willms

Der Executive Chef des Yunico spricht über seinen Zugang zur japanischen Küche

In Brandenburg geboren und in Siegburg aufgewachsen hatten Sie eigentlich gar nichts damit zu tun, wie sind Sie auf die japanische Küche gekommen?

Christian Sturm-Willms: Tatsächlich habe ich meine Ausbildung im Kranz Parkhotel in Siegburg gemacht, mit französischer Basis. Auf Sylt bei Holger Bodendorf habe ich danach mein Faible für Fisch entdeckt. Zur Überbrückung der Zeit bis zum Beginn der Meisterschule in Köln kam ich ins Kameha und lernte zwei Sushimeister kennen. Schnell merkte ich, dass die Klassik der französischen Küche mit den Techniken und der japanischen Aromatik unheimlich gut zusammenpasst. So haben wir 2011 angefangen, die Küche des Restaurants, das bis 2015 noch „Yu Sushi Club“ hieß, zu verändern: mit weniger Sushiplatten und immer mehr unserer eigenen Handschrift.



Christian Sturm-Willms

FOTO: BARBARA FROMMANN

Und der folgen die Gäste quasi blind, wenn sie das Menü bestellen. Warum dieses Geheimnis?

Sturm-Willms: Weil es in Japan die größte Ehre für einen Koch ist, wenn der Gast „Omakase“ sagt. Dann lässt er sich darauf ein, dass er ein Menü aus den besten Produkten des Tages serviert bekommt. Auch wir sind immer auf der Suche nach Neuem und tollen Produkten. So kann es sein, dass das Menü jeden Tag anders zusammenge-

setzt ist. Was serviert wird, erklärt der Service. Und nur zwei oder drei Prozent unserer Gäste wollen vorher wirklich genauer wissen, was sie erwartet.

Sie servieren kleine Kunstwerke. Gerade an Japan denkend spielt die Optik eine besondere Rolle, nicht wahr?

Sturm-Willms: Ja, aber die schönste Optik in Japan ist manchmal auch die reduzierte. Drei Scheiben richtig geschnittenes Sashimi können schöner aussehen, als wenn ich einen Fisch in fünf verschiedenen Texturen anrichte. Es darf nicht zu abgedreht sein. Wichtig ist das Produkt.

Yunico-kameha.com
Bonn-Oberkassel,
Am Bonner Bogen 1
Telefon: 0228 43 34 55 00
Mi-Sa 19-22 Uhr,
So-Di geschlossen
5-Gang-Menü 149 €,
7-Gang-Menü 189 €

Theaterstraße/
Ecke Fritz-Schroeder-Ufer
53111 Bonn

0228/65 11 78

www.cantos-bonn.de**cantos**
RESTAURANT

An der Rheinseite der Bonner Beethovenhalle gelegen vereint unser Restaurant modernes Design mit historischem Charme!

Mit der zentralen Lage und einer hervorragenden Erreichbarkeit bietet das CANTOS mit wundervollem Rheinblick nicht nur eine erstklassige À-la-carte-Gastronomie sowie Süßes vom hauseigenen Konditorenteam, sondern auch ideale Voraussetzungen für geschäftliche und private Veranstaltungen.

Ob Tagungen, Meetings, Betriebsfeiern, Jubiläen, Ambiente-Trauungen oder Hochzeitsfeiern – für jeden Anlass gestalten wir den passenden Rahmen und schaffen mit viel Liebe zum Detail unvergessliche Momente.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch im CANTOS oder Ihre Anfrage!

Reservierungen sind auch jederzeit online möglich!



TOP-LISTE STERNEKÜCHE

Ein Produkt, vier Texturen

Mit dem Theodor's haben Jana und Fritz Benson einen weiteren Stern nach Bonn geholt

Nah am Gast will er sein und hat sich deshalb für den Standort in Beuel mit der einsehbareren Küche entschieden. Ihm gefällt die Transparenz und dass er die Emotionen der Gäste beim Essen sieht. Wie nah er der Gastro-Spitze ist, hat Fritz Benson seit der Guide-Michelin-Gala im Juni erfahren: Zweieinhalb Jahre nach der Eröffnung scheint mit dem Theodor's ein neuer Stern am Bonner Restauranthimmel. Zu verantworten hat dies der aus Wachtberg stammende Küchenchef, Jahrgang 1996. An seiner Seite seine zwei Jahre ältere Schwester Jana Benson, die als Gastgeberin und Geschäftsführerin fungiert. Für den Restaurantnamen stand der Großvater Pate, so Fritz Benson: „In unserer Familie hat Kulinarik und Genuss immer eine große Rolle gespielt, was sehr durch ihn geprägt war.“

Alle drei Monate wechselt das gesamte Menü. „Damit können wir uns optimal an der Saison orientieren und gleichzeitig unsere Gerichte entsprechend ausreifen.“ Zum gebratenen Kaisergranat kocht er eine Creme aus dessen Kopf und Scheren. Dazu munden hausgemachter Pinienkernsud sowie Pinienöl und Topinambur in vier Texturen: frisch, getrocknet, frittiert und glasiert. Im normalen Betrieb werden maximal



Jana (r.) und Fritz Benson in ihrem frisch ausgezeichneten Sternrestaurant Theodor's.

24 Gäste bewirbt. Bei den Menüs stehen vier, fünf oder sechs Gänge zur Wahl. Diese können um Zusatzgerichte erweitert werden. Auf Anfrage ist ein vegetarisches Menü möglich. Das ist jedoch bei der Reservierung und mindestens 48 Stunden vor dem Besuch anzugeben. Andrea Simons von „Bonn geht aus!“ traf Fritz Benson zum Interview.

Waren Sie überrascht über Ihren ersten Stern? Haben Sie darauf hingearbeitet?

Fritz Benson: Wir haben uns seit der Eröffnung auf einem recht guten Niveau bewegt und haben versucht, uns trotzdem stetig weiterzuentwickeln. Wir haben alle im Team dazu beigetragen, dass wir in einer Zeit von zweiein-

halb Jahren so einen Erfolg erreichen konnten. Und das „überrascht“ uns nicht, sondern macht uns unfassbar stolz. Wir hatten die Freude, erst bei anderen namhaften Führern Auszeichnungen zu erhalten, bis dann die finale Auszeichnung vom Guide Michelin kam. Für mich als Koch war es natürlich ein längerer Weg seit Beginn meiner beruflichen Laufbahn – und ein Traum, dieses Ziel einmal zu erreichen.

Woher kommen die Leidenschaft fürs Kochen und das Gespür für feines Essen?

Benson: Die Leidenschaft kommt voll und ganz von Haus aus, vor allem aber durch meine Mama. Ich bin als schwerer Allergiker zur Welt gekommen,



Neben dem Essen überzeugt auch die elegante und gleichzeitig originelle Einrichtung im Theodor's. FOTOS: SARAH LARISSA HEUSER

und meine Mama hat meine gesamte Kindheit sehr individuell und unfassbar gut für mich gekocht. Dadurch war ich dem Kochen schon immer sehr nah. Im Alter haben die Allergien nachgelassen, die Liebe zum Kochen hingegen wurde größer. Mit 13 Jahren habe ich dann den ersten Job in einem österreichischen Restaurant begonnen und mit 18 die Lehre in Hamburg.

Foie Gras, isländischer Kabeljau, australisches Wagyu-Rind, Flugananas: Man denkt an die große weite Welt beim Blick auf die Menükarte. Gibt es für Sie Grenzen?

Benson: Wir kochen mit den besten Produkten, die wir bekommen können, um dies auch unseren Gästen bieten zu

können. Trotzdem greifen wir natürlich auf saisonale und regionale Produkte zurück. Die Hauptkomponenten scheinen oft exotischer als die Basis des Gerichts. Das australische Wagyu wird beispielsweise von Kartoffel und Zuckerschote begleitet.

theodors-restaurant.de
Bonn-Beuel,
Friedrich-Breuer-Straße 98
Telefon: 0151 70 36 74 08
Mi-Sa 18-23 Uhr (Küchenan-
nahme bis 19.30 Uhr), So 12-
15 Uhr (nur nach Reservie-
rung; Küchenannahme bis
13.15 Uhr) & 18-23 Uhr (Kü-
chenannahme bis 19.30 Uhr),
Mo & Di geschlossen (au-
ßer auf Anfrage für Gruppen
und Exklusivveranstaltungen)
4-Gang-Menü 145 €,
6-Gang-Menü 195 €

TOP-LISTE STERNEKÜCHE

Drei Fragen an Patron Hans Stefan Steinheuer und Küchenchef Christian Binder

Die Männer hinter dem Zwei-Sterne-Restaurant „Steinheuers Zur Alten Post“ über ihr Qualitätsgeheimnis

Zum 28. Mal hat Steinheuers „Zur Alten Post“ dieses Jahr zwei Sterne im Guide Michelin erhalten – und das ununterbrochen und trotz des Wechsels in der Küchenleitung. Wie schafft man das?

Hans Stefan Steinheuer und Christian Binder: Das hat ganz stark mit dem Teamgedanken zu tun. Und man muss jeden Tag beste Qualität kaufen und fehlerfrei arbeiten. Geschmack kann man einfach erzeugen, aber es muss immer perfekt sein. Das gilt für Garpunkte, Temperaturen und für das Tun der Mitarbeiter. Einig sind

wir uns auch bei der Harmonie der Aromen. Das reicht bis zum Wein. Und es sollten nicht zu viele Komponenten auf dem Teller liegen, sondern ein klares Hauptprodukt erkennbar sein.

In der Begründung für die diesjährige Vergabe der zwei Sterne an die „Alte Post“ lobt der Guide Michelin genau „das hervorragende Hauptprodukt von wenigen Komponenten umschmeichelt“ und eine „angenehm reduzierte klassische Küche“. Als Beispiel nennt er Brust, Keule und Herz von der Miéral-Taube mit eingelegter

Zwiebel und sautiertem Spitzkohl, begleitet von einer Traubensauce mit feinem Säure-Süße-Spiel. Ist das auch für Sie ein typisches Gericht? Oder würden Sie ein anderes nennen?

Christian Binder: Bei diesem Gericht haben wir Wert auf die Nutzung verschiedener Teile der Bresse-Taube gelegt. Damit kochen wir gerne. Insofern ist es typisch. Nicht nur die edlen Stücke eines Tieres zu verwenden, sondern nach dem Prinzip „nose to tail“ auch andere Teile zuzubereiten, hat für uns ethische und geschmackliche

Gründe. Auch ein Reh aus der Region, wie wir es in der Saison immer verwenden, hat mehr zu bieten als nur den Rücken.

Viel gelobt ist der Service des Hauses, für den Ihre Frau Gabriele und als Sommelière auch Ihre Tochter Desirée verantwortlich zeichnen. Was macht diesen so besonders?

