AUSBILDUNGSBERUF »HOTELFACH«:
Abwechslungsreich und teamorietiert.
SEITE 4

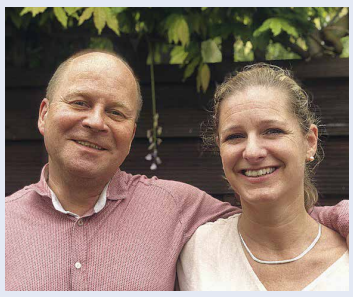
KITCHEN SECRETS
Risotto von Gartenkräutern mit grünem Spargel und gebratener Wachtel
SEITE 3

BRAII
Der BBQ-Trend aus Südafrika.
SEITE 2

WALDHOTEL ZEITUNG

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

JULI 2021



Liebe Gäste,

herzlich willkommen zur bereits 16. Ausgabe der Waldhotel-Zeitung. Acht Monate Zwangspause haben wir alle überstanden und jetzt freuen wir uns einfach mal, dass es wieder losgeht. Wir wünschen uns sehr, dass Sie gesund durch die Zeit gekommen sind und hoffen auf einen ähnlich herausragenden Sommer wie im letzten Jahr, der maßgeblich dazu beigetragen hat bei Allen schnell wieder eine Art Normalität herbeizuführen.

Seit Ende Juni finden auch wieder die ersten Hochzeiten statt. Das inzwischen erreichte Impftempo stimmt uns hoffnungsfroh für die anstehenden großen Feste. Unser Hygienekonzept hat sich letztes Jahr absolut bewährt und wir werden auch hier genauso wie in puncto Service und Küche dieselben hohen Qualitätsstandards beibehalten.

Unsere Hotelerweiterung steht kurz vor der Vollendung – schon bald werden die ersten Gäste hier übernachten.

Unser neues (in Coronazeiten als Übergang gedachtes) Standbein, das J&K Deli im REWE Markt in Rheinbach erfreut sich so großen Zuspruchs, dass wir unsere Aktivitäten dort verstetigen und im Sommer einen festen Stand etablieren werden.

Einen besonderen Dank möchten wir an dieser Stelle unseren Mitarbeitern aussprechen, die trotz erheblicher Gehaltseinbußen in den letzten Monaten ihr Bestes gaben um die Erwartungen unserer treuen Gäste zu übertreffen.

Wir wünschen viel Freude beim Lesen

Herzlichst, Ihre Gastgeber

Jens & Katharina Pfannkuch

HOTELIERS
WALDHOTEL RHEINBACH

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

WILLKOMMEN AUF RHEINBACHS SCHÖNSTER TERRASSE

SOMMER, SONNE, SOMMERWEIN ENDLICH WIEDER SCHLEMMEN!

Ganz gleich ob drinnen oder draußen, die Sehnsucht nach einem lauschigen Plätzchen, angeregten Gesprächen und einem guten Essen ist jetzt groß. Umso mehr freut sich das COX IM PARK-Team seine vielen Gäste wieder kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Nach dem Ende der Spargelsaison, steht ein weiteres saisonales Highlight an. In den kommenden zwei Monaten dominieren Pfifferlinge die Speisekarten und Tagesempfehlungen. Dazu ein Glas leichten Sommerwein und Sonnenschein. Herz, was willst Du mehr.
Unsere À la Carte Speisekarte bietet ebenfalls eine große Auswahl saisonaler Genüsse.
An den Nachmittagen bieten wir zusätzlich zu unserer Speisekarte frische Waffeln, Eis sowie Kaffee & Kuchen. So wie sich die Inzidenzen derzeit entwickeln wird es bald wieder unseren beliebten Brunch geben. Sonntags ist das Waldhotel längst einer der beliebtesten Treffpunkte der Region geworden. Über den Tag verteilt werden mit Biergarten, Brunch, Kaffee & Kuchen sowie Familienfeiern schon mal gerne 500 Gäste bedient. Bei sommerlichen Temperaturen können es auch deutlich mehr werden. Die Plätze sind also sehr begehrt.
Auch wenn bei »Redaktionsschluss« noch niemand wusste, in wie weit die Einschränkungen im Zuge der Corona Pandemie gelockert werden, gehen wir davon aus, dass schon bald wieder ein normaler Regelbetrieb innen wie außen möglich ist. Dennoch empfehlen wir unseren Gästen dringend einen Tisch zu reservieren. Wir gehen zum jetzigen Zeitpunkt davon aus, dass wir auf Grund von Abstandsregeln trotz allem nur ein begrenztes Platzangebot zur Verfügung stellen können. Da wir seit letztem Jahr im Biergarten keinen Jazzfrühschoppen mehr durchführen, dürfte sich auch die Parkplatzsituation spürbar entschärfen.
Das Parken an der Straße ist übrigens verboten und wird auch durch das Ordnungsamt kontrolliert. Ersparen Sie sich also bitte das Verwarnungsgeld und uns die aufwändige und zeitraubende Suche nach dem Fahrzeughalter.
VIELEN DANK!

STELLWERK MECKENHEIM

VERDAMP LANG HER!

Das Gleis läuft heiß – das gilt auch für unseren 800° Southbend Steak Grill...
Unser Smoker sendet derweil genüsslich seine Rauchzeichen. Die Terrasse haben wir für Sie nochmals umgestaltet und über 80 gemütliche Sitzplätze geschaffen, immerhin die Hälfte überdacht.

Lesen Sie mehr auf Seite 2

AUSBILDUNGSBERUF HOTELFACH

JETZT BEWERBEN!

Das letzte Schuljahr ist geschafft und viele junge Leute stehen vor der Wahl des Ausbildungsplatzes.
Eine Ausbildung im Waldhotel Rheinbach ist der perfekte Start in eine vielversprechende Karriere im Tourismus und der Gastronomie.

Lesen Sie mehr auf Seite 4

STELLWERK MECKENHEIM

VERDAMP LANG HER!

»Huck kutt mer vuur, als wenn et jestern woor. Verdamp lang her, verdamp lang, verdamp lang her...«
Kein Wunder, dass einem hier im Rheinland nach acht Monaten Zwangspause Wolfgang Niedeckens Song in den Kopf kommt. Nicht zuletzt, da er ja auch ein Rheinbacher Jung ist.

Nach insgesamt 15 Monaten Ungewissheit geht es endlich wieder los! Und quasi als Tusch zur Wiedereröffnung haben wir unsere Stellwerk Terrasse komplett neugestaltet. Auf der Rückseite des Gebäudes gibt es nun 80 weitere Plätze und die Lounge Möbel sind jetzt eine zusätzliche Attraktion auf der Vorderseite. Die Bäume sind gut angewachsen und stehen in sattem, Schatten spendenden Grün. Die Eiswürfel für die Cocktails sind fertig, die Brötchen für die Burger sind vorgewärmt und der Smoker ist schon angeheizt. Et jeit los!

Alle Mitarbeiter sind uns in der schwierigen Zeit treu geblieben. Danke an alle Gäste, die das Stellwerk Take Away Angebot genutzt haben. Dies half uns über die Runden zu kommen und den Team Spirit aufrecht zu erhalten. Jetzt freuen sich alle Euch wieder auf unserer Terrasse mit BBQ, Steaks, Burger, homemade Lemonades und Iceteas verführen und verwöhnen zu dürfen.

HAPPY HOUR
JEDEN DONNERSTAG
AB 17:00 UHR
20% AUF ALLE
BURGER UND STEAKS,
COCKTAILS AB 5,00 EUR

MITTAGSTISCH
MONTAG BIS FREITAG:
WÄHLEN SIE AUS
VIER WÖCHENTLICH
WECHSELNDEN
GERICHTEN
9,90 INKL. 1 GETRÄNK.

Barchef Makar Salib verrät in dieser Zeitung sein Rezept für den beliebten Gin Basil zum Nachmachen. Aber, ganz ehrlich, so gut wie er kann‘s keiner.

Ab sofort bieten wir auch wieder das beliebte Frühstücksbüffet und den Sonntagsbrunch an.

Natürlich findet unser ausgefeiltes Hygienekonzept weiterhin Anwendung, so dass Ihr Euch bei uns stets sicher fühlen könnt. Wir freuen uns auf Euch!

STELLWERK MECKENHEIM
BAHNHOFSTRASSE 32
53340 MECKENHEIM
T: +49 (0)2225 7099545
INFO@STELLWERK-MECKENHEIM.DE
WWW.STELLWERK-MECKENHEIM.DE

FOOD TREND

BRAII – URSPRÜNGLICH UND GEMÜTLICH

Der Braii ist v.a. in Südafrika und Namibia beheimatet. Braii ist afrikaans und bedeutet so viel wie »Braten«. Gleichzeitig steht der Begriff für das Grillen als gesellschaftliches Ereignis. Der Braii ist auch ein spezieller Grill und verbindet traditionelles Holzkohle-Grillen mit der Gemütlichkeit eines Kaminfeuers.

Herzstück des Braiis ist der Holzfeuerkorb. In ihm werden die Holzscheite entzündet und der Feuerkorb produziert neben einem gemütlichen Feuer seine Holzkohle selbst. Mit Hilfe eines Feuerhakens wird die glühende Holzkohle einfach unter dem Rost verteilt.

Für indirekte Hitze schiebt man die Glut nur soweit wie man zum Grillen des Garguts braucht. Am Rand kann das Fleisch ruhen. Der Grill ist so aufgebaut, dass Abzug und Schornstein bereits perfekt auf den Grill abgestimmt sind. Somit lässt sich dieser Grill auch als »stand alone« ohne Einbau und Ummauerung leicht integrieren.

- Durch das langsame Abbrennen des Holzes zu Holzkohle kann man über einen langen Zeitraum immer so viel Holzkohle unter den Rost schieben, wie man gerade braucht. Dennoch sollte man langsam brennende Hölzer verwenden.

- Der ursprüngliche Grillgeschmack von Holzkohle ist unumstritten und die Röstaromen kommen auf einzigartige Weise zur Geltung.

- Mit der ständig selbst produzierten Holzkohle lassen sich sehr hohe Temperaturen erzielen, wie sie zum Angrillen eines Steaks gewollt sind. Gleichzeitig kann man die Ruhezeiten und indirektes Grillen beliebig einstellen, in dem man die Glut einfach zurückschiebt.

- Die Trennung von Feuerkorb und Grillfläche sorgt dafür, dass stets frische, heiße Holzkohle vorhanden ist und ein Abkühlen der Glut durch stetiges Nachschieben neuer Holzkohle verhindert wird. Schädliche Dämpfe werden vermieden, das Grillen ist gesünder.

- Auch Suppen, Saucen oder Stews lassen sich z.B. mit einem Dutch Oven wunderbar im Braii zubereiten. Der Dutch Oven wird am vorhandenen Schwenkarm eingehängt und lässt sich problemlos aus der Hitzezone holen. Selbstverständlich gelingt auch Fisch und Gemüse ausgezeichnet im Braii.

- Da der Grill vorne stets offen ist und das Holz schön gleichmäßig und langsam abbrennt, erzeugt der Braii auch gleichzeitig eine sehr wohlige Kaminatmosphäre.

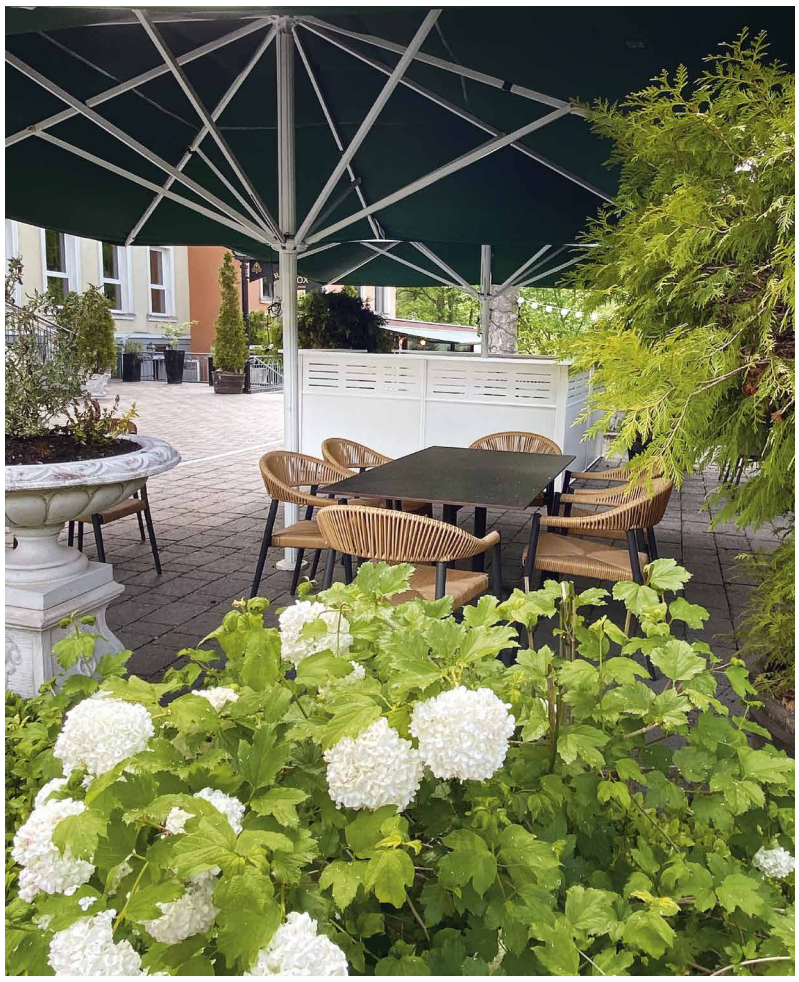
HMN
HERRENMODEN MIT NELLES

Mode für jedes Fest, natürlich von Nelles
Vor dem Voigtstor 13 . 53359 Rheinbach
Telefon 02226 . 4001
www.herrenmoden-hmn.de

BAR TERRASSE 1880

RHEINBACHS SCHÖNSTE BARTERRASSE

Unsere Barterrasse des 1880 ist für viele Gäste eines der schönsten Plätzchen zum Verweilen, Cocktail schlürfen oder den Abend bei Tapas und gepflegten Drinks ausklingen zu lassen. Seit dem 5. Mai ist sie sogar noch schöner! Die neuen Möbel sind angekommen.



Neben einem deutlich höheren Sitzplatzangebot mit äußerst bequemen Stühlen haben wir auch das logistische Problem der langen Wege gelöst. Dieser Schritt war uns eine Herzensangelegenheit. Da sich das Restaurant mehr und mehr zu einer Hochzeitslocation entwickelt hat, kein Wunder bei dem Ambiente, sind wir mit unserem à la carte immer öfter auf die Barterrasse ausgewichen.

Doch der Weg in die Küche und zum Servicecounter war weit. Jetzt gibt es eine Thekeneinheit mit Getränkekühlung, Kühltheke, Besteck- und Geschirrschubladen sowie einer Kassen Station. Damit beschränkt sich die Strecke für unsere Mitarbeiter weitestgehend auf die Abholung der Speisen in der Küche. Nahezu alle anderen Arbeiten können von der Terrasse aus erledigt werden. Bestellungen sind noch schneller beim Gast. Selbstverständlich haben wir dann auch gleich unsere Barkarte aufgefrischt. Neben den Klassikern einer American Bar

NEU: WIR HABEN DIE HAPPY HOUR VERLÄNGERT. AN DEN SCHLIESSTAGEN DES BIERGARTENS, ALSO IMMER MONTAG BIS MITTWOCH IST COCKTAILABEND. DANN GIBT ES JEDEN COCKTAIL FÜR 7,50 €

und saisonalen Spezialitäten gibt es auch die beliebten »Tap-Ahrs«. Diese kann man einzeln ordern oder sich seine persönliche Combo zusammenstellen. So lässt es sich in einer der Lounges bestens »chillen« ganz gleich, ob man sich einen »Sundowner« kredenzen lassen oder einen lauen Sommerabend bis in die Nacht auskosten möchte. Sollte es im Verlauf des Abends doch etwas kühler werden, kann man es sich natürlich auch auf einer der bequemen Couches im Innenbereich der Bar 1880 gemütlich machen.

Wir sehen uns!

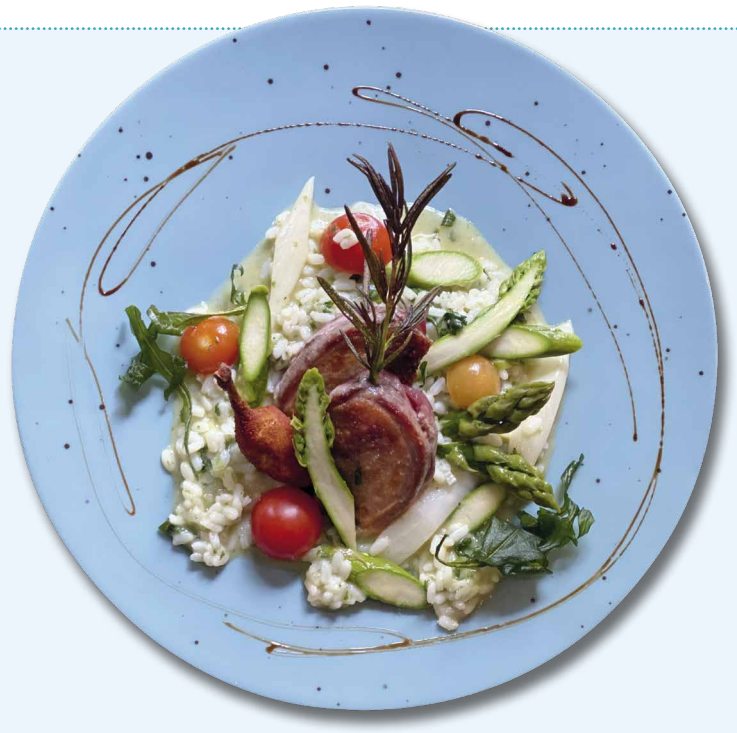
BAR 1880
IM WALDHOTEL RHEINBACH
MONTAG - SONNTAG. 12.00-22.00 UHR
KEIN RUHETAG
TELEFON: +49 (0)2226 169 220

GIN BASIL
A SPECIAL »GINSPIRATION«

REZEPT VON MAKAR SALIB
CHEF DE BAR, STELLWERK MECKENHEIM

ZUTATEN FÜR ZWEI:
6CL GIN, 2CL ZUCKERSIRUP
2CL LIME JUICE ODER FRISCH GEPRESSTEN ZITRONENSAFT
10-15 BASILIKUMBLÄTTER, 1 BASILIKUMZWEIG ALS DEKO
EISWÜRFEL, OLD FASHIONED GLAS

Gin, Zuckersirup, Zitronensaft und Basilikumblätter in einen Shaker geben und im Hamilton Beach oder mit dem Pürierstab durchmixen. Dann Eiswürfel in den Shaker geben und kräftig shaken. Das Glas zur Hälfte mit frischen Eiswürfeln füllen. Mit dem Strainer oder einem feinen Sieb den Cocktail in ein old fahioned (Whiskyglas) abseihen, so dass Basilikumschnitzel und Eis zurückbleiben. Mit einem Basilikumzweig dekorieren.
Ein sehr moderner und erfrischender Cocktail zur Grillparty oder als »Sundowner«.
Auch als Aperitif ist der Gin Basil perfekt geeignet.



KITCHEN SECRETS:

RISOTTO VON GARTENKRÄUTERN MIT GRÜNEM SPARGEL UND GEBRATENER WACHTEL

Rezept für 4 Portionen

ZUTATEN

Für das Risotto
400 Gramm Risottoreis, 1 Schalotte, 30g Butter, 1 EL Olivenöl, 1 Bund grüner Spargel, 200g Kirschtomaten, 100ml Weißwein, 1000ml Brühe, gemischte Gartenkräuter, 70g geriebener Parmesan gehackt

Für die Wachteln
4 Wachteln, 2 Knoblauchzehen, 1 EL Olivenöl Rosmarin, Salz, 1 Schalotte, 50ml Weißwein 50ml Hühnerbrühe, 20 Gramm Butter

ZUBEREITUNG

Die Wachteln waschen und trockentupfen, Keulchen abtrennen und das Fleisch von der Brust mit einem scharfen Messer abtrennen. (Eventuell beim Metzger ausgelöst vorbestellen).

Zuerst das Risotto zubereiten: Die Schalotte kleinschneiden und im Olivenöl mit der Butter anschwitzen. Den Risottoreis hinzugeben und so lange rühren, bis er glasig wird. Etwa ein Viertel der heißen Brühe angießen. Sobald diese weitestgehend vom Reis aufgenommen ist, die Hitze reduzieren, den Weißwein hinzugeben und wieder etwas einkochen lassen. Die restliche Brühe peu à peu hinzugeben. Wenn der Reis noch nicht gar sein sollte, obwohl die Brühe verbraucht ist, einfach solange Wasser hinzufügen und köcheln lassen, bis der Reis die gewünschte Konsistenz hat. Jetzt die fein gehackten Gartenkräuter mit etwas Wasser oder Brühe unterrühren und weiterrühren bis das Risotto sich schön grün färbt. Zum Schluss den Topf vom Herd nehmen, den geriebenen Parmesan unterrühren und so lange rühren, bis das Risotto schön cremig ist. Das Risotto mit dem Topfdeckel abdecken und warmhalten.

Die Spargelenden abschneiden, die untere Hälfte schälen und in 5cm lange Stücke schneiden, die Kirschtomaten halbieren. Den Spargel in einer Pfanne mit etwas Olivenöl und Butter anbraten, nach einer Minute die Kirschtomaten hinzufügen, salzen und zur Seite stellen und warmhalten. Das Fleisch leicht salzen und in Olivenöl auf der Hautseite schön knusprig anbraten. Dann die Stücke wenden, die grob gehackten Knoblauchzehen und den Rosmarinzweig hinzugeben. Eine Minute weiterbraten und das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warmhalten. Den Weißwein und die Brühe angießen und auf die Hälfte einköcheln lassen. Die Sauce mit der kalten Butter verrühren. So bekommt die Sauce eine schöne Bindung.

ANRICHTEN

Das Risotto nochmal umrühren, dann mittig auf den Tellern anrichten und die Wachtelstücke anlegen. Jetzt den Spargel mit den Tomaten rundherum anrichten. Zum Schluss die Sauce nochmal erhitzen und um den Teller herum nappieren.

Wir wünschen viel Freude beim Nachkochen.
GUTEN APPETIT!

DAS NEUE WALDHOTEL

DIE ZUKUNFT HAT BEGONNEN

Eine Hoteleröffnung? In diesen Zeiten? Halten Sie uns ruhig für ein bisschen verrückt… nein, im Ernst, wir wissen was wir tun. Mit dann 48 Zimmern und sechs Veranstaltungsräumen blicken wir der Zukunft mit Elan und Vorfreude entgegen.

Das Vorhaben wurde von langer Hand intensiv geplant, und die Nachfrage nach unseren Zimmern ist weiter ungebrochen. An manchen Tagen sind wir sogar bereits ausgebucht.

Ende Juli, nach den letzten Tapezierarbeiten und Bodenverlegearbeiten kommen die Möbel. Die Bäder sind weitestgehend fertiggestellt, so dass wir tatsächlich Ende August an den Start gehen können. Der Zimmerverkauf hat längst begonnen und am letzten Wochenende im August ist das neue Hotel bereits zum ersten Mal ausgebucht. Es bleibt spannend.

Wie wichtig die Erweiterung für das Waldhotel ist, konnten wir nach Ende des ersten Shutdowns erkennen. Obwohl der Großteil der Tagungen abgesagt wurde und auch Hochzeiten sowie größere Familienfeiern bis Ende Juli gar nicht stattfanden, konnte das Waldhotel seine Belegung in den Monaten Juni bis Oktober auf Vorjahresniveau halten, während Stadt- und Tourismushotels 60-70% Einbußen zu verzeichnen hatten.

Wir investieren einen sechsstelligen Betrag in Digitalisierung, High Speed Internet, Entertainment, Smart TV und aktuelle Tagungstechnik.

Darauf sind wir sehr stolz und fühlen uns motiviert bis in die Haarspitzen das Waldhotel durch das nächste Jahrzehnt und darüber hinaus weiter zu führen und so die Erfolgsgeschichte mitzuschreiben.

Die neuen Zimmer werden modern, chic und komfortabel sein mit Matratzen, die einen erholsamen Schlaf garantieren und die Gäste am nächsten Morgen erfrischt in den Tag entlassen. 140 Jahre nach seiner ersten Eröffnung katapultieren wir das Waldhotel in die Zukunft.

Ab 2023 werden wir dann peu à peu mit einem sogenannten »Redo« in den Zimmern des Haupthauses beginnen. Hauptaugenmerk liegt hierbei auf einem Update der Bäder und dem Kauf moderner Box Spring Betten sowie der Beseitigung der üblichen Gebrauchsspuren, wobei die Zimmer nach über zehn Jahren immer noch in einem ausgezeichneten Zustand sind.

AUSBILDUNGSBERUF HOTELFACH

ABWECHSLUNGSREICH UND TEAMORIETIERT

Die zahlreichen Fernsehsendungen über Luxushotellerie rücken unseren oft sehr spannenden Beruf wieder mehr in den Vordergrund. Sicher geht es bei uns nicht immer zu wie im Fernsehen, aber wir freuen uns Euch einen direkten Blick hinter die Kulissen zu geben.

Interessierten und engagierten jungen Leuten empfehlen wir ein Praktikum. Unser Haus steht dafür stets offen. Oder bewerbt Euch doch auf einen unserer Ausbildungsplätze.
Kaum ein Beruf ist so abwechslungsreich. Ihr lernt täglich neue Menschen kennen und müsst schnell auf neue Situationen reagieren, langweiligen Alltagstrott gibt es bei uns nicht. Und danach steht Euch im wahrsten Sinne des Wortes die ganze Welt offen. Und auch ein Studium ist nach der Lehre möglich. Das Hotelfach ist wie jedes Handwerk, ein Lehrberuf, der Präzision, Konzentration, optimale Vorbereitung und viel Übung erfordert. Belastbarkeit, Willensstärke und Teamfähigkeit werden im Verlauf der Ausbildung erlernt. Überhaupt spielen Teamarbeit und Zusammengehörigkeitsgefühl im Hotel eine große Rolle. Liebe zu jedem Produkt und Detail sind in diesem Beruf genauso Voraussetzung wie sauberes Arbeiten. Freundlichkeit und Serviceorientiertes Arbeiten gilt für alle, vom Auszubildenden bis zum Maître sowie für alle, die in irgendeiner Form im Kontakt zum Gast stehen.
Abends und am Wochenende arbeiten gehört in diesem Beruf einfach dazu aber das gilt mittlerweile für immer mehr Dienstleistungsberufe. Durch die konsequente praktische Arbeit im Betrieb werden alle praxisrelevanten Tätigkeiten vermittelt und vertieft. In der Berufsschule werden diese Kenntnisse um theoretisches Wissen erweitert. Aktuell beschäftigt das Waldhotel 12 Auszubildende. Die Ausbildungszeit beträgt drei Jahre. Wer heute Hotelfach oder Koch lernt und mit Fleiß und Engagement dabei ist, dem winken viele Möglichkeiten und Aufstiegschancen. Ein Teil der von uns ausgebildeten jungen Menschen hat schon erste Erfahrungen im Ausland gesammelt oder arbeitet aktuell in anderen Ländern oder auf fremden Kontinenten. Mitarbeiter unserer Branche sind sehr gefragt, was der Gehaltsstruktur des Berufes sehr gut getan hat. Und wer seine Ausbildung dann auch noch mit großem Erfolg besteht, kann sich seinen nächsten Arbeitgeber ein Stück weit »aussuchen«. Der Beruf ist krisensicher – daran ändert die kurzfristige Situation durch die Pandemie auch nichts - und die Aufstiegschancen sind ausgezeichnet. Weiterbildungen zum Hotelbetriebswirt oder bei den Köchen zum Küchenmeister erweitern den Horizont und eröffnen weitere Perspektiven.
Das Waldhotel Rheinbach stellt aktuell noch zwei Ausbildungsplätze im Hotelfach bereit.
Die Ausbildungsplätze in der Küche sind hingegen schon alle besetzt.

Bei Interesse freuen wir uns auf Eure Bewerbung unter:
info@waldhotel-rheinbach.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@rrgoldschmiede.de | www.rrgoldschmiede.de**

Bayrische Klassiker

Der Bayerische Biergarten

IM WALDHOTEL

Öffnungszeiten bis einschließlich 5. September 2021
Montag - Mittwoch: geschlossen
Donnerstag - Freitag: ab 16 Uhr, Samstag: ab 14 Uhr
Sonn- und Feiertage: 11 bis 20 Uhr

Genießen Sie Bayrische Schmankerl sowie Leckeres vom Grill.

Obazda mit Radi, Radieserl und Breze	6,90 €
Bayrischer Wurstsalat	6,90 €
Fitness-Salat mit gegrillter Putenbrust	11,90 €
Ofenwarmer Leberkäs', Kartoffelsalat, Brezel	8,90 €
Saftiges Nackensteak mit Kartoffelsalat	8,90 €
Bratwurst vom Grill	6,50 €
Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln	8,50 €
Warmer Apfelstrudel mit Sahne und Vanilleeis	4,90 €

Neben unseren Fassbieren Bitburger Pils, Gaffel Kölsch & Erdinger Weißbier gibt es eine umfangreiche Auswahl an weiteren Erfrischungsgetränken sowie Wein und Kaffeespezialitäten.

TÄGLICH IN UNSEREM RESTAURANT
COX IM PARK:

ÜBERRASCHUNGSMENÜ
IN DREI ODER VIER GÄNGEN

Wahlweise mit korrespondierenden Weinen nach Sommelier-Empfehlung. Mediterrane Höhepunkte und erlesene Spezialitäten aus der Region fließen zusammen zu kreativen Erlebnissen für Geniesser.

Als Drei-Gang-Menü
36,90 €
mit Weinempfehlungen
51,90 €

Als Vier-Gang-Menü
42,50 €
mit Weinempfehlungen
59,90 €

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

1. BIS 30. SEPTEMBER 2021
RESTAURANT COX IM PARK:

MEERESRAUSCHEN
UNSER SYLTER SPEZIALMENÜ IN DREI GÄNGEN:

Terrine von Lachs und Jakobsmuscheln
mit Sylter Sauce auf Wakame Salat
***
Angel-Dorsch in Miesmuschel-Safransauce
mit Speckbohnen und Rahmkartoffeln
ODER
Geschmorte Deichlammkeule in Rosmarin-Jus
mit Speckbohnen und Rahmkartoffeln
***
Sanddorn-Parfait mit Lister Honig
und Sylter Beerengrütze

69,00 € für zwei Personen
inklusive Aperitif, 0,75l Mineralwasser
und Kaffeespezialität zum Abschluss
99,00 € inkl. korrespondierender Weine

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

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 SEPTEMBER 2021

ALLES WILD

Das Beste aus Wald und Flur für Sie zusammengestellt auf einer Sonderkarte.

Genießen Sie bestes Wild
aus der Region.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

AB SONNTAG, 5. SEPTEMBER 2021
WIEDER IN UNSEREN FESTSÄLEN
JEDEN SONNTAG
VON 11.00 BIS 15.00 UHR

HERBSTGEFLÜSTER SONNTAGS-BRUNCH

Brunchen nach Herzenslust

Nach dem Begrüssungssekt zum grossen Frühstücksbuffet. Danach leiten abwechslungsreiche Vorspeisen und Suppen – mal fein, mal deftig – zum warmen Hauptgangbuffet mit einer endlosen Dessertauswahl. Mineralwasser und Kaffee/Tee sind inbegriffen.

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

Wir bitten um rechtzeitige Reservierung, da das Platzangebot begrenzt ist.

JEDEN DIENSTAG
VON 17.00 BIS 1.00 UHR

BAR-LOUNGE 1880
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 San Francisco
– Sie haben die Wahl.

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

Alle Cocktails 7,50 €

BAR-TERRASSE

Der perfekte Ort zum
Entspannen und Geniessen.
Leckere Tapas oder
internationale Bar Klassiker.
Dazu ein Glas Wein oder einen Cocktail.

Highly recommended!

Stellwerk Meckenheim
RESTAURANT BAR

T: +49 (0)2225 7099545
info@stellwerk-meckenheim.de

MITTAGSTISCH

MONTAG BIS FREITAG 11:30 – 16:00 UHR
Wählen Sie aus vier wöchentlich wechselnden Gerichten für nur 9,90 EUR (inklusive ausgewählte Getränke)

Alternativ können Sie das Angebot aus unserer großen Mittagskarte genießen.

AFTER WORK

IMMER DONNERSTAGS AB 17:00 UHR
20% auf alle Steaks und Burger.
Alle Cocktails 5,00 EUR

SUMMER SPECIAL

FÜR JULI & AUGUST
Sommerliche Spezialitäten vom Grill und hoffentlich reichlich Sonne.

Der Sangria fehlt natürlich auch nicht, ob glasweise oder als Pincher...

SUNDAY AMERICAN BRUNCH

AB 13. JUNI 2021
JEDEN SONNTAG 9:30 - 14:00 UHR

Zusätzlich zu unserem Frühstücksbüffet bieten wir ein abwechslungsreiches Salatbüffet, eine heiße Suppe, leckere Hauptgänge, mal ofenfrisch mal aus dem Smoker, mit den passenden Beilagen, eine vegetarische Variante, ein süßes Finale mit allerlei Leckereien. Säfte, Filterkaffee, Sekt und Mineralwasser. (Kaffeespezialitäten gegen Aufpreis.)

22,50 EUR pro Person
11,50 EUR für Kids von 7-14 Jahren
Kinder bis 6 Jahre sind unsere Gäste

FRÜHSTÜCKSBUFFET

AB 8. JUNI 2021
MONTAG BIS SAMSTAG
8:30 - 11:30 UHR

Frische Brötchen, Brotauswahl, Vollkornbrot, Muffins, Donuts, Croissants und süße Teilchen

Wurst- und Käseauswahl, Schinken, vegane und vegetarische Aufstriche, Frischkäse, Marmeladen, Nutella, Erdnussbutter

Joghurt, Quark, frischer Obstsalat

Müsli, Cornflakes, Trockenfrüchte, Nüsse

Warme Speisen:
Gekochte Eier, Rührei, Bacon, Würstchen Pancakes mit Ahornsirup

Italienisch
Tomate, Mozzarella, Pesto und Antipasti von eingelegtem Gemüse

Getränke
Filterkaffee, Tee, Milch und Säfte vom Büffet

9,50 EUR pro Person
5,00 EUR für Kids von 7-14 Jahren
Kinder bis 6 Jahre sind unsere Gäste

J&K DELI IM REWE MARKT ESSER

WIR MACHEN WEITER… NACH EINER DREIMONATIGEN UMBAