



STELLWERK MECKENHEIM:

Zeitgemäße Gastronomie
in historischem Gemäuer

SEITE 6



STEAK & MORE

„Top five“ unter den
aktuellen Food-Trends

SEITE 3



TRAUM-HOCHZEIT IM WALDHOTEL

Der perfekte Ort für den
schönsten Tag im Leben.

SEITE 4

WALDHOTEL ZEITUNG

WALDHOTEL RHEINBACH · ÖLMÜHLENWEG 98-99 · D-53359 RHEINBACH · TEL.: +49 (0)2226 169 220 · WWW.WALDHOTEL-RHEINBACH.DE

AUSGABE 1 / JANUAR 2020



Liebe Gäste,

wir danken all unseren Gästen, Mitarbeitern, Freunden und Partnern des Waldhotels für das entgegengebrachte Vertrauen im vergangenen Jahr. Auch für die Zukunft geben wir Ihnen unser Versprechen, dieses Vertrauen zu rechtfertigen.

2020 wird für uns ein besonders aufregendes Jahr. Mit rund einem Jahr Verspätung eröffnete im November endlich das Restaurant „Stellwerk“ im alten Bahnhof und hat sich in wenigen Wochen zum neuen Treffpunkt in Meckenheim entwickelt. Befürchtungen wonach sich die Neueröffnung eventuell negativ auf die Gästezahlen in unserem Restaurant Cox auswirken könnten, wurden nicht bestätigt. Im Gegenteil: Wir konnten die Gästezahlen im neunten Jahr in Folge steigern.

Für den Herbst steht die Eröffnung des Gästehauses im Waldhotel an. Das wird uns nochmals viel Energie, Kreativität und Zeit abfordern aber wir freuen uns sehr darauf auch dieses Vorhaben erfolgreich in die Tat umzusetzen.

Darüber hinaus werden wir im August 2020 ein großes Jubiläum feiern: 10 Jahre Waldhotel.

Das wollen wir natürlich feiern. Was genau, werden wir in unserer nächsten Ausgabe verraten.

Wir freuen uns auf Sie!

Herzlichst
Ihre Gastgeber

Jens & Katharina
Pfannkuch

HOTELIERS

WALDHOTEL RHEINBACH
ÖLMÜHLENWEG 98
D-53359 RHEINBACH
TELEFON: +49 (0)2226 169 220



MIT VOLLEM TATENDRANG INS NEUE JAHRZEHT

Mit vollem Tatendrang ins neue Jahrzehnt. Genau 10 Jahre ist es her, dass meine Frau und ich das Waldhotel Rheinbach zum ersten Mal besichtigt haben. Der erste Eindruck war überwältigend und wir wussten sofort: Das ist der Ort, den wir seit Jahren gesucht haben. Die Heimfahrt an unseren damaligen Wohnort Wiesbaden wurde zu einem einzigen Kopfkino.

Zuhause angekommen machten wir uns direkt an eine mögliche Konzeption, die morgens um sechs Uhr in einen vierzig Seiten umfassenden ersten Entwurf des späteren Businessplans mündete. Diese Version war bereits so präzise, dass wir sie nur noch mit entsprechendem Zahlenmaterial füttern und Recherchen zur Standortanalyse vornehmen mussten, was angesichts der Tatsache, dass wir fremd in der Region waren, aber doch zu einer großen Herausforderung wurde.

Mit einer damals drei Monate alten Amelie und unserer gerade einmal vier Jahre alten Tochter Jana stellte sich natürlich auch die Frage nach der familienfreundlichen Infrastruktur Rheinbachs.

Während ich mich um die Finanzierung des Unternehmens kümmerte, organisierte meine Frau alles Notwendige rund um das Thema Tagesmutter, Kindergarten, Schule usw. Rheinbach hat in dieser Hinsicht alles zu bieten. Das ist umso bemerkenswerter als wir einige ansonsten sehr attraktive Pachtangebote in den Vorjahren wegen dieser mangelhaften Voraussetzungen abgelehnt hatten.

Im August 2010 war es dann endlich soweit und nach gut anderthalb Jahren durch stürmische See, hat sich das Waldhotel zu einer der qualitativ hochwertigsten und meist frequentierten Locations

Fortsetzung Seite 2



Bitburger

Bitte ein Bit



Lieferant des Hauses

Lehner&Friedrich

GETRÄNKEFACHGROSSHANDLUNG

Kölner Strasse 16 · 53937 Schleiden-Gemünd · Tel. (02444) 3150 · Fax: (02444) 3579 · E-Mail: lehner-friedrich@t-online.de



FREITAG, 20 MÄRZ 2020
19.00 UHR

Frühlingserwoachen

DEGUSTATIONS
MENU
IN FÜNF GÄNGEN

inklusive
korrespondierender Weine
und Winzersekt-Apéro

Steven Rößler-Mc Aulay,
bekannter deutscher Sommelier,
präsentiert im Rahmen eines
5-Gänge-Menüs den aktuellen
Jahrgang aus der internationalen
Weinauswahl des

WEINHAUS BROGSITTER.

5-Gänge-Menü inkl. Weine
nur 69,00 € pro Person

Um rechtzeitige Reservierung
wird gebeten.



5 GÄNGE INKL. WEINE

WINE & DINE: EINE ERFOLGS- GESCHICHTE

Zwei Mal jährlich veranstaltet
das Waldhotel in Zusammen-
arbeit mit dem Weinhaus und
Weinhandel BROGSITTER ein
Degustationsmenü.

Sieben Jahre führte uns
Deutschlands erste Sommelière,
Marie France Richard, mit Sach-
verstand und dennoch kurzweilig
durch den kulinarischen Abend.
Im November haben wir Marie

Fortsetzung Seite 4



der gesamten Region entwickelt. Von Beginn an war klar, dass die Zimmerkapazität für das weitreichende gastronomische Angebot zu klein war. Es dauerte allerdings weitere acht Jahre bis die Genehmigung zur Erweiterung des Waldhotels auf annähernd 50 Zimmer erteilt wurde.

Inmitten dieser Genehmigungsverfahren entwickelten wir bereits ein weiteres Konzept zur Umgestaltung des alten Meckenheimer Bahnhofs. Nach knapp drei Jahren Umbauzeit öffneten wir am 10. November 2019 die Tore. Nach gerade mal sechs Wochen hat sich das „Stellwerk“ zu einem beliebten Treffpunkt für Jung und Alt entwickelt. Egal ob Frühstücksbüffet, Brunch, Mittagstisch oder abendliches à la carte: das Konzept ist voll aufgegangen. Wir wollten ganz bewusst eine völlig andere Art Gastronomie als im Waldhotel etablieren. 120 Plätze, dazu eine Ganztagesgastronomie stellen neue He-

rausforderungen an uns als Betreiber. Auch hätte es wenig Sinn gemacht, das Waldhotel zu „kopieren“. Zum einen geht so etwas meist schief und zum anderen können wir uns nicht sieben Kilometer entfernt Konkurrenz im eigenen Hause machen. Die Gästefrequenz morgens, mittags und abends zeigt eindeutig, dass ein solches Angebot in Meckenheim gefehlt hat.

AUCH WENN WIR SCHON VIELES AUF DEN WEG GEBRACHT HABEN, LIEGT NOCH EINIGES AN ARBEIT VOR UNS.

So wird im März der Außenbereich des Stellwerks fertiggestellt und das Angebot entsprechend der Jahreszeit angepasst. Gleichzeitig werden wir uns personell noch weiter verstärken um Qualität und Gästezahl weiter erfolgreich zu steigern. Im Waldhotel steht ab Frühjahr die Konkretisierung der Einrichtung an und es muss intensiv an der Vermarktung

der Zimmer gearbeitet werden. Auch hier werden wir die Mitarbeiterzahl noch spürbar erhöhen um unsere hohen Qualitätsansprüche bei steigender Gästezahl einhalten zu können.

Binnen 12 Monaten müssen wir, beide Unternehmen zusammen gerechnet, die Mitarbeiterzahl nahezu verdoppeln. Mit einer durchschnittlichen Betriebszugehörigkeit von fast sieben Jahren ist das Unternehmen zwar nicht so sehr von Fluktuation betroffen aber in der heutigen Zeit des Fachkräftemangels ist das Recruiting neuer zusätzlicher Mitstreiter kein leichtes Unterfangen.

Aber wie bereits in der Vergangenheit bewiesen, ist das Waldhotel leistungsstark genug auch diese anstehenden Herausforderungen und Aufgaben bei beiden Betrieben erfolgreich zu meistern und die herausragende Reputation aufrecht zu erhalten und auszubauen.

Mit Beginn des neuen Jahrzehnts werden wir auch das Thema Nachhaltigkeit in den Vordergrund rücken. So ist es uns dank neuer Technologien und optimierter Einkaufspolitik im „Stellwerk“ bereits gelungen die Menge an umweltbelastenden Fetten sowie Lebensmittelresten nahezu zu halbieren. Eine striktere Mülltrennung sowie der Einsatz neuester Technik mit Wärmerückgewinnung bei Küche und Heizung tragen ebenfalls maßgeblich zur Reduzierung von Rohstoffen und CO2 bei.

Im Waldhotel konnten wir durch Wärmerückgewinnung und den Einsatz eines Blockheizkraftwerkes (BHKW) den Stromverbrauch bereits um über 30% senken. Im Gästehaus wird ebenso ein kleines BHKW zum Einsatz kommen. Bei der Einrichtung der Zimmer haben wir ebenfalls auf Nachhaltigkeit geachtet um auch hier einen Beitrag leisten zu können.



MOKKA FLIP

**REZEPT MAGNUS BURSTER
CHEF DE BAR, WALDHOTEL RHEINBACH
„BAR LOUNGE 1880“**

Rezept für 2 Portionen

- 8 CL KAHLUA (KAFFEELIKÖR)
- 4 CL COGNAC ODER BRANDY
- 4 CL FLÜSSIGE SAHNE
- 1 EIGELB
- EISWÜRFEL
- SEKTSCHALE
- SHAKER
- KAFFEEMEHL
- FRISCH GERIEBENE MUSKATNUSS

Alle Zutaten mit Eiskwürfeln in den Shaker geben und stark schütteln, damit die Sahne schaumig wird und das Eigelb mit den Spirituosen eine cremige homogene Struktur eingeht.

Anschließend in zwei Sektschalen abseihen. Mit etwas Kaffeemehl bestreuen und einen Hauch Muskatnuss darüber reiben. Ein wunderbar cremiger Cocktail für die Wintermonate.

Definitiv ein „after dinner drink“



RESTAURANT COX

WINTERMENÜ SPEZIAL

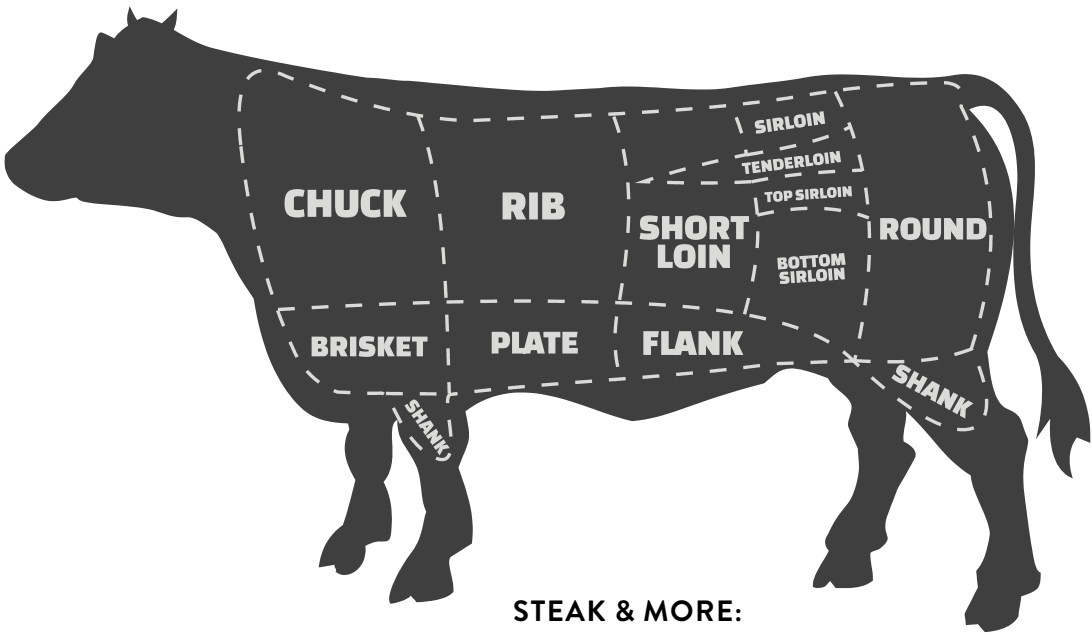
Nach dem riesigen Erfolg der letzten Jahre bieten wir unser monatlich wechselndes Winter-Spezial-Menü auch in diesem Jahr wieder für unsere Gäste an.

Seit nunmehr fünf Jahren bietet das Restaurant „Cox im Park“ seinen Gästen in den Monaten Januar bis März ein monatlich wechselndes Dreigänge-Menü inkl. Aperitif, Mineralwasser und Kaffeespezialität an.

Auf Grund des riesigen Erfolges bleibt unser Winter-Special natürlich auch 2020 und darüber hinaus bestehen. Viele Gäste nutzen das Angebot als Alternative zum sonntäglichen Brunch für kleine Feiern im Restaurant. Auf Grund des äußerst attraktiven Preises und der Tatsache, dass das Menü an sieben Tagen in der Woche angeboten wird, bedarf es aber wahrlich keines besonderen Anlasses. So wundert es auch nicht, dass sich das Menü zum absoluten Renner entwickelt hat.



RESTAURANT COX IM PARK
MONTAG - SONNTAG. 12.00-22.00 H
KEIN RUHETAG
TELEFON: +49 (0)2226 169 220



STEAK & MORE:
ONE OF THE BIG FIVE

Seit Jahren schon gehören Steaks zu den Big Five der Lebensmittel. Steaks haben jedem Trend standgehalten. Ein gutes Steak kann man nur aus erstklassigem Fleisch herstellen.

Dies ist nur bei artgerechter Aufzucht und guter Ernährung möglich. Artgerecht und ernährungsbewusst war noch nie falsch, auch wenn zu Beginn der Steakhauskultur Ende des 19. Jahrhunderts diese Fakten noch anders bewertet wurden.

Aus einem schlechten Stück Fleisch wird nie ein gutes Steak. Ehrlicher kann Essen nicht sein. Bei keinem Lebensmittel sind wir bereit so hohe Summen auszugeben, obwohl es im Vergleich derart hohe Preisunterschiede

gibt. Selbst wir discount-süchtigen Deutschen geben für ein **gutes** Steak locker das Doppelte aus gegenüber anderen Angeboten für dasselbe Produkt.

DRY AGED OR NOT?

Für viele Steak-Fans ist es ein „must have“. Andere verzichten hingegen gerne auf den „haut goût“, den etwas strengeren Geruch. Durch die der Schinkenherstellung sehr ähnliche Trocken-Reifung, meist mit Salzplatten, verändert das

Fleisch auch seine Konsistenz und Wasser wird entzogen. Beim Dry Aging wird das Fleisch nicht zarter, was viele glauben, sondern nur der Geschmack wird intensiver. Der Gewichtsverlust von bis zu 40% macht es entsprechend teurer. Nach etwa sieben Tagen verändert sich die Textur des Fleisches nicht mehr. Die Geschmacksreifung ist nach rund vier Wochen beendet. Man kann das trocken abgehangene Fleisch zwar auch länger reifen lassen aber es wird nicht mehr besser.



KLASSIKER & SPECIAL CUTS
Das 1x1 der Steakzuschnitte

RIB EYE

Entrecôte, Côte de Boeuf, Hochrippe
Charakteristisch ist das Fettagge, geschnitten aus dem namensgebendem „Rib“ ist es das saftigste und geschmacklich intensivste Stück des Rückens und daher unter Steakfans ein Favorit.

RUMPSTEAK

Striploin, New York Strip, Club Steak
Es ist der Klassiker unter den Steaks und wird aus dem hinteren Rücken, dem Short Loin und Sirloin geschnitten. Markant ist der hohe Fettrand, der ihm den charakteristischen Geschmack verleiht. Das Fleisch ist deutlich fester in der Konsistenz, da es i.d.R. nicht so marmoriert ist wie das Rib.

STEAKHÜFTE

In den USA wird es häufig etwas irritierend auch Sirloin genannt, da die Amerikaner in der Rückenpartie nicht wirklich zwischen oberer Hüfte und Rücken unterscheiden. Bei hoher Fleischqualität ist das Hüftsteak einem Rumpsteak allerdings auch nahezu ebenbürtig.

TENDERLOIN

Das **Rinderfilet** liegt unterhalb des Roastbeefs und ist der wenig beanspruchte Lendenmuskel und daher besonders zart aber auch teuer. Das Mittelstück ist mit einer Größe von 500-600gr das edelste. Das sog. „Chateaubriand“ wird meist am Stück für 2 Personen angeboten.

T-BONE & PORTERHOUSE

Beide werden aus Short Loin und dem Filet, dem sogenannten Tenderloin gesägt. Charakteristisch ist der T-Knochen. Steaks mit Knochen werden „bone in“ genannt. Das Porterhouse ist größer und enthält mehr Filet-Anteil. Das T-Bone sollte 500gr nicht unterschreiten, während es der große Bruder auf 800 bis 1.500gr bringt. Größer ist nur das SIRLOIN, das es auf ein Gewicht von bis zu 2 kg bringt und aus dem hinteren Roastbeef und der Kugel, dem Bottom Sirloin besteht. Das Fleisch ist der Hüfte sehr ähnlich und besonders mager, weshalb es auch keinesfalls übergart werden sollte, maximal medium.

FLANKSTEAK

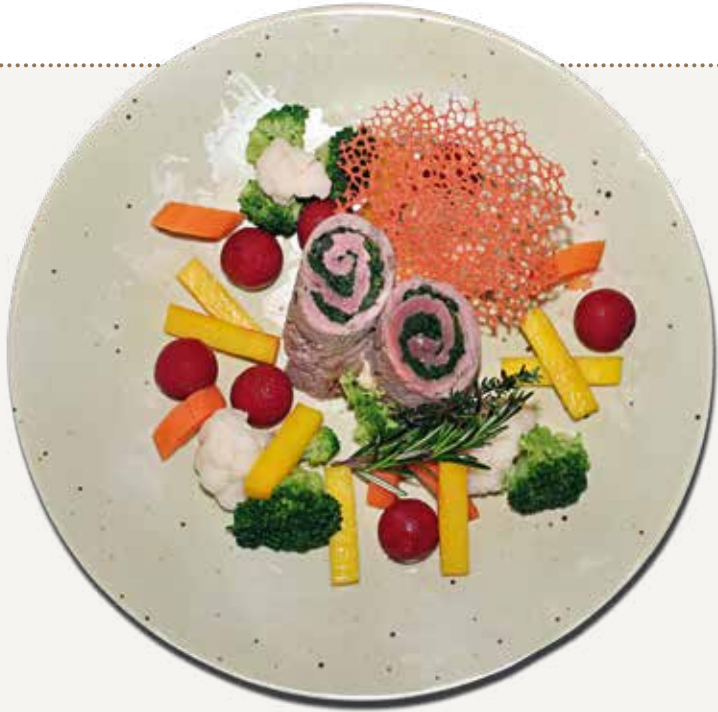
Zu Deutsch **Hose**, ist aus dem unteren Rippenbogen herausgelöst. Früher unter dem Namen Kronfleisch bekannt ist es fast in Vergessenheit geraten. Unter Grill- und Steakfreunden erlebt es derzeit eine wahre Renaissance. Das Fleisch ist sehr aromatisch und sehr saftig. Zwischen Flank und Sirloin gibt es noch zwei ganz besondere Stücke.

HANGING TENDER

Der **Nierenzapfen**, liegt wie der Name vermuten lässt in der Nähe der Nieren, was ihm ein intensives Aroma verleiht. Aus dem amerikanischen Namen lässt sich auch ablesen, dass es sehr zart ist, „tender“ eben. Direkt daneben, an die Hüfte, das „Round“ angrenzend liegt das

TRI TIP

bei uns unter dem Namen **Bürgermeisterstück** bekannt. Dieses edle Steak ist relativ selten zu finden und war früher Amtsträgern wie Pastoren und Bürgermeistern vorbehalten.



KITCHEN SECRETS:
INVOLTINI VOM KALB MIT
WINTERGEMÜSE
UND HOLZKRÄUTER-RAHMSAUCE

Rezept für 4 Portionen

ZUTATEN

- 4 Kalbsschnitzel
- 200g Blattspinat, 1 Knoblauchzehe,
- 2 Rosmarinzweige, 10 Thymianzweige,
- 1 Steckrübe oder eine gelbe Rübe, 2 Möhren
- 1 Pkg Babyblumenkohl und Mini Brokkoli
- 6 festkochende Kartoffeln
- 1 Glas Rote Beete
- Salz, Pfeffer, Muskat gerieben
- 1 Stk. Butter
- 10cl Weißwein, 20cl Sahne, Kalte Butter
- Rouladenfaden

ZUBEREITUNG

Die 4 Schnitzel mit dem Fleischhammer (glatte Seite) leicht plattieren. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Blattspinat waschen, putzen und in kochendem Wasser für eine Minute blanchieren. Den Knoblauch mit etwas Butter dünsten, den Blattspinat hinzugeben und für eine Minute weiterdünsten. Salzen, pfeffern und etwas Muskat hinzugeben und für ein paar Minuten ziehen lassen.

Anschließend den Spinat kräftig ausdrücken und gleichmäßig auf den leicht gesalzenen Schnitzeln verteilen. Jetzt die Schnitzel zu kleinen Rouladen aufrollen und mit dem Rouladenfaden fixieren. Die Involntini in einer Pfanne rundherum kräftig anbraten und aus der Pfanne nehmen. Zum Bratensatz gehackten Rosmarin und Thymian geben, kurz mitbraten, mit dem Weißwein ablöschen und die Sahne angießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und um die Hälfte einkochen. Den Backofen auf 170°C vorheizen.

Blumenkohl, Brokkoli in Röschen schneiden, die Karotte sowie die Rübe in Streifen schneiden und alles Gemüse nacheinander bissfest in leicht gesalzenem Wasser blanchieren. Die Kartoffeln schälen und mit dem „Parisienne“ Kugeln ausstechen, alternativ die Kartoffeln in Würfel schneiden. Den Saft der Roten Beete aufkochen und die Kartoffeln darin gar kochen, notfalls mit etwas Wasser auffüllen. Die Beeten in Würfel schneiden und beiseite stellen. Die Involntini für etwa 10min im Backofen gar ziehen lassen. In der Zwischenzeit das Gemüse in etwas Butter in der Pfanne erhitzen und garen, die Rote Beete Würfel am besten in der Mikrowelle erhitzen. Die Sauce nochmal erhitzen und mit dem Stabmixer und einem kalten Stück Butter aufmontieren.

ANRICHTEN

Die Involntini aus dem Ofen nehmen, schräg halbieren und mittig anrichten. Das Gemüse, die Roten Beeten und die roten Kartoffeln rundherum drapieren und zuletzt mit der Kräutersauce nappieren

GUTEN APPETIT!

WINE & DINE

Fortsetzung von Seite 1

France unter großem Applaus in ihren wohlverdienten Ruhestand verabschiedet.

Auf der Suche nach einem geeigneten Nachfolger wurden wir sehr schnell fündig. Mit Steven McAuley tritt ein ebenfalls sehr begeisterter Sommelier das Erbe an. An seiner Kompetenz besteht kein Zweifel, war es eben Marie France, die Steven seinerzeit die Prüfung abnahm, die er mit Bravour bestand. 2016 wurde Steven in den Kreis der besten 50 Sommeliers Deutschlands aufgenommen und bis zum nächsten Termin im März wird er den renommierten akademischen Titel „Master of Wine“ erwerben, den in Deutschland nur sehr wenige Personen innehaben. Was macht die Veranstaltung so erfolgreich?

Es ging niemals darum mit teuren Weinen anzugeben. Ziel ist und bleibt es, den Gästen ein wirklich hochwertiges aber bezahlbares Menü zu kredenzen und gleichzeitig qualitativ hochwertige Weine zum bestmöglichen Preis-Genuss-Verhältnis zu präsentieren. Da kann man auch mal nachschenken, wenn dem Gast ein bestimmter Wein besonders mundet und er so gar nicht mehr von ihm lassen möchte. Es ist die Mischung aus kreativem Menü, ehrlichen Weinen und attraktivem Komplettpreis bei



STEVEN MCAULEY „MASTER OF WINE“

fantastischer Stimmung sowie interessanter Moderation. Der reibungslose freundliche Service und die konzentrierte Küchenleistung tragen natürlich genauso zum Erfolg bei. Durch den Eventcharakter und dem mit Leichtigkeit vermittelten Weinwissen wird das Degustationsmenü zum Erlebnis, dass einfach in schöner Erinnerung bleibt.

Der nächste Termin steht auch schon fest. Es ist der 20. März 2020. Auf Grund der hohen Nachfrage wird dieser wohl auch wieder in den Festsälen stattfinden.



PLANUNG UND VORFREUDE – HOCHZEITSMESSE UND LOCATION

DER PERFEKTE RAHMEN FÜR DEN SCHÖNSTEN TAG

Ambiente ist wichtig, keine Frage, ist das doch der erste Eindruck, und für den gibt es bekanntlich keine zweite Chance. Aber zu einer Location gehört weitaus mehr als nur das äußere Erscheinungsbild.

Dass das Waldhotel die perfekte Adresse für Hochzeitsfeierlichkeiten ist, hat sich herumgesprochen. Die ehrliche Beratung mit transparenten Angeboten, hohe Servicebereitschaft vom Erstkontakt bis zur Verabschiedung sowie Top Qualität der angebotenen Speisen und Getränke sind sicherlich die Eckpfeiler für das Gelingen.

Rund 80 große Hochzeiten jährlich zeugen von hoher Kompetenz des Waldhotels. Die unzähligen positiven Rückmeldungen sind ein zusätzlicher Beleg dafür und gleichzeitig Motivation für unser Team weiterhin Bestleistung zu geben. Aber eben auch die Hardware passt im Waldhotel. Festliche Räumlichkeiten, grandioser Außenbereich, ideal für Foto-Sessions, hochwertiges Catering, Übernachtungsmöglichkeiten, ausreichend Parkplätze helfen natürlich bei der Entscheidungsfindung und Organisation. Durch unsere Pauschalen bekommen unsere Brautpaare Planungs- und Budgetsicherheit. Das ist für viele Paare ausschlaggebend, entstehen doch



DER SCHÖNSTE PLATZ FÜR'S JA-WORT – UNSER HOCHZEITSPAVILLON IM PARK.

zahlreiche Kosten für die vielen anderen Leistungen rund um den schönsten Tag im Leben. Da ist es sehr von Vorteil, wenn man die Feierlichkeit schon im Vorfeld genau kalkulieren kann. Aber auch die Subunternehmerleistungen sind wesentliche Bestandteile mit denen der Erfolg steht und fällt. Neben Empfang und Nachmittagsplanung spielt die Auswahl des Buffets oder Menüs sowie die Getränkeauswahl für den Abend eine Hauptrolle. Dekoration und DJ können ebenso über uns organisiert wer-

den wie die Cocktailbar und der passende Mitternachtssnack, der Ihre Gäste ausgelassen feiernd durch die Nacht bringt. Natürlich gibt es noch unzählige andere Dinge rund um Ihre Hochzeitsfeier zu planen. Um Sie auch bei diesen wichtigen Themen bestmöglich zu unterstützen, richtet das Waldhotel alljährlich die Rheinbacher Hochzeitsmesse aus.

Diese ist auch der Startschuss für die Hochzeitssaison 2021. Aber es gibt auch zahlreiche kurzentschlossene Pärchen, die noch auf der Suche nach einer passenden Location für dieses Jahr sind. Auch wenn die Messe schon vorüber ist, halten wir das ausführliche Ausstellerverzeichnis für alle Interessierten bereit. Hier finden sich lokale Anbieter für praktisch alle Bereiche rund um das Thema Hochzeit, wie z.B. Blumen, DJ, Brautmoden, Trauringe, Hochzeitstorte usw.

ÜBRIGENS: Es gibt noch einige wenige freie Termine im Waldhotel für das Jahr 2020



HERRENMODEN MIT NELLES



Mode für jedes Fest, natürlich von Nelles

Vor dem Voigtstor 13 · 53359 Rheinbach
Telefon 02226 · 4001
www.herrenmoden-hmn.de



GOLDSCHMIEDE®
Ralph Retterath · Goldschmiedemeister

IHR TRAURINGSPEZIALIST

Gerne berate ich Sie in aller Ruhe, ganz persönlich und individuell in der Umsetzung Ihrer Vorstellungen und Wünsche.

**Ihr Goldschmiedemeister
Ralph Retterath**



Hauptstr. 176 53913 Swisttal/Morenhoven Tel. 02226/809584
info@rgoldschmiede.de | www.rgoldschmiede.de



**Hochzeits- und Eventfloristik
Brautsträuße
Tisch- und Raumdekoration**



Blumenbotschaft®
VIER JAHRESZEITEN

Nadine Samulewitz · Floristmeisterin · Neugartenstraße 28 · 53359 Rheinbach
02226 168 162 0 www.bbvj.de

JEDEN FREITAG



Candlelight Dinner

Entfliehen Sie dem Alltag, entführen Sie Ihre /n Liebe/n ... und schalten Sie vor allem Ihr Handy aus. Genießen Sie ein Drei-Gänge-Menü in romantischer Atmosphäre.

59,90 € für 2 Personen inkl. COX-Aperitif, exklusive weiterer Getränke.



DEN GANZEN JANUAR
DURCHGEHEND AB 12.00 UHR
«GRÜNKOHLSCHLACHT»

**ZEIT FÜR KLASSIKER
UND NEUINTERPRETATIONEN**

Als eines der gesündesten Wintergemüse, ist um „Kale“, wie er in den USA heißt, ein wahrer Hype ausgebrochen. Auch dieses Jahr haben wir wieder eine schmackhafte Auswahl für Sie zusammengestellt.

Unsere deftige „Grünkohlschlacht“ mit Kassler, Bauch, Mettende und Grützwurst inkl. Nachschlag und Korn zu 16,90 € gibt es natürlich auch wieder.

Lassen Sie sich überraschen!

JEDEN FREITAG
AB 18.00 UHR

Candlelight Dinner

Entfliehen Sie dem Alltag, entführen Sie Ihre/n Liebste/n und schalten Sie vor allem Ihr Handy aus. Genießen Sie ein Drei-Gänge-Menü in romantischer Atmosphäre.

59,90 € für 2 Personen
inkl. unserem COX-Aperitif,
exklusive weiterer Getränke.

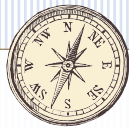


AB 5. JANUAR 2020 WIEDER JEDEN SONNTAG
VON 11.00 BIS 15.00 UHR

SONNTAGS BRUNCH

Schlemmen nach Herzenslust in unseren Festsälen.
Inkl. Begrüßungssekt, Frühstück, kalt-warmem Büffet,
Softgetränken sowie Kaffee- und Teebüffet.

29,50 € pro Person
Kinder bis 6 Jahre sind unsere Gäste.
Kinder von 7-14 Jahren zahlen 15,00 €.



BAR-LOUNGE 1880

JEDEN DIENSTAG
VON 17.00 BIS 1.00 UHR
COCKTAIL-ABEND

Klassischer Martini-Cocktail (geschüttelt oder gerührt...), Mojito aus der Karibik (wie Ernest Hemingway ihn mochte), Caipirinha (mit oder ohne Samba...), fruchtiger MaiTai aus Thailand – Sie haben die Wahl.

Magnus, Ihr Gastgeber und Barkeeper, steht für gepflegte Drinks nach internationalen Standards!

Alle Cocktails 7,50 €

& TAP-AHRS

Stellen Sie sich aus 12 verschiedenen Versuchen Ihre Lieblings-Combo zusammen. Wir sehen uns!



6. JANUAR BIS 31. MÄRZ 2020

**10 Jahre
WALDHOTEL RHEINBACH**

UNSER JUBILÄUMS WINTER-SPECIAL!

Diesen Anlass möchten wir mit Ihnen feiern. Genießen Sie unser monatlich wechselndes Drei-Gänge-Menü mit zwei Hauptgängen zur Wahl inklusive COX-Aperitif, Mineralwasser und Kaffeespezialität nach dem Essen.

Nur 59,00 € für 2 Personen



VOM 1. FEBRUAR BIS 31. MÄRZ 2020

**Special!
STEAKS & MORE**

Wir kaufen wieder die besten Steaks für Sie ein. Freuen Sie sich auf exklusivstes Fleisch von den weltweiten Top-Erzeugern.



FREITAG, 20. MÄRZ 2020
19.00 UHR

**Frühlingseroachen
DEGUSTATIONS
MENU
IN FÜNF GÄNGEN**

inklusive
korrespondierender Weine
und Winzersekt-Apéro

Steven Rößler-Mc Aulay,
bekannter deutscher Sommelier,
präsentiert im Rahmen eines
5-Gänge-Menüs den aktuellen Jahrgang
aus der internationalen Weinauswahl des

**WEINHAUS
BROGSITTER**

5-Gänge-Menü inkl. begleitender Weine
nur 69,00 € pro Person

Um rechtzeitige Reservierung wird gebeten.



SAMSTAG, 8. FEBRUAR 2020
AB 20.00 UHR

Ü-30 PARTY... DIE DREIZEHNTHE!

**KARNEVAL-
EDITION**

Eintritt 15,00 € pro Person inkl. Begrüßungs-Cocktail

FREITAG 14. UND
SAMSTAG 15. FEBRUAR 2020

Valentins-Dinner

AB 18.00 UHR IM RESTAURANT COX
servieren wir Ihnen unser
4-Gänge-Menü für Verliebte.

79,00 € für zwei Personen inkl. Begrüßungsdrink



ASCHERMITTWOCH,
26. FEBRUAR 2020

ASCHERMITTWOCH

ab 11.11 Uhr im Restaurant Cox
begraben wir den Karneval mit
Matjes nach Hausfrauenart für 12,90 €
und weiteren Fischepezialitäten

Oder speisen Sie à la carte!



OSTERSONNTAG UND -MONTAG, 12./13. APRIL 2020
AB 12.00 UHR

OSTERN IM COX

Genießen Sie unser Menu

Drei-Gänge-Menü: 39,00 € pro Person
Vier-Gänge-Menü: 45,00 € pro Person

Oder speisen Sie à la carte von unserer Speisekarte.

OSTER-BRUNCH

VON 11.00 BIS 15.00 UHR

In den Festsälen mit Frühstücksecke,
kalt-warmem Büffet, Begrüßungssekt,
Hausweinen, Bier, Softdrinks
und Kaffeespezialitäten

39,00 € pro Person
Kinder bis sechs Jahre sind unsere Gäste
von 7-14 Jahre € 15,00 EUR



AB APRIL 2020

SPARGELZEIT

Deutscher Spargel – Die Königin des Frühjahrs
in zahlreichen Variationen
von klassisch bis originell und raffiniert.
Als zusätzliches Saison-Highlight
verwöhnen wir Sie mit unseren
Spargelspezialitäten
und Terrassenweinen.



FREITAG, 1. MAI 2020

**Offizielle
Biergarten-Gröffnung**



Fotos: Marco Dahmen Photography / www.art-work-studio.de

STELLWERK MECKENHEIM ZEITGEMÄSSE GASTRONOMIE IN HISTORISCHEM GEMÄUER

Gerade einmal zwei Monate am Start hat sich das Stellwerk zum absoluten Treffpunkt in Meckenheim entwickelt. Das umfangreiche Speisen- und Getränkeangebot lässt bei unserem breiten Publikum ob Jung oder Alt keine Wünsche offen.

Alle Brunches waren seither ausnahmslos ausgebucht. Das Frühstücksbüffet wird täglich von durchschnittlich 50 Gästen angenommen. Samstags nutzen bis zu 100 Gäste das Angebot. Auch unser Mittagsangebot mit fünf verschiedenen wöchentlich wechselnden Gerichten inklusive einem Getränk war von Beginn an sehr begehrt. An den Abenden ist auch so gut wie jeder Tisch mindestens einmal belegt. Das Konzept einer Ganztagesgastronomie für ein breites Publikum von jung bis alt ist voll aufgegangen und die Kinderkrankheiten, die eine Neueröffnung immer so mit sich bringt, waren bereits nach wenigen Wochen nahezu vollständig ausgeräumt. Qualität, Serviceleistung und Preispolitik passen zusammen. Feedback und Gästezahlen belegen dies eindrucksvoll. Bis Ostern wird der Außenbereich mit weiteren 100 Plätzen fertiggestellt sein. Zur überdachten Terrasse gesellt sich ein



DIE AUSWAHL IST RIESIG...
VERTRAUEN SIE AUF DIE SACH-
KENNTNIS UNSERES BARCHIEFS.

Lounge-Bereich mit großen, schweren Treibholzmöbeln, wo man einen lauschigen Abend bei einem Cocktail und leckeren Kleinigkeiten gemütlich ausklingen lassen kann. Damit wird das Stellwerk saison-unabhängig und kann flexibel auf Wetter und Jahreszeit reagieren.

Das Speisenangebot wird weitestgehend beibehalten aber jahreszeitlich etwas angepasst um unseren Gästen noch mehr Abwechslung zu bieten.

Mit dem neuen Barchef Makar Salib konnten wir einen echten Profi für unser Unternehmen gewinnen, der das Thema Cocktails und Spirituosen weiter voranbringen wird. Allmählich spricht sich auch unser „After work“ herum. Immer donnerstags gibt es 20% auf alle Burger und Steaks. Und als weiteres Highlight kosten während dieser Zeit alle Cocktails 5,00 €. Ein unschlagbares Angebot, welches immer mehr Freunde findet.

Wir freuen uns riesig, dass wir mit unserem neuen Restaurant „Stellwerk“ einen Ort geschaffen haben, der in kürzester Zeit von so vielen Gästen begeistert angenommen wurde und werden alles tun, die Begeisterung aufrecht zu halten und das Vertrauen unserer Gäste weiterhin zu rechtfertigen.

...gebraut mit Leib und Seele.

„Mein Qualitätsversprechen:
Jedes ERDINGER Weißbier kommt
aus Erding und ist mit den besten
Rohstoffen gebraut.“

Ihr
Werner Brombach
Inhaber der Privatbrauerei
ERDINGER Weißbier

ERDINGER Weißbier
PRIVATBRAUEREI SEIT 1866

130 Jahre

MAYSCHOSS
ALTENAU
WINZERGEMEINSCHAFT

BESTE WINZERGEMEINSCHAFT
DEUTSCHLANDS
2010, 2014 & 2017
(LT. WEINWIRTSCHAFT 14/17)

WINZERGEMEINSCHAFT
MAYSCHOSS-ALTENAU E.G.
Ahrrotweinstraße 42 · 53508 Mayschoß · T +49 2643 9360 0 · www.wg-mayschoss.de

LÖWEN KAFFEE
Kaffee aus Leidenschaft

LÖWEN KAFFEE jetzt auch zu Hause genießen
www.loewenkafee.de



GUNDERLOCH
WEINGUT



Handelsagentur MOHR & SCHLAX e.K.
Partner Ihres Waldhotels Rheinbach für ausgesuchte Weine und Sekte:
Segnitz · Schlumberger · Gunderloch

IMPRESSUM

Herausgeber / Anzeigen:

WALDHOTEL RHEINBACH

Ölmühlenweg 99 · 53359 Rheinbach

Telefon: +49 (0)2226 169 220

Fax: +49 (0)2226 169 22 99

E-Mail: info@waldhotel-rheinbach.de

Web: www.waldhotel-rheinbach.de

Konzeption, Redaktion & Gestaltung:

VIEWS PUBLISHING

Trogerstrasse 40 · 81675 München

Telefon: +49 (0)89 982 86 51

Fax: +49 (0)89 982 76 46

E-Mail: info@views-publishing.com

Web: www.views-publishing.com

WALDHOTEL ZEITUNG

Erscheinungsweise: Dreimal pro Jahr

Erscheinungstermine:

Januar / Mai / September

Lithographie:

MXM Digital Service, München

Druck & Verteilung:

Werbemittel-Verteilung Rhein-Erft

GmbH & Co. KG, Weilerswist/Metternich

Für unaufgefordert eingesandte Manuskripte und Fotos wird keine Haftung übernommen. Die Urheberrechte für redaktionelle Beiträge, Anzeigen, Entwürfe, Fotos sowie die gesamte grafische Gestaltung bleiben beim Verlag und dürfen nur nach ausdrücklicher Genehmigung verwendet werden.

© VIEWS PUBLISHING 2020