Hans Stefan Steinheuer: Paul Biermann, der seit drei Jahren ebenfalls als Sommelier bei uns ist, möchten wir noch anfügen. Was es ausmacht, ist das Familiäre, das Wohlfühlen, die Gastfreundschaft. Das reicht vom

Empfang bis zum Abschied. Nur so kommt man weiter. Man kann kochen so gut man will: Es sind viele Komponenten, die das Gesamtbild ergeben. sim

steinheuers.de
Bad Neuenahr-Ahrweiler
(Ortsteil Heppingen),
Landskroner Straße 110
Telefon: 02641 94 860
Do-Sa 18.30-21 Uhr, So 12-
13.30 Uhr (jeweils letzte Menü-
annahme), Mo-Mi geschlossen
(für Gruppen ab zehn Personen
Mo, Do, Fr und Sa mittags auf
Anfrage Öffnung möglich)
4-Gang-Menü 215 €,
6-Gang-Menü 265 €

BAHNHÖFCHEN

CAFE II RESTAURANT II BAR

Festlich feiern mit Rheinblick im Bahnhöfchen Bonn

Feier den Jahreswechsel mit Stil

Feiern Sie den Jahreswechsel mit Stil ab 19:00 Uhr (Open End) direkt am Rhein! Für 199,00 € pro Person erwartet Sie ein exklusives 5-Gänge-Gala-Tischbuffet – inklusive Highlights wie einer Surf-and-Turf-Platte, Live-Cooking mit Trüffelpasta und einer Candybar (auch eine vegetarische Variante ist erhältlich). Im Preis inbegriffen sind 6 Stunden Drinks, beste Party-Stimmung mit DJ Teddy-O und DJ Faisal sowie ein großes Feuerwerk. Tickets sind direkt vor Ort oder über Eventim erhältlich (ggf. zzgl. Eventim-Gebühren).

Weihnachtsbrunch am 25. & 26.12

Genießen Sie die Weihnachtsfeiertage bei unserem festlichen Weihnachtsbrunch direkt am Rhein! Freuen Sie sich auf ein exklusives Premium-Brunchbuffet mit Champagnerempfang, Live-Cooking mit frisch zubereiteter Trüffelpasta sowie einer Candybar und Waffelbar. Eine Wasser- und Filterkaffeepauschale ist ebenfalls im Preis enthalten.

Preis: 79,00 € pro Person.

Tickets erhalten Sie direkt bei uns vor Ort oder über Eventim (ggf. zzgl. Eventim-Gebühren).

Weihnachtsfeier direkt am Rhein

Direkt am Rhein mit traumhaftem Blick auf die Bonner Skyline bietet das Bahnhöfchen den perfekten Rahmen für Ihre Weihnachtsfeier oder Ihren Jahresabschluss – ob im kleinen Kreis oder mit bis zu 300 Gästen.

Kulinarisch erwartet Sie eine vielfältige Auswahl von À-la-carte-Gerichten über individuelle Menüs bis hin zu klassischen Buffets und unseren beliebten Tischbuffets.

Auf Wunsch ergänzen Candybar, Fingerfood, Mitternachtssnack, DJ und Getränkepauschalen Ihre Feier.

Alles wird individuell nach Ihren Wünschen und Ihrem Budget zusammengestellt.

Sie feiern – wir kümmern uns um den Rest!



Frühstück

Samstags, 10-12 Uhr: Frühstück à la carte, etwa das reichhaltige Bahnhöfchen Mediterran oder eine herzhafte Sucukpfanne.

Sonntags & an Feiertagen, 9-12 Uhr: Tischbuffet Bahnhöfchen Style mit Waffelbar zur Selbstbedienung. Auch vegetarisch erhältlich.

Tischbuffet auch auf Vorbestellung außerhalb der regulären Zeiten.

TOP-LISTE FINE DINING

„Wir wollen für die Leute aus der Region da sein“

Herbert Jungbluth betreibt seit 1983 mit seiner Frau Astrid das Gasthaus Kräutergarten in Adendorf. Warum er montags geöffnet und das Ambiente nie groß verändert hat

Wie würden Sie Ihre Küche beschreiben?

Herbert Jungbluth: Es ist eine Crossover-Küche – mit frischen regionalen Produkten und modernen Einsprengseln aus der Welt wie beispielsweise Curry oder die exotischeren Gewürzmischungen aus asiatischen Ländern.

Woher holen Sie Ihre Inspirationen?

Jungbluth: Wir haben im Laufe der Jahre einen großen Fundus an Rezepten gesammelt, auf die mein langjähriger Souschef José Washington Theermann und ich zurückgreifen können. Die werden natürlich auch mal variiert, aber wir machen nicht irgendwelche „Schäumchen“.

Dennoch kochen Sie auf Sterne-Niveau, haben aber bisher keinen Michelin-Stern bekommen. Spielt das für Sie eine Rolle?

Jungbluth: Ich persönlich wollte noch nie einen haben. Denn es ist ein zusätzlicher Stressfaktor und man hat



Inhaber Herbert Jungbluth mit Sous-Chef José Washington Theermann (v.l.) im Kräutergarten

FOTO: FRANK RÜMMELE

dann eine Küche für ein relativ kleines Klientel. Normale Familien kommen nicht mehr – und wir wollen hier für die Leute aus der Region da sein.

Was findet sich auf Ihrer handgeschriebenen Speisekarte?

Jungbluth: Bei uns kann man entweder à la carte essen oder sich aus den acht Vor-, vier Haupt- und sieben Nachspeisen ein Drei-Gänge-Menü zusammenstellen. Zum Beispiel Rieslingsuppe von unseren Fischen, Lammrücken mit cre-

miger Polenta, Spinat, Pinienkernen und Gremolata und zum Abschluss einen Käseteller vom Affineur Waldmann aus Erlangen. Außerdem gibt es immer eine Tagesempfehlung.

Und welche Weine werden dazu gereicht?

Jungbluth: Unsere Weinkarte umfasst rund 200 Positionen, die hauptsächlich von meiner Frau ausgewählt werden. Das sind überwiegend Weine aus Deutschland, Frankreich, Italien und Spanien – aber auch schon mal Weine aus Amerika oder Südamerika.

Das Ambiente von Gasträum und Außenterrasse ist seit der Gründung im Großen und Ganzen geblieben. Haben Sie keine Lust auf Veränderung?

Jungbluth: Die Wände haben wir vor einigen Jahren in Grautönen gestrichen, davor war es bunter. Was unser Mobiliar angeht, haben wir viele Stammgäste und Freunde gefragt, ob wir nicht die Bänke rausnehmen sollen, doch die winkten ab. Es ist schon tradi-

tionell bei uns, aber die Gäste wollen, dass es so gemütlich ist – mit Tischdecken, drinnen wie draußen, und frischen Blumen. Wenn man sich moderne Restaurants anschaut: Da ist nur blankes Holz – Sie kriegen ein Set und fertig!

Warum haben Sie montags, dem sonst üblichen Ruhetag, geöffnet?

Jungbluth: Das war eine Idee meiner Frau und unserer Mitarbeiter – und ich war erst mal dagegen. Aber es hat sich total bewährt, weil viele Kollegen montags geschlossen haben. Bei uns ist der Montag ein Erfolgstag geworden und in der Regel immer ausgebucht. Dafür haben wir dann Dienstag bis Donnerstag geschlossen und Zeit für unsere Enkelkinder.

sdm
gasthaus-kraeutergarten.de
Wachtberg-Adendorf,
Töpferstraße 30
Telefon: 02225 75 78
Mo, Fr, Sa 18-22 Uhr, So 12-18 Uhr, Di, Mi, Do geschlossen
Hauptgerichte 39-43 €, 3-Gänge-Menü 64 €

TOP-LISTE FINE DINING

„Next Generation“ in Muffendorf

Julius Landré und Greta Ersfeld-Liethen servieren im 1718 eine moderne Brasserieküche mit kuratierter Weinkarte

Greta Ersfeld-Liethen eröffnete 2024 gemeinsam mit Freund Julius Landré ihr erstes eigenes Restaurant „1718“ – benannt nach dem Baujahr des denkmalgeschützten Fachwerkhäuses an der Muffendorfer Hauptstraße. Julius Landré war nach seiner Ausbildung bei Sternekoch Rainer-Maria Halbedel zunächst Chefkoch in Bonn (Restaurant NeuN, Schaumburger Hof), bevor es ihn an die Mosel zu den Sterneköchen Thomas Schanz und Harald Rüssels zog, wo er bei der gemeinsamen Arbeit Freundin Greta kennen und lieben lernte. Die 25-jährige Gastronomin ist im 1718 nicht nur für den Service, sondern gemeinsam mit Landré auch für die kuratierte Weinkarte verantwortlich – und, wenn alles glattläuft, im Frühjahr 2027 IHK-geprüfte Sommelière. „Unser Lieblingswein ist der Riesling“, verrät



Greta Ersfeld-Liethen und Julius Landré (v.l.) vor dem Restaurant 1718.

FOTO: FRANK RÜMMELE

Landré. „Der passt aber auch sehr gut zu deiner Küche“, ergänzt Ersfeld-Liethen.

Die Speisen auf der kleinen Karte sind von der Sterneküche inspiriert, aber ohne Chichi: Hummerschaumsuppe mit Flusskrebsen, Poularde mit grünem Spargelrisotto und pochierter Pfirsich mit

Dulche-Schokolade. Samstags und sonntags gibt es ein Drei-Gänge-Mittagsmenü inklusive 0,1 Liter Wein oder Espresso beziehungsweise Kaffee für 37 Euro. „Damit öffnen wir die Türen, um Menschen aus Muffendorf anzusprechen, die unsere Preise abschrecken, wenn gleich sie bei den angebotenen Produkten berechtigt sind“, so Landré, der dann „einfachere Hausmannskost“ in „nicht so mächtigen Portionen“ anbietet. Wie Fenchelsalat gefolgt von Iberico-Schweinebacken und Creme Brûlée mit Erdbeersdm

1718.restaurant
Bonn-Bad Godesberg,
Muffendorfer Hauptstraße 32
Telefon: 0228 93 79 90 00
Mo, Do & Fr 18-21 Uhr,
Sa & So 12-14 Uhr & 18-21 Uhr,
Di & Mi geschlossen
Hauptgerichte 28-68 €, Mittagsmenü 37 €

Bonn geht aus! Top-Liste Oktober 2026

Fine Dining

Anna Seibert

Feine regionale Küche
Rheinbach, Am Bürgerhaus 5

Feinschliff

Edles, lichtdurchflutetes Ambiente
Sinzig, Kirchplatz 8 bis 9

Kräutergarten

Fine Dining in
Wohnzimmer-Atmosphäre
Wachtberg-Adendorf, Töpferstraße 30

Landlust Burg
Flamersheim

Uriges Gasthaus trifft auf
Gourmet-Restaurant
Euskirchen, Burg Flamersheim

Matthieu's

Natürlich und nachhaltig
Bonn, Argelanderstraße 103

Redüttchen

Pole Position in der Bundesstadt
Bad Godesberg, Kurfürstenallee 1

Schloss Burgbrohl

Wellness- und Tagungshotel
Burgbrohl, Auf der Burg 1

Steinheuers Landgasthof
Poststuben

Einer der besten Landgasthöfe
Deutschlands
Bad Neuenahr-Ahrweiler,
Landskronerstraße 110

Strandhaus

Kulinarische Meeresbrise
Bonn, Georgstraße 28

Weinkirche

Gesunde, frische Speisen
Bad Neuenahr-Ahrweiler, Walporzheimer
Straße 134

1718 Restaurant

Franszösische Brasserieküche
Bad Godesberg, Muffendorfer Hauptstraße
37

TOP-LISTE FINE DINING

Drei Fragen an Benedikt Frechen

Der Inhaber des Restaurants Anna Seibert spricht über Inspiration, den Einfluss seiner Großmutter und die Weinkarte

Sie haben Ihr Restaurant nach Ihrer Großmutter Anna Seibert benannt, weil sie in Ihnen schon früh die Liebe zu guter frischer Küche und regionalen Produkten geweckt hatte. Inwiefern hat dieses „Erbe“ Ihrer Großmutter noch heute Einfluss in Ihrem Restaurant?

Benedikt Frechen: Im Grundsatz hat meine Großmutter immer Einfluss bei uns, weil ich in der Kindheit von ihr im Kochen geprägt wurde. Immer noch im Mittelpunkt steht bei uns auch heute noch hochwertige Küche ohne Chichi, aber mit vielen frischen Kräutern. Nach dem Grundsatz meiner Großmutter: Die besten Zutaten ergeben das beste Essen. Auf jeden Fall merken wir täglich, dass unsere Gäste das Gute, Einfache besonders schätzen. Dabei schauen wir aber dennoch, dass wir immer auf der Höhe der Zeit bleiben. Ein gutes Beispiel ist da unser Zwiebelrostbraten. Dafür verwenden wir klassisches Rin-



Benedikt Frechen im Anna Seibert

FOTO: FRANK RÜMMELE

derrücken-Steak, das schön eingewachsenes Fett enthält, frische Zwiebeln und Röstzwiebeln – ein bei unseren Gästen sehr beliebter Klassiker.

Die Karte Ihres Restaurants lebt durch Abwechslung, Vielfalt und Kreativität. Wie entstehen denn bei Ihnen neue Gerichte?

Frechen: Unsere Empfehlungskarte wechselt in der Regel wö-

chentlich, unsere Menüs vier bis fünf Mal im Jahr. Die Inspiration zu neuen Kreationen entsteht auf verschiedene Weise: Zum einen lese ich viel und erhalte dadurch Inspiration für neue Gerichte. Oder aus dem Team unserer Köche heraus entsteht eine Idee für ein neues Gericht, das wir dann gemeinsam weiterentwickeln und auf unsere Kar-

te nehmen. Und tatsächlich ist es auch schon vorgekommen, dass eine neue Kreation durch eine Idee unserer Gäste entstanden ist. Ein gutes Beispiel dafür ist unser Eiskaffee. Den haben wir normalerweise gar nicht auf unserer Karte. Aber als ein Gast danach fragte, haben wir spontan eine tolle neue Kreation aus hausgemachtem Vanille-Eis, Crème Chantilly, Kaffee und Malzzucker gemacht. Neues entstehen lässt auch ein Blick auf unsere Vorräte. Wir sehen zum Beispiel, dass noch viele Karotten da sind, dann machen wir beispielsweise konfierte Karotten mit gebeiztem Saibling und einem weiteren Produkt dazu. Es ist auch wirtschaftlich wichtig, so zu arbeiten, um keine Lebensmittel zu verschwenden. Und es hält das Team fit, kreativ zu arbeiten, sonst würde es langweilig.

Welchen Stellenwert hat in Ihrem Restaurant die Weinkarte?

Frechen: Wein ist für uns ganz essenziell. Wir haben unser Wein-Angebot seit 2021 weiter aufgestockt auf jetzt knapp 350 Positionen. Jeder, der weinbegeistert ist und einen guten Abend mit einem guten Essen und einem guten Wein haben möchte, ist bei uns richtig. Wir haben das Glück, mit unserem Restaurantleiter Daniel Linden einen Fachmann zu haben, der in diesem Thema wirklich aufgeht. Unser Fokus ist immer: Unsere Gäste sollen unsere Weine gerne trinken und genießen, also kalkulieren wir unsere Preise so, dass unsere Gäste auch Spaß daran haben und im besten Falle eine zweite Flasche bestellen. sax

anna-seibert.de

Rheinbach, Am Bürgerhaus 5

Telefon: 02226 89 23 713

Mi-Fr 17.30-22 (Küche bis 20.30 Uhr), Sa-So 12-15 und 17-22 (Küche bis 14 und bis 20.30 Uhr), Mo & Di geschlossen

Hauptgerichte 29-39 €



Ristorante OLIVETO
im AMERON Bonn Hotel
Königshof
Adenauerallee 9
53111 Bonn

RESERVIERUNG:
T +49 228 260 10
HOTEL-KOENIGSHOF-BONN.DE

AMERON

BONN
HOTEL KÖNIGSHOF

Althoff Hotels

DEUTSCHLANDS ERFOLGREICHSTE DINNERSHOW

FANTISSIMA

Was macht eine Dinnershow zu einem besonderen Erlebnis?
Die Show? Das Essen? Die Atmosphäre? Bei Fantissima ist es kein einzelnes Element, sondern das Zusammenspiel. Auf der Bühne entstehen faszinierende Welten, auf dem Teller außergewöhnliche Geschmackserlebnisse – und das alles im Flair einer exklusiven Design-Location.



FÜNF SHOWBLÖCKE.

ERSTKLASSIGE ACTS. GROSSE EMOTIONEN.

Kraftvolle Choreografien, berührender Live-Gesang und außergewöhnliche Artistik treffen auf imposante virtuelle Kulissen, die bis in den Saal reichen. Man sitzt nicht einfach davor – man ist mittendrin und taucht in immer neue Welten ein ... auch auf dem Teller! Denn bei Fantissima ist das Dinner nicht das, was zwischen den Showmomenten passiert. Es ist einer davon.

VIER GÄNGE. BESONDERE ZUTATEN.

ÜBERRASCHENDE AROMEN.

Für Fantissima 2026/27 wurden alle drei Menüs – Signature, vegetarisch und vegan – neu konzipiert. Bekannte Produkte bekommen überraschende Begleiter, traditionelle

Würzungen treffen auf moderne Zubereitungen und Einflüsse aus aller Welt eröffnen neue Geschmackserlebnisse. Wer Gourmetküche liebt, entdeckt besondere Produkte und raffinierte Zubereitungen. Wer es lieber vertraut mag, lässt sich einfach überraschen. Neugier genügt.

SO VIEL MEHR ALS DINNER UND SHOW

Bei Fantissima wird aus Show, Dinner und Ambiente ein Abend, der mehr ist als die Summe seiner Teile. Rund vier Stunden lang heißt es genießen, staunen, sich überraschen lassen und den Alltag vergessen. Eben Fantissima.

Tickets & Gutscheine unter:
FANTISSIMA.DE

Berggeiststr. 31–41 | 50354 Brühl bei Köln

Anzeige

Fantissima

TOP-LISTE DEUTSCHE KÜCHE

Von Weingarten bis Kaminzimmer

Das Restaurant Ruland an der Ahr strahlt seit dem Wiederaufbau noch mehr ländliche Eleganz aus. Auf der Karte stehen unter anderem Vier-Gänge-Menüs mit passender Weinbegleitung

Die Lage an der Ahr schätzen die Gäste. Sie hat aber auch dazu geführt, dass das Hotel-Restaurant Ruland von der Flut 2021 sehr getroffen wurde. Das hat die Inhaberbefamilie Carnott für einen besseren und schöneren Wiederaufbau genutzt. Für jedes Wetter und jeden Anlass findet sich ein Niederlassungs-ort, für jeden Geschmack eine Entsprechung auf der Karte.

Ländliche Eleganz strahlt das Interieur dank der Verwendung von viel Echtholz in warmen Tönen und moderner Optik aus. Der größte Gastraum wartet auf mit einer Akustikwand im Wellendesign, die Gespräche angenehm macht. Auf den Tisch kommen Forelen aus der Ahr, Wild aus heimischen Wäldern und Fleisch und Gemüse von nahen Bauern. Vorweg etwa Fischvariationen mit Wakame und Kimchi oder eine Süßkartoffelsuppe mit gerösteten Cashewkernen oder Allzeit-Klassiker wie Rulands Fischsuppe oder gra-



Nach dem Wiederaufbau erstrahlt das Restaurant Ruland in neuem Glanz.

FOTO: FRANK RÜMMELE

minierte Weinbergsschnecken, gefolgt von Zwiebelrostbraten, Ossobuco alla Milanese oder Vegetarischem wie Pfifferling-Gnocchi mit Salbeibutter, Lauchzwiebeln, Pinienkernen und Parmigiano Reggiano.

Zum Vier-Gänge-Menü gibt es immer auch eine passende Weinbegleitung und auch

sonst gerne Empfehlungen vom Sommelier. Nicht zuletzt gab es für die sehr ansehnliche Weinkarte vom Fachmagazin „Vinum“ den „German Wine List Award 2024“ und sind Chef Andreas und „Junior“ Jacob Carnott in 2026 von den VDP Prädikatsweingütern für das „Ausgezeichnete Spät-

burgunderkonzept“ prämiert worden.

Im Winter sorgen züngelnde Flammen drinnen für Behaglichkeit, über den Sommer hinaus locken draußen die Terrasse mit Allwettermarkise oder der gut beschirmte Weingarten mit Blick auf die steil aufragenden Felsen der Engels-

ley und das „Schwarze Kreuz“ jenseits des Flusses. Dort gib es bei schönem Wetter täglich ab 12 Uhr Winzerwein und frisch gezapftes Bier sowie viele andere Durstlöcher und neben Grillspezialitäten wie Wildbratwurst auch Rehsauerbraten, Pasta oder Salat sowie was Süßes zum Kaffee. Bar, Lounge und Kaminzimmer sind weitere Niederlassungs-Optionen für Wanderer, Radler, Singles, Paare, Familien, Gruppen oder Tagungsgäste. Die Zusatzveranstaltungen übers Jahr verteilt reichen von Seafood-Wochen und Weinkelleröffnung über Krimidinner bis zu Gänseessen, Wintergrillen oder „Maatelsjass“, der Altenahrer Version von Erntedank. sim.hotel-ruland.de
Altenahr, Brückenstraße 6
Telefon: 02643 83 18
Mo-So ab 12 Uhr
Küche: Mo-Sa 12-14.30 Uhr & 17-21.30 Uhr, So & Feiertag 12-21.30 Uhr
Hauptgerichte 20-40 €

Bonn geht aus! Top-Liste Oktober 2026
Deutsche Küche

Billas Novelle <i>Genießen am Kurpark</i> Bad Neuenahr-Ahrweiler, Oberstraße 21	Der Genuss <i>Schlicht und einladend</i> Rheinbach, Weiherstraße 8
Elefant <i>Traditionsgasthaus mitten in Bonn</i> Bonn, Sternstraße 78	Em Höttche <i>Leckere deutsche Brauhausküche</i> Bonn, Markt 4
Gasthaus auf dem Oelberg <i>Wildspezialitäten mit Aussicht</i> Königswinter, Oelberggringweg 100	Gesindehaus <i>Rheinische Küche</i> Bonn, Clemens-August-Straße 59
Im Sudhaus <i>Ein Lebensgefühl</i> Bonn, Friedensplatz 10	Restaurant Ruland <i>Weingarten direkt an der Ahr</i> Altenahr, Brückenstraße 6
Weinhaus Steinbach <i>Essen wie bei Großmutter</i> Bad Honnef, Spießgasse 2	

TOP-LISTE DEUTSCHE KÜCHE

Rheinische Tradition

Spezialitäten „wie bei Oma“ gibt es im Poppelsdorfer Gesindehaus auch für Vegetarier und Veganer

Als „waschechter Poppelsdorfer“ kannte Frank Rink die Geschichte des Gesindehauses in der Clemens-August-Straße von klein auf. Daher war der Wunsch des Gastronomen groß, das traditionsreiche Haus 2014 gemeinsam mit seiner Frau Lenka zu übernehmen. Mit dem Gesindehaus setzen die Rinks auf rheinische Tradition, gepaart mit modern-rustikalem Flair.

Gastronomie im Gesindehaus gibt es bereits seit den 80er-Jahren als über die Stadtgrenzen hinaus bekanntes Traditionslokal. Serviert wird eine typisch rheinische Kulinarik. „Wir kochen wie bei Oma. Alles ist hausgemacht. Sämtliche Zutaten werden verarbeitet“, erklärt Rink die Philosophie des Hauses. Einige Gerichte knüpfen auch namentlich an die Tradition des Gesindehauses an: So gibt es beispielsweise die „Echten Knechte“ aus der hauseigenen Wurstküche oder das „Pöppsche Schasch-

lick“ mit Pommes, zubereitet nach einem alten Dorfrezept. Das Gesindehaus bietet darüber hinaus noch weitaus mehr – etwa das „Poppelsdorfer Knuspergold“ (Reibekuchen), das als Klassiker mit Apfelkompott oder als „Dat Süße“ (Reibekuchen mit Rübenkraut und gebratenen Apfelspalten) serviert wird. Natürlich dürfen auch Schnitzel, Roastbeef, Gulasch und Wildgerichte samt Rotkohl nicht fehlen – ganz wie zu Hause.

Auf ihre Kosten kommen auch Veganer und Vegetarier. Zur Auswahl stehen da sechs verschiedene Gerichte – von Käsespätzle mit „Gesinde Gärtners Grünzeug“ über Spinatpätzle und Falafelsalat bis hin zu gebratenen Brezenknödeln mit Pilz-Kräutersauce, Kräutern und kleinem Jurkenschloot (Gurkensalat). Dazu passen ein kleines „Pöppsch“, ein eignes fürs Gesindehaus gebräutes obergäriges helles Bier, oder

ein Gesindehaus-Geist, ein Obstler von der Ahr.

Zehn Mitarbeiter sind in Küche oder Service beschäftigt und heißen, ganz im Sinne der Tradition, Knechte und Mägde. „Das Gesindehaus stammt aus der Zeit des Kurfürsten Clemens August. Damals wohnte hier das Personal, das Gesinde“, erzählt Rink. Die 54-Jährige und ihr Mann sind stolz darauf, ein Stück Poppelsdorfer Geschichte mitschreiben zu können. Die Gäste danken es ihnen. Am Wochenende treffen sich hier häufig Familien mit Freunden und Bekannten. Wer dann auf einen freien Tisch warten muss, kann an der Theke die Wartezeit überbrücken. Natürlich mit einem „Pöppsch“.

trsgesindehaus-bonn.de
Bonn-Poppelsdorf,
Clemens-August-Straße 59
Telefon: 0228 92 59 70 57
Mo-Fr 17-22 Uhr,
Sa, So & Feiertag 12-22 Uhr
Hauptgerichte 14,90-29,90 €

Festlicher Genuss am Rhein.



SAISONALE KÜCHE · GÄNSEESSEN · FEST-MENUES



Treibholz
HAUS AM RHEIN

RESTAURANT · BIERGARTEN · EVENTS

Anfragen & Reservierung: 0228 . 46 53 07
Elsa-Brändström-Straße 74 · 53227 Bonn-Beuel



TREIBHOLZ-BONN.DE

TOP-LISTE ITALIENISCHE RESTAURANTS

„Gäste können ihre Sorgen vor der Tür lassen“

Im Ristorante Maruzzella in Königswinter hat der weit gereiste Gürkan Kulaçoğlu übernommen. Der Traditionsbetrieb mit sizilianischem Koch bleibt weiterhin der italienischen Küche treu

Wer hier einkehrt, hat gleich einen Klassiker der „canzone napoletana“ im Ohr: „Maruzzella“, das Lied über die leidenschaftliche Liebe zu Marisa, der Maruzzella im neapolitanischen Dialekt. Der Name des Ristorante am Rande des ländlichen Königswinterer Ortsteils Stieldorf ist geblieben. Und auch die Herzlichkeit, mit der die neue Maruzzella-Mannschaft ihre Gäste verwöhnt. In dem einstigen

Getreidesilo, das Familie Russo zu einem Wohnhaus mit Restaurant samt Terrasse und Wintergarten umbauen ließ und mehr als 30 Jahre lang betrieb, hat seit Februar 2026 Gürkan Kulaçoğlu das Steuer übernommen; am Herd zelebriert der Sizilianer Biagio Gliserio die klassische italienische Küche. Seine Devise: „Mit Liebe kochen und mit Respekt vor den Produkten.“ Gürkan Kulaçoğlu betont: „Wir haben

sehr höfliche Gäste, die Spaß daran haben, wenn wir am Tisch den Fisch filetieren oder das Chateaubriand tranchieren, klassisch vorlegen.“ Er hat in Salzburg sein Fach von der Pieke auf erlernt, wollte von der Türkei aus die Welt kennenlernen, war in Budapest, London, Paris, Salzburg, wo er damals auch Kanzler Kohl mehrfach bediente, und kam nach Bonn. Er spricht mehrere Sprachen fließend. „Ich möchte einen kleinen Ort schaffen, an dem sich meine Gäste wohlfühlen, wo sie alle ihre Sorgen vor der Tür lassen und mit uns diese



Gürkan Kulaçoğlu

Auszeit genießen.“

Das Ambiente ist gepflegt, den Blumenschmuck vom Markt kreiert der Chef persönlich. Übrigens, auch für Feierlichkeiten aller Art eignet sich das Maruzzella. Fast jede Woche wechselt die Karte, orientiert an den saisonalen, frischen Produkten. Ein Geschmack wie in Italien ist dabei die Devise. Der Blick auf die Karte lässt das Wasser im Munde zergehen – ob nun das gebratene Steinbuttfilet auf Saffransauce, das Perlhuhn mit Pfifferlingen, die Penne mit Kalbsragout oder die Tagliatelle in

Creme de Pistazie und Garnelen. In der kälteren Jahreszeit schmoren Ochsenbäckchen in Rotweinsauce, gibt es Wild oder Gans. Auch Pizzen sind zu haben. Für besondere Anlässe ab zwei Personen werden auch ausgesuchte Fische wie der Wolfsbarsch in Meersalzkruste, das Chateaubriand oder das Tomahawk-Steak zubereitet. Die Spezialität von Biagio Gliserio ist die Dorade à la Anna. Sie wird im Kartoffelmantel in den Ofen geschoben, später am Tisch vorgelegt, wobei das umhüllende Pergamentpapier erst dann aufgeschnitten wird. Etwas fürs Auge für die Gäste. Das ist Labsal für den Gaumen – und für die Seele zugleich. ristorante-maruzzella.de Königswinter-Stieldorf, Raiffeisenstraße 9 Telefon: 02244 82 403 Mi-Mo 17-22 Uhr, So zusätzlich 11.30-14 Uhr, Di geschlossen Hauptgerichte 11-39,50 €

Bonn geht aus! Top-Liste Oktober 2026

Italianische Restaurants

Cosi

Bonns einziger Italiener, bei dem die Gäste Fisch und Fleisch auswählen
Bonn, Prinz-Albert-Straße 42

Eat Italian

Italien neu interpretiert
Bonn, Rosenstraße 34

Forissimo Ristorante

Hochwertiger Italiener in einem wunderschönen Altbau im alten Regierungsviertel
Bonn, Kurt-Schumacher-Straße 10 – 12

Il Punto

Bonns feinsten Italiener
Bonn, Lennestraße 6

La Grappa

Ristorante mit der besten Pizza
Bad Honnef, Aegidienberger Straße 96

L'unico

Italienische Küche trifft auf urbanen Lebensstil
Bonn-Bad Godesberg, Römerplatz 10

Maruzzella

Geheimtipp im Siebengebirge
Königswinter, Raiffeisenstraße 5

Remise

Ristorante unterm alten Olivenbaum
Siegburg, Haufeld 2a

Valtellina

Ein Stück Urlaub in Norditalien
Bonn-Bad Godesberg, Villichgasse 2d



Das Ristorante Maruzzella in Königswinter.

FOTOS: FRANK RÜMMELE



Willkommen im Gasthaus Kräutergarten

Astrid und Herbert Jungbluth

Töpferstraße 30 · 53343 Wachtberg-Adendorf

Tel. 022 25/75 78 – Fax 022 25/70 28 01

www.gasthaus-kraeutergarten.de

mail@gasthaus-kraeutergarten.de

Öffnungszeiten: Freitag/Samstag und Montag ab 18.00 Uhr

Sonntag von 12.00 bis 18.00 Uhr

Gasthaus Kräutergarten



TOP-LISTE ITALIENISCHE RESTAURANTS

„Der beste Stern ist der Gast“

Im Il Punto neben dem Bonner Arithmeum an der Lennéstraße gibt es gehobene italienische Küche von einem bodenständigen Gastronomen

Seit mehr als 30 Jahren zeichnet sich das Il Punto neben dem Arithmeum an der Lennéstraße als Garant für Genuss in entspannter Atmosphäre aus. Zu Zeiten der Bonner Republik war es die Adresse der Spitzenpolitiker; seit dem Regierungsumzug zählen namhafte Künstler, Schauspieler und Unternehmer zum Publikum, darunter viele Stammgäste, die diesen Wohlfühlort und die italienische Küche schätzen.

„Diese radikale Veränderung hat sich nicht negativ ausgewirkt, wir haben uns angepasst, sind mit der Zeit gegangen“, fällt Padrone Ettore Di Pietrantonio ein positives Urteil. Was immer geblieben ist: seine Treue zum Gast und zur Qualität. „Der beste Stern ist der Gast“, bringt es der Gastronom auf den Punkt.

Wer hier einkehrt, kann von der ersten Minute an in dieser schicken, aber legeren Lokalität genießen: den unaufdring-

lichen, herzlichen Service der alten Schule, die edel ausgestatteten Räume und natürlich die feinen Speisen, deren Geheimrezept auf der Frische und Qualität der Produkte beruht, sowie ausgesuchte Weine als Begleitmusik für einen Aufenthalt im Il Punto, den viele als kleinen Urlaub in Italien empfinden. Insbesondere dann, wenn sie im Sommer und Frühherbst auf der Terrasse mit dem üppigen mediterranen Grün verweilen, dessen Schmuckstück der Feigenbaum ist. „Den habe ich vor 30 Jahren selbst gepflanzt“, sagt Ettore Di Pietrantonio und fügt lachend an: „Ich bin der bodenständigste Italiener in Bonn.“

Nach dem Besuch der Hotelfachschule in Pescara folgte der damals 18-Jährige dem Rat, Auslandserfahrungen zu sammeln. Sechs Monate wollte er in Bonn bleiben. Er ging nie wieder zurück und erfreut seither im Rheinland mit der Cuci-



Ettore Di Pietrantonio, Padrone im Il Punto, mit einem Glas Rotwein. FOTO: SARAH LARISSA HEUSER

na Italiana, die er bis zur Vollenendung perfektionierte.

Di Pietrantonio war Koch in der Cäcilienhöhe und zweiter Küchenchef im Tulpenfeld. 1986 machte er sich selbständig und eröffnete zehn Jahre später das Il

Punto. An seiner Seite: Küchenchef Rainer Kleinhenz. Gemeinsam entwickeln sie neue Kreationen.

Er ist ein Genussmensch. „Ich liebe das Leben.“ Und das Essen. „Kochen und Essen sind meine Leidenschaft. Beides hat für mich sehr viel mit Kultur, echter Lebensqualität und Freude zu tun.“ Sein Leibgericht ist Pasta. „Ich bin nudelsüchtig. Ein Tag ohne Nudeln ist für mich kein Tag“, so der Padrone, der darüber hinaus einfach alles isst. „Ich scheue mich vor nichts, auch nicht vor Klapperschlangen“, sagt der Genießer schmunzelnd. Alle Nudeln, die im Il Punto auf den Teller kommen, sind selbstgemacht – in allen möglichen Formen. Qualität und Tradition spielen auch dabei die gebührende Rolle. „Wir kochen ohne Schnickschnack und favorisieren bei unseren Gerichten eine klare Linie, die auf hochwertigen, frischen Pro-

dukten beruht“, betont Ettore Di Pietrantonio. Gehoben, aber unangenehm, so lautet die Devise. Die kleine, aber sehr feine Speisekarte gibt Zeugnis ab. Darüber hinaus bietet der Chef noch persönlich Tagesgerichte an.

Ob frische Seezunge, Riesengarnelen auf Tagliolini in Zitronenbutter, Loup de Mer, zarte Kalbsleber in Salbeibutter, Maispoullardenbrust oder Vitello Tonnato als Vorspeise, von der Gäste sagen, nirgendwo schmecke sie so gut wie hier – immer wieder machen Ettore Di Pietrantonio und sein Team mit kulinarischen Genüssen in zauberhafter Atmosphäre ihre Gäste glücklich. Das ist ihnen Anspruch und Freude zugleich.

ilpunto.de
Bonn, Lennéstraße 6
Telefon: 0228 26 38 33
Mo-Mi & Fr 12-14.30 & 18-22, Sa 18-22 Uhr, Do & So geschlossen
Haupterichte 22,50-49,50 €

friedrich
VINO E SAPORI

— MITTEN IM VILLENVIERTEL —

Ein Ort zum Genießen.

Das friedrich.vino e saporì ist ein modernes, italienisches Restaurant mit Bar und Gartenterrasse. Gastfreundschaft, Atmosphäre und Herzlichkeit – alles unter einem Dach.

VINO E SAPORI · RESTAURANT · BAR · GARTENTERRASSE

BONN · BAD GODESBERG
RESTAURANT · BAR · GARTENTERRASSE

fried

KONTAKT & ÖFFNUNGSZEITEN

FRIEDRICH.VINO E SAPORI

Friedrichallee 25
53173 Bonn

T +49 228 352226

E KONTAKT@FRIEDRICH-BONN.DE

MITTWOCH – SONNTAG

11:30 – 14:00

18:00 – 23:00

Bar & Gartenterrasse

TOP-LISTE MITTELMEER

Ein Portugiese im Jugendstil-Ambiente

Mário João Cardoso Canas vereint im Déjà Vu bei Mario den Geschmack der portugiesischen Algarve mit der Leichtigkeit der Toskana und der Eleganz französischer Brasserien

Mit dem Déjà Vu bei Mario an der Vorgebirgsstraße weht ein Hauch von Südwind durch die Bonner Nordstadt. Die Kombination von Restaurant, Vinothek und Bar verbindet kulinarisch den Geschmack der portugiesischen Algarve mit der Leichtigkeit der Toskana und der Eleganz französischer Brasserien. 2015 hat Mário João Cardoso Canas die Räumlichkeiten des ehemaligen Kaiser-Karl-Bistros mit einer original Pariser Jugendstileinrichtung aus dem Jahr 1905 übernommen und „da ich vorher schon das SoHo Kitchen in der Weberstraße hatte, fand ich den Namen Déjà Vu im Sinne des Wiedersehens mit unseren Gästen passend“, erzählt Canas.

Schon während des Studiums als Verfahrenstechniker hat er in der Gastronomie gearbeitet, seitdem dreht sich sein Leben um gute Küche, hervorragende Weine und einen engen Kontakt zu den Gästen. Ob regelmäßige Besuche der ehemaligen Bonner Bürgermeister



Mário João Cardoso Canas im Déjà Vu bei Mario

FOTO: SARAH LARISSA HEUSER

Ahok Sridharan oder Katja Dörner, Hochzeiten oder Partys: „90 Prozent sind Stammgäste, viele von ihnen sind mittlerweile Freunde geworden. Die rufen mich auch privat wegen einer Tischreservierung an“, sagt der Restaurantchef.

Dabei lockt nicht nur die gemütliche Atmosphäre im Innenbereich und im Sommer auf der überdachten Terrasse mit Weinreben und Olivenbäumen, auch die ausgefallenen

Gerichte und erlesenen Weine bergen für Feinschmecker immer wieder eine neue Geschmacksrichtung. Serviert wird eine mediterrane Crossover-Kulinarik mit Schwerpunkt auf portugiesischen Speisen – etwa mit Meeresfrüchten, Risotto, Blutwurst, Porto Presto Schinken oder Bacalhau no Forno (Kabeljaufilet im Ofen). Die Rezepte entwickeln Canas und sein palästinensischer Koch Tamer Dar-

ahni gemeinsam, hier und da werden immer mal wieder kleine Variationen an den Rezepturen vorgenommen.

Als Dessert empfehlen der Chef und seine Mitarbeiter immer gerne die Pastel de Nata, kleine Kuchen aus Blätterteig. Canas erinnern sie immer an seine Kindheit in Barreiro, einer Stadt in der Nähe von Lissabon. Er kam erst mit 16 Jahren nach Deutschland, in Bonn hat der 54-Jährige

eine neue Heimat gefunden. „Die Pastel de Nata bringen mir meine alte Heimat zurück. Das Törtchen, das in einem Kloster erfunden wurde, ist die bekannteste Süßigkeit Portugals“, schwärmt der Déjà-Vu-Inhaber. Außer gutem Essen bietet das Restaurant auch eine Vielfalt an Weinen an. Um die 70 Positionen umfasst die Weinkarte, dazu kommt noch eine große Auswahl an Spirituosen und jede Menge Cocktails. Um Weinsorten bekannter zu machen, plant Canas 2027 mehrere Weinverkostungen mit Produkten verschiedener Weingüter, das Restaurant liefert dazu dann die passenden Speisen. „Ich denke, dass das wieder ein großer Erfolg wird. Eine ähnliche Veranstaltung war völlig ausgebucht.“

trs

Deja-vu-bei-mario.de
 Bonn-Mackeviertel,
 Vorgebirgsstraße 50
 Telefon: 0228 53 44 55 97
 Mo & Di geschlossen, Mi-So 17-23 Uhr, Küche bis 22 Uhr
 Hauptgerichte 24-36 €

TOP-LISTE MITTELMEER

Original griechisch in Pützchen

Das „Café Klosterpforte“ in einer ehemaligen Hostien-Bäckerei bietet leckere Klassiker und eine wechselnde Spezialkarte

Der Name mag verwirren, aber Insider wissen: Hinter dem „Café Klosterpforte“ im Herzen von Bonn-Pützchen verbirgt sich kein Café, sondern ein authentisches familiengeführtes griechisches Restaurant. Schon seit 2009 verwöhnen Restaurantleiterin Saskia Liapopoulos und ihr Mann Michail, der in der Küche original griechische Moussaka, Souvlaki, hausgemachtes Zaziki und Co. mit frischen Zutaten und viel Liebe zubereitet, ihre Gäste, sodass sie sich fühlen wie bei der Mamá. Urlaubsgefühl pur, besonders im Sommer, wenn man fernab vom Verkehr neben der Klostermauer draußen sitzen kann.

Die Gäste wählen besonders den gemischten Vorspeisenteller „Pikilia“ mit kalten und warmen Speisen, Gyros mit Zaziki, Salat und Backofenkartoffeln und als süßen Abschluss des Essens den griechischen Sahnejoghurt mit Walnüssen und

Honig. Es gibt eine wöchentlich wechselnde Spezialkarte und Kinderteller. „Im Winter“, verrät Saskia Liapopoulos, „wird auch das traditionelle Kaninchengericht Stifado, ein pikant gewürzter Schmortopf mit Gemüse und Rotweinsauce, angeboten.“

Das Ambiente im „Café Klosterpforte“ ist einzigartig, denn das Restaurant befindet sich in der ehemaligen Hostien-Bäckerei des historischen Karmeliterklosters im Schatten der Wallfahrtskirche St. Adelheid am Pützchen. Daher stammen auch noch die Bleiglasfenster in der Decke mit biblischen Motiven. Die liebevoll restaurierten Räume sind mit rustikalen Holztischen und -stühlen möbliert sowie mit griechischen Ikonen und Statuen dekoriert. Ein helles, behagliches mediterranes Ambiente. Es gibt einen barrierefreien Zugang und ein roll-

stuhlgerechtes WC, für Kinder Hochstühle, Spielsachen und Bilderbücher, und Hunde sind auch innen willkommen.

Im Erdgeschoss finden 30 Gäste Platz, im Obergeschoss weitere 20. Und im Sommer sitzt man sehr gemütlich auf der Terrasse vor dem Haus (48 Plätze). Auch wenn die Liapopoulos gelegentlich zur Familie nach Griechenland reisen, rechtzeitig vor Pützchens Markt sind sie immer zurück, denn daran nehmen sie mit einem eigenen Bierwagen in der Friedenstraße teil und offerieren Mythos vom Fass, griechische Weine und Ouzo. ldb cafe-klosterpforte-bonn.weebly.com
 Bonn-Beuel,
 Am Karmelkloster 1
 Telefon: 0228 766 29 12 oder 0228 96 11 17 49 (ab 18 Uhr)
 Mi-So 18-22 Uhr,
 Mo & Di geschlossen
 Hauptgerichte 13,50-25,90 €

Bonn geht aus! Top-Liste Oktober 2026

Mittelmeer

Armonia

Erstklassige griechische Küche
 Bonn, Rochusstraße 262

Café Klosterpforte

Griechisch in Pützchen
 Beuel, Am Karmelkloster

Casa Pepe

Flair der spanischen Küche
 Bonn-Dottendorf, Quirinstraße 21

Déjà Vu bei Mario

Genüsse im Jugendstil
 Bonn, Vorgebirgsstraße 50

Hanedan

Fleischkultur inspiriert von der reichen Kulinarik Anatoliens
 Bonn, Bornheimer Straße 146

Olive

Authentisch griechisch
 Bonn, Brüdergasse 12

Phoenicia Lounge

Libanesische Spezialitäten
 Bonn, Clemens-August-Straße 34

Plaza Toro

Spanische Küche nach traditionellen Rezepten
 Bonn, Am Hof 30

Tapeña Tapas Bar

Schmackhafte spanische Tapas und Live-Musik
 Siegburg, Scheerengasse 7-9

SAUNA Fest

2. bis 8. November 2026
SAUNA TRIFFT THEATER & SHOW.



THERME
EUSKIRCHEN

**7 TAGE. MEHR ALS 10 LÄNDER.
DIE BESTEN AUFGUSSMEISTER DER WELT.**

Dampf. Duft. Performance.
Erlebe die Kunst des Aufgießens.

Jetzt Tickets sichern



www.therme-euskirchen.de



TOP-LISTE AROUND THE WORLD

„Da gab es in Bonn eine Marktlücke“

Gareth Patterson Were hat mit seinen Pie Me Cafés australische Spezialitäten in die Bundesstadt gebracht. Im Interview verrät er, wie es dazu kam und was seine Zukunftspläne sind

Essen kann ein Erlebnis sein. Das zeigt sich immer wieder in den Pie Me Cafés in Endenich, der Bonner Südstadt und in der Altstadt, die der Australier Gareth Patterson Were in den vergangenen Jahren aus dem Boden gestampft hat. Die Einrichtung ist in allen Cafés identisch, die Qualität der Produkte ebenfalls. Alle Pies sind handgemacht, viele der Zutaten stammen aus der Region. Pies sind herzhaft oder auch süße, mit Fleisch oder Käse beziehungsweise mit Obstkompost gefüllte oder vegetarisch und vegan zubereitete kleine Kuchen, eine Spezialität der australischen Nationalküche. Were, gelernter Konditor und Koch, kam, nach verschiedenen beruflichen Stationen in Europa und Australien, 2011 nach Deutschland – mit dem Ziel, sich hier irgendwann selbstständig zu machen. Susanne Träupmann von „Bonn geht aus!“ sprach mit ihm über die Entstehungsgeschichte der Cafés und das Besondere an seinen Pies.

Wie kamen Sie gerade auf Pies?

Gareth Patterson Were: Die ersten Jahre in Deutschland habe ich als Koch in Müns-ter gearbeitet, dann Kochkur-



Der australische Koch und Konditor Gareth Patterson Were mit seinen Pies.

FOTO: BENJAMIN WESTHOFF

se in Bonn gegeben. Das genügt mir irgendwann nicht mehr. Ich wollte mein eigenes Unternehmen auf die Beine stellen. Als Australier lag die Vermarktung von Pies auf der Hand. Denn da gab es in Bonn eine Marktlücke. Es gab sie nirgendwo.

Haben Sie sofort in Cafés investiert?

Patterson Were: Ich habe 2015 mit einem Food Truck begonnen. Im Rahmen der damals aufkommenden Street Food Festivals war der Truck trendy und fand sofort große Resonanz. Wir haben bis heute immer noch dieselben Standorte und sind drei Mal in der Woche an denselben Stellen (Kennedyallee, Bonner Bogen und Heussallee) anzutreffen. Diese Zuver-

lässigkeit schätzen die Kunden. Das Café in Endenich kam 2016 dazu, dann die beiden in der Südstadt und in der Altstadt. In der Altstadt befindet sich auch unsere Produktionsküche.

Was ist das Besondere an Pies?

Patterson Were: Es ist die Konsistenz. Der Teig ähnelt einem Mürbeteig, ist aber viel blättriger und zarter, sodass man mit der Gabel leicht durchstechen kann. Der Teig ist mit der Füllung geschmacksintensiv und macht Pies zu einem kulinarischen Highlight, was bei den Gästen auch die Lebensfreude weckt. Außen knusprig und innen saftig.

Was erwartet die Gäste an der Verkaufstheke? Wer entwickelt neue Rezepturen?

Patterson Were: Die Gäste können entweder vor Ort essen oder Speisen beziehungsweise Getränke „to go“ mitnehmen. Neben Kuchen oder Brownies kaufen Kunden oft Pies für zu Hause, um sie dort aufzuwärmen. Neben 14 verschiedenen Pie-Variationen haben wir jede Woche einen „Pie of the week“, jeden Monat eine vegane Variante. Neue Pies entwickeln der Chefkoch und ich meistens gemeinsam.

Welche neuen Pies kamen in den vergangenen Wochen in den Verkauf?

Patterson Were: Da ist zum Beispiel das Smokey Cheeseburger Pie Menü mit Rindfleisch, geschmolzener Käsesauce und Pickles. Wir haben überhaupt mehrere Pie-Menüs. Dazu gehören neben dem Pie nach Wahl Kartoffelpüree und Salate mit Dressing.

Wie sieht Ihre Vision der Zukunft aus? Möchten Sie weitere Cafés eröffnen?

Patterson Were: Für die Produktpalette habe ich zig Ideen, die ich irgendwann umsetzen möchte. Weitere Cafés sind nicht ausgeschlossen.

pieme.de
Bonn-Endenich, Frongasse 32
Telefon: 0228 96 29 02 54
Mo-So 11.30-21 Uhr;
Bonn-Altstadt,
Vorgebirgsstraße 52-54
Telefon: 0228 93 49 74 45
So-Mi 11.30-21,
Do-Sa 11.30-22 Uhr;
Bonn-Südstadt,
Schlossstraße 49
Telefon: 0228 88 62 17 22
So-Mi & So 11.30-21,
Do-Sa 11.30-22 Uhr
Hauptgerichte 8.30-8.90 €

Bonn geht aus! Top-Liste Oktober 2026

Around the World



Karawane

Kulinarische Rundreise durch den Orient
Oberkassel, Adrianstraße 104

Kris & Chris

Heimat für Weltenbummler
Bonn, Magdalenenstraße 19

Mandala

Vegane Asian Fusion
Tapas
Bonn, Quantiusstraße 32

Pie Me Café

Köstliches aus Australien
Bonn, Frongasse 32 (Endenich),
Vorgebirgsstraße 52 (Altstadt),
Schloßstraße 49 (Südstadt)

Shinko - Sushi & Asian Fusion

Bonns imposanteste Sushi und Sashimi-Platten
Bonn, Burbacher Straße 168

Shiraz

Persische Köstlichkeiten
Bonn, Friedrichstraße 27

Taste of India

Indisches aus Norden und Süden
Bonn, Rheingasse 13 und Burbacher Straße 2

The Protea

Südafrikanisches Soul Food
Bonn, Rheingasse 5

TOP-LISTE AROUND THE WORLD

Die verbindende Kraft des Essens

Das Shinko in Bonn-Kessenich vereint moderne asiatische Fusionsküche mit traditioneller japanischer Kochkunst

Asian Fusion, das ist laut Definition die Kombination unterschiedlicher Esskulturen und Kochkünste sowie die Vermischung klassischer Regional- und Nationalküchen. Insofern ist das Shinko in der Kessenicher City ein Beispiel für diese neue Kochkunst. „Unser Restaurant vereint moderne asiatische Fusionsküche mit traditioneller japanischer Kochkunst“, erklärt Inhaber Xuan Viet Le in seinem Restaurant.

Neben den kunstvoll angerichteten Speisen mit vielen frischen und hochwertigen Zutaten fallen vor allem auch japanische Tuschezeichnungen ins Auge, die die Wänden zieren.

Wie wichtig die Harmonie im gesamten Shinko-Konzept ist, zeigt schon der Restaurantname, der „Glaube“ oder auch „Vertrauen“ bedeutet. Für Viet Le und seine Frau steht der Name damit auch für das Vertrauen in Qualität, Hingabe und die verbindende Kraft des Essens.

Diese verbindende Kraft finden Gäste beispielsweise in warmen Gerichten wie gebratenen Udon-Nudeln oder in einer aromatischen Reisbandnudelsuppe (Pho), die den Fusionsgedanken perfekt ergänzen. Beim Sushi fallen klassische Varianten auf wie Nigiri, Hoson-Maki und Uramaki – letztere serviert mit feiner Teriyaki- oder Chili-

Mayo-Sauce. Ebenso beliebt sind die flambierten Aburi-Sushi, gebackene Variationen sowie die farbenfrohen Shinko-Bowls oder das Shinko-Curry mit cremiger Kokos-Soße und Zitronengras. Natürlich gibt es auf der Speisekarte auch jede Menge vegetarische Gerichte. Und wer ein preiswertes, aber dennoch vorzügliches Mittagessen sucht, der findet im Shinko frische Sushi-Variationen, Bowls oder unterschiedliche warme Gerichte.

jöv
shinko-bonn.de
Bonn, Burbacher Straße 168
Telefon: 0228 50 46 62 59
Mo-Do 11-22, Fr-Sa 11-22.30,
So & Feiertag 13-22 Uhr
Hauptgerichte 11-24 €

TOP-LISTE AROUND THE WORLD

Mit Kris und Chris um die Welt

Kristina und Christian Bautz schaffen in ihrer Kris & Chris Bistronomie Reiseerinnerungen für den Gaumen

In der Bistronomie – so der Untertitel des Restaurants von Kristina und Christian Bautz – geht es immer auch ums Reisen. Und um leckeres Essen. Um Erfahrungen aus anderen Ländern, die in Geschmäckern und Gerüchen ihren Ausdruck finden. Seit sich das Paar 2021 seinen Traum vom eigenen Restaurant in der Endenicher Kultur- und Gastronomiezone erfüllte, fließen die vielen Lebenserfahrungen in ihre Kochkunst ein. So erklärt das Paar, dass beispielsweise „Christians Kindheits-erinnerungen aus Mexiko in seine Liebe zur mexikanischen Küche einfließen, genauso wie seine Begeisterung für die Klarheit und Puristik der japanischen und italienischen Küche“.

Diese Form der „Bistronomie“ ist ein kunstvoller Mix aus qualitativ hochwertiger Küche, entspannter Bistro-Atmosphäre, vielseitiger Kost und familiärem Ambiente.



Wer eine kulinarische Weltreise im Kris & Chris erleben möchte, sollte rechtzeitig reservieren.

FOTO: FRANK RÜMMELE

„Wir möchten die Gäste mit unseren Menüs mit auf eine jeweils neue Reise nehmen“, erzählen die beiden. Dabei wecken sie entweder Erinnerungen oder Lust auf Unbekanntes.

Für all das haben Kris & Chris ihr Konzept schon seit einigen Monaten geändert. Es gibt keine Gerichte à la Carte mehr, sondern nur noch Me-

nüs, die sich mit speziellen Reisetemen beschäftigen. „Sommerurlaub – von Balkonen in die Welt“ oder „Durch die Berge der Welt“ sind Themen vergangener Menüs. Über das aktuelle Menü können sich Gäste schon im Vorfeld auf der Webseite informieren.

Die Zutaten für die Menüs, die es sowohl vegetarisch als auch mit Fleisch gibt, sind



Christian Bautz bei der Zubereitung des diesjährigen Titelgerichts für Bonn geht aus!

FOTO: SARAH LARISSA HEUSER

ausnahmslos regional – und auch saisonal vorausschauend eingeplant. Durch bewusstes Einkaufen bei lokalen Produzenten und durch Einkochen beispielsweise von frischem Obst oder Gemüse lassen sich so auch im Winter köstliche Nachtische oder Beilagen kredenzen. Ähnlich halten es Kristina und Christian Bautz auch mit den Wei-

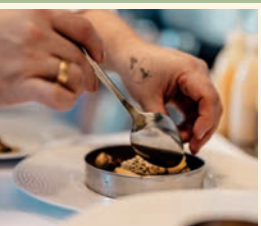
nen, die – mit Ausnahme von ausgewählten Rotweinen – aus Deutschland stammen und hier gerne von befreundeten Winzern der Ahr und dem Mittelrhein. jöw

kris-chris.de
Bonn, Magdalenenstraße 19
Telefon: 0228 96 29 12 56
Mi-Sa 18-23 Uhr,
So-Di geschlossen
Menü 45-82 €



RESTAURANT
ANNA SEIBERT
FEINE REGIONALE KÜCHE BY BENEDIKT FRECHEN




KREATIVE ABENDKARTE

ABWECHSLUNGSREICHER

FEINSCHMECKER-LUNCH

ERSTKLASSIGES CATERING

MO / DI RUHETAGE · MI / DO / FR 17 – 22 UHR
SA / SO 12 – 15 UHR & 17 – 22 UHR
AM BÜRGERHAUS 5 · 53359 RHEINBACH · TEL. 02226 8923713
POST@ANNA-SEIBERT.DE · WWW.ANNA-SEIBERT.DE

MI. SOIRÉE

MITTWOCHS IM RESTAURANT ANNA SEIBERT

Ihre kulinarische Reise beginnen Sie an diesem Abend nach dem Motto „Sharing is Caring“ mit drei Vorspeisen zum Teilen. Auf Wunsch ergänzen Sie das Menü um einen Zwischengang, bevor Sie Ihren Hauptgang und zum Abschluss etwas Süßes oder Herzhaftes genießen. Dazu gibt es von uns für Sie ausgewählte Weine per Flasche und eine tolle Auswahl an offen ausgeschenkt.

3-Gang-Menü 55,00 € p.P.

UNSER NEUER
KULINARISCHER
MITTWOCH
AB NOVEMBER

RESTAURANT
ANNA SEIBERT

AM BÜRGERHAUS 5 · RHEINBACH · WWW.ANNA-SEIBERT.DE



TOP-LISTE CAFÉS UND BISTROS

Zwei Fragen an Sebastian Schipulle

Der Inhaber und Küchenchef des Savvy Nosh spricht über sein Erfolgsrezept und das anstehende Jubiläum

Herr Schipulle, was ist Ihr Erfolgsrezept beim Kochen?

Sebastian Schipulle: Entscheidend ist die Qualität der Produkte, die ich verarbeite. Darauf lege ich großen Wert. Und dann ist auch entscheidend, dass der Kontakt zu den Gästen da ist. Durch die offene Küche habe ich sie im Blick und tausche mich auch mit meiner Frau, die den Service leitet, immer wieder aus: Schmeckt es den Gästen? Da wir viele von ihnen kennen, können wir auch Individuelles in die Gerichte einstreuen. Wir stecken viel Liebe ins Essen.

Das Savvy Nosh besteht im Mai 2027 zehn Jahre, ein erstes Jubiläum. Wie hat es sich über die Jahre entwickelt?

Schipulle: Anfangs, als noch Kristina Gördes das Savvy Nosh geführt hat, hatten wir von 10 bis 16 Uhr geöffnet, doch dann haben wir herausgefunden, dass die Zeit von 12 bis 18 Uhr unseren Gästen besser passt. Seit meine Frau und ich das Bistro leiten, bieten wir in der Woche unser bewährtes Standardprogramm mit Fisch- und Fleischgerichten, Suppen und Bowls und bauen in die wech-



Sebastian und Jana Schipulle im Savvy Nosh. FOTO: SARAH LARISSA HEUSER

selnde Wochenkarte auch immer etwas vom Samstag-Menü ein. In der Frischetheke sind seit der Corona-Zeit die vorgekochten Gerichte wie Suppen und Kalbsbolognese zum Mitnehmen die Renner. Da komme ich mit dem Zubereiten kaum nach. lbd

savvynosh.de
Bonn-Oberkassel,
Königswinterer Straße 626
Telefon: 0228 94 49 49 00
Di-Fr 12-18 Uhr,
Sa Menüabend ab 18 Uhr,
So & Mo geschlossen
Hauptgerichte 14,50-38,90 €,
4-Gänge-Menü: 95 €

Bonn geht aus! Top-Liste Oktober 2026

Cafés & Bistros

Café Profittlich

Traditionelle Gemütlichkeit seit 1892
Rhöndorf, Drachenfelsstraße 21

Café Fassbender

Modernisiertes Traditionscfé mit Blick auf den Marktplatz
Siegburg, Markt 12

Café Sahneweiß

Zwischen Hofgarten und Südstadt
Bonn, Kaiserstraße 1d

Cosy Corner 1717

Frühstück und Mittagstisch nach englischer Art
Königswinter, Hauptstraße 380

Karlottas Kaffee und Lieblingskram

Skandinavischer Stil
Bad Honnef, Markt 10

Landtörtchen

Das Café in der Scheune
Hennef, Hählenhof 4

Roestburg

Kaffeeliebhaber treffen
Nachtschwärmer
Siegburg, Wilhelmstraße 56

Bistro Ludwig

Weinrestaurant im Landhaus-Stil
Bad Honnef, Hauptstraße 38d

C'est la Vie

Französische Patisserie in der Bonner City
Bonn, Friedrichstraße 33 u.
Kölnstraße 177

Savvy Nosh

Mix aus relaxtem Bistro und Concept-Store
Oberkassel, Königswinterer Straße 626

Zuckerstück

Im restaurierten Fachwerkhaus
Rheinbach, Hauptstraße 10

TOP-LISTE CAFÉS UND BISTROS

Feines aus dem Fachwerkhaus

Das Rheinbacher „Zuckerstück“ bietet Mittagsgerichte, Frühstücksversionen und feine Patisserie-Kreationen

Schon rund 300 Jahre prägt das dreigeschossige Fachwerkbauwerk im Herzen von Rheinbach am Kirchplatz das Stadtbild. Was könnte passender sein, als das denkmalgerecht gepflegte historische Bauwerk zu einem Ort des Genusses zu machen. In diesem Café und Bistro hält der treffende Name „Zuckerstück“, was er verspricht: Das Portfolio der süßen und herzhaften Speisen und Getränke hält für jede Vorliebe etwas bereit. Und das den ganzen Tag über: vielerlei gute Kaffeespezialitäten, aus frischem Obst gepresste Säfte, verschiedene Frühstücksversionen vom „klassischen“ kleinen Frühstück bis zur Frühstücks-Etagere für Zwei mit einem Glas Sekt und allem, was das Herz be-

gehrt, wie Roastbeef und Räucherlachs, ausgewählte Käse-, Wurst-, Marmeladen- und Honigsorten bis zu frischem Obst. Das übrigens auch zum Abholen im Café als Frühstücksboxen für je zwei Personen (nach Vorbestellung bis 12 Uhr am Vortag).

Weiter geht der Genuss-Tag im „Zuckerstück“ am Mittag mit wöchentlich wechselnden leckeren Mittagsgeschichten (Montag bis Freitag jeweils 11.30-14.30 Uhr, auch zum Mitnehmen). Und am Nachmittag übernehmen feine Patisserie-Kreationen von Konditoren aus besten Produkten der Saison die Genuss-Verführung.

Besonderer Beliebtheit erfreuen sich inzwischen fest etablierte besondere Aktionen

in Zusammenarbeit mit dem nur wenige Schritte entfernten Restaurant Anna Seibert. Dazu zählen Genuss-Abende mit Tapas- und Wein, Menü-Abende, Muschel-Essen oder zünftiges Oktober-Fest-Frühstück ebenso wie Kreativ-Workshops (für alle Reservierung notwendig). Und nicht zuletzt als „besondere Renner“, wie sich Gastgeberin Bernadette Limbach und Inhaber Benedikt Frechen freuen: im Winter klassische Schweizer Käse-Fondue-Abende ab zwei Personen (auf Vorbestellung).

zuckerstueck-rheinbach.de
Rheinbach, Hauptstraße 10
Telefon: 02226 8 92 35 80
Mo-So 9-17.30 Uhr
Hauptgerichte 4,50-16 €

KULTURANGEBOTE FÜR JEDEN GESCHMACK – SEIT 75 JAHREN!

SCHENKEN SIE DOCH 2026
MAL WAS ANDERES:
KULTUR-ERLEBNISSE
MIT DEN WEIHNACHTSABOS
DER THEATERGEMEINDE BONN!

Genießen Sie Live-Erlebnisse
in den Bonner Theatern
mit unseren kleinen Abos
für das 1. Halbjahr 2027:

Abo 60: Varieté und Unterhaltung
mit Musik
Abo 61: Oper, Musical, Tanz
Abo 62: Schauspiel
Abo 63: Oper

Abo 64: für alle ab 8 Jahren
Abo 65: Querschnitt
(Oper, Musical, Schauspiel)
Abo 66: Komödie & Kabarett
Abo 67: Konzert

Hier finden Sie alle
Angebote
– zum Verschenken und
Sich-selbst-Beschenken:



TOP-LISTE CAFÉS UND BISTROS

Kulinarik, Begegnung und immer neue Ideen

Inhaber Robert Gerstner lockt nach einem Umbau mit hellem Gastraum in die Roestburg nach Siegburg, die für ihre Wandelbarkeit und Vielseitigkeit bekannt ist

Die Roestburg gleicht einem Chamäleon – sie ist ein faszinierender und immer wieder überraschender Verwandlungskünstler: stimmungsvolle Bar oder ruhiger Rückzugsort, offizielles Trauzimmer der Stadt Siegburg, individuelle Veranstaltungslocation für bis zu 120 Personen, stylischer Co-Working-Space, moderner Tagungsort und – nicht zuletzt – ganztägliches Speiselokal, nicht zu vergessen die Außenterrasse mit 30 Plätzen direkt am Europaplatz und entsprechendem „Bahnhofs-Entert(r)ainment“.

Hinter all dem steckt als kreativer Kopf und unermüdlicher Ideenlieferant Inhaber Robert Gerstner, der nicht nur die Räumlichkeiten noch einmal komplett umgekrempelt hat: „Mein Plan, eine Veränderung zu wagen, wird von den Gästen sehr gelobt und kommt gut an.“ In der Tat sind auch die Skeptiker unter den Besuchern begeistert von dem Umbau, der in einer arbeitsreichen Sommernacht über die Bühne ging. Alle mögen den nun sehr großen, hellen und lebendigen Gastraum mit den vielen gemütlichen Sitzmöbeln, Grünpflanzen und hölzernen Regalen, der in freundlicher Wohnzimeratmosphäre dazu einlädt, sich verwöhnen zu lassen. Der gelernte Gastronom Gerstner freut sich darauf, Gastgeber zu sein, die Menschen in seinem Café-Restaurant zu begrüßen, zum Tisch zu begleiten und sei-



Die Gäste der Roestburg mögen den nun sehr großen, hellen und lebendigen Gastraum mit den vielen gemütlichen Sitzmöbeln, Grünpflanzen und hölzernen Regalen

FOTOS: FRANK RÜMMELE

„Highlight und Signature der separaten Tageskarte ist unser Röstbrot“

Robert Gerstner
Inhaber Roestburg

ne persönlichen Favoriten zu empfehlen: Am Morgen munden cremige Overnight-Oats aus kernigen Haferflocken mit Obst und Nüssen, später eine frische vegetarische oder mediterrane Quiche, im Herbst können das Kartoffelrösti-Variationen sein, in der kalten Jahreszeit kom-



Die Roestburg am Siegburger Bahnhof ist nicht nur für gestrandete Reisende einen Besuch wert.

men selbstverständlich Weihnachtsspecials auf den Teller, bei wärmeren Temperaturen lockt der Klassiker Caesar Salad auf der wechselnden Mitagskarte.

„Highlight und Signature der separaten Tageskarte ist aber unser Röstbrot“, schwärmt der Hotelkaufmann. „Grundlage ist ein Sauerteig, der 24 Stunden gegangen ist und handgefaltet wird mit raffinierten Belägen wie Avocadocreme, Fetakäse und Pesto oder Burrata, Prosciutto und zusätzlich Rührei. Deutschland ist eine Brotnation, weshalb es bei uns auch ‚Abendbrot‘ à la Carte gibt. Unser selbst und stetig getestetes Röstbrot wird dann mit Rinderfiletstreifen und Käse oder überbackenem Camembert mit Feigensenf zur delikaten Weinbegleitung.“

Und was wäre eine gute Tasse Kaffee oder Tee, denn auch den gibt es in der Roestburg, ohne einen Kuchenklassiker wie Apfelkuchen, Käsekuchen und Kirschstreusel? Neben warmen Spezialitäten wie Matcha Latte oder Chococino lockt die Getränkekarte ganztagig mit drei erfrischenden Fassbieren (Gaffel Kölsch, König Pilsener, Benediktiner Helles), Aperitifs und alkoholfreien Softdrinks. Wer herausfinden möchte, was es mit Gerstners Ideen wie der Prosecco-Flat, Brunch & Beats und den Jazzklängen am Klavier der Roestburg auf sich hat, ist herzlich willkommen. ah

roestburg.de
Siegburg, Wilhelmstraße 56
Telefon: 02241 94 28 900
Mo-Fr 8-18, Sa & So 10-14 Uhr
Hauptgerichte 8,50-15 €



Caffé-Depot · Espresso-Maschinen
Italienische Süßwaren · Reparaturservice



Kessel's Espresso Studio

Friedrichstraße 54
53111 Bonn

Telefon 0228 / 65 64 33

Telefax 0228 / 65 64 36

info@kessels-espresso-studio.de

www.kessels-espresso-studio.de

[f /kesselspressostudio](https://www.facebook.com/kesselspressostudio)

[ig /kesselspressostudio](https://www.instagram.com/kesselspressostudio)

TOP-LISTE WEINLOKALE UND BARS

Godesbergs Kneipenklassiker mit Zukunft

Das „Rien ne va plus“ in zentraler Lage genießt nicht nur unter Bad Godesbergern Kultstatus

Alteingesessene Godesberger werden sich noch an das Elektrofachgeschäft Waasem an der Kreuzung Friedrichallee/Rüngsdorfer Straße erinnern. Seit dem Umbau 1986 sitzt in dem hübschen Jugendstilhaus das „Rien ne va plus“ (dt.: Nichts geht mehr), das Anfangs vom Geschwister-Quartett um Klaus Ockenfels betrieben wurde. In den 90er-Jahren kam dann Tom Buckler hinzu. Mit Mathias Enzenberger (28) steht schon die nächste Generation in den Startlöchern. Geplant ist, dass der Neffe von Klaus Ockenfels die Kneipe in 2027 übernehmen soll, während sein Onkel noch zur Unterstützung dableibt.

Name und Logo lassen ein Spielcasino vermuten, aber einen Roulette-Tisch gibt es in dem unter Stammgästen nur „Rien“ genannten Bistro nicht. Dafür kann und darf hier gerne gespielt werden: Brett- oder auch Kartenspiele. Natürlich vorausgesetzt, man findet einen Sitzplatz – denn das ist insbesondere am Wochenende ohne telefonische Reservierung kein leichtes Unterfangen.



Das Rien ne va plus am Bad Godesberger Bahnhof ist abends immer gut besucht. FOTOS: SARAH LARISSA HEUSER

Am Abend füllt sich die Eckkneipe im Villenviertel mit einem bunten Völkchen aller Generationen und Kulturen. Im Sommer gern draußen im Biergarten (50 Sitzplätze). Drinnen sitzt man auf Barhockern am L-förmigen Tresen mit dem imposanten Zapfhahn oder an einem der Stehtische vor den großen Fenstern mit „Omas“ Halbgardine (20 Sitzplätze). Wer Glück (oder reserviert) hat, kann in einem der zwei angeschlossenen Gasträume an dunk-

len Holztischen Platz nehmen (insgesamt 35 Sitzplätze), die sich mit der Wandvertäfelung und dem Sammelsurium an Bildern, Spiegeln und Emaille-Schildern zu einem gemütlichen Retro-Look im Stil eines belgischen Eetcafés vereinen.

Ebenso belgisch sind hier die fingerdick geschnittenen Pommes. Auf der Karte stehen darüber hinaus typische Kneipengerichte wie Schnitzel und Steaks, Bratkartoffeln und Salate, aber auch Pizza, Pasta- und

Reisteller sowie Ofenkartoffeln, Reibekuchen und gebackener Camembert – stets üppig portioniert zu zivilen Preisen. Und für den kleinen Hunger gibt es Aioli, Zaziki oder Oliven, Peperoni und Feta mit Brot. Und dazu ein frisch gezapftes Bitburger Pils oder Reissdorf Kölsch. Natürlich werden auch Weine und alkoholfreie Getränke ausgeschenkt.

Es gibt sie also noch, die traditionelle Viedelskneipe mit rheinischer Gastfreundschaft, wo Alt und Jung zusammen-



Mit Mathias Enzenberger steht die nächste Generation im Rien ne va plus in den Startlöchern.

kommen und zu später Stunde rund um den Tresen ein reges Treiben herrscht. „Wer seine Freunde noch nicht hier hat, findet einfach welche“, bringt ein Gast auf „tripadvisor“ die offene und lockere Atmosphäre im „Rien ne va plus“ auf den Punkt. sdm

bistro-rienneva-plus.de
Bonn-Bad Godesberg,
Friedrichallee 18
Telefon: 0228 36 11 08
Mo-Sa ab 17 Uhr, So 15-22 Uhr
(Sommer)
Hauptgerichte 10,50-30,50 €

Bonn geht aus! Top-Liste Oktober 2026

Weinlokale & Bars

Brix - Die Weinkneipe

Gemütliches
Kneipenambiente trifft
auf europäische Weine
Bonn, Maxstraße 30

Buena Vida Havanna

Kubanische
Lebensfreude
Bonn,
Clemens-August-Straße 1

James Joyce

Echte
Irish-Pub-Atmosphäre
Bonn, Mauspfad 6-10

John Barleycorn

Irisch im alten
Brauhaus
Bonn, Heerstraße 52

Rien ne va plus

Urige Eckkneipe mit
guter Küche
Bad Godesberg,
Friedrichallee 18

Südlage

Erlesene Weine und
kulinarische
Kreationen
Bonn, Arndtstraße 41

Templeton Gaststätte

Englische
Kneipen-Atmosphäre
mit deutscher Küche
Bad Neuenahr-Ahrweiler,
Poststraße 21

Wein Galerie

Exquisite Weingalerie
im Herzen von Bonn
Bonn, Bonngasse 4

TOP-LISTE WEINLOKALE UND BARS

Drei Fragen an Joseph Woodward

Die Weinkneipe Brix in der Bonner Altstadt bringt Weinkenner und -entdecker zusammen

Bei Weinrestaurants stellt man sich ein elitäres Etablissement vor. Das Brix hat mehr einen urigen Kneipencharakter – warum?

Joseph Woodward: Da schlägt mein Herz tatsächlich etwas mehr für die Einsteiger. Natürlich macht es Spaß, mit Weinliebhabern und Kennern über besondere Weine zu fachsimpeln. Aber noch schöner finde ich es, Menschen zu zeigen, wie vielseitig Wein sein kann, wenn sie bisher kaum Berührung damit hatten. Genau das ist die Idee hinter dem Brix: Wein soll Spaß machen, unkompliziert sein und Lust darauf machen, Neues auszuprobieren. Wenn Gäste offen dafür sind und am Ende des Abends einen Wein entdecken, den sie selbst nie bestellt hätten, dann ist das für mich persönlich das Schönste.

Wer ist Ihnen als Gast lieber: Ein ausgewiesener Weinkenner, der Sie mit seinem Fachwissen und

seinem feinen Gaumen auf die Probe stellt, oder ein Laie, der sich von Ihnen beraten und überraschen lassen möchte?

Woodward: Da sind wir wieder beim Lokal für alle Gesellschaftsschichten. Wir haben sehr exklusive und hochwertige Weine, aber auch solche fürs „easy-drinking“. Wir möchten, dass die Gäste hier eine gute Zeit haben – der Wein soll das unterstützen.

Sie selbst sind ursprünglich Engländer. In Ihrer alten Heimat wird zwar auch viel Wein getrunken, aber wohl doch mehr Bier oder Cider. Was schätzen Sie an den heimischen und europäischen Weinen?

Woodward: Seit den Römern – also seit mehr als 2000 Jahren – wird in England auch Wein angebaut. Das hat sich nur noch nicht so herumgesprochen. Aber in den vergangenen Jahren haben Engländer in den Weinre-

gionen im Südosten einen vorzüglichen Schaumwein produziert. Dank Klimawandel greifen die Vegetationszonen für die Reben auf unsere Insel über. Im Brix schenken wir ausschließlich deutsche und europäische Weine aus.

Wenn europäisch, dann vor allem aus Italien, Spanien und Frankreich. Es gibt aber gerade auch in unserer Region hier so vorzügliche Sorten, dass man keinen Wein aus Neuseeland oder Südafrika importieren muss. Bei unseren Weinproben, die wir hier sehr regelmäßig und oft durchführen, stelle ich vor allem Weine aus dem Großraum Bonn vor. Im Umkreis von 40 Kilometern haben wir erstklassige Winzer. jöw

Brix-bonn.de
Bonn, Maxstraße 30
Telefon: 0228 84 26 33 99
Di-Do 17-1, Fr & Sa 17-3 Uhr,
So & Mo geschlossen
Kleine Gerichte 5-15 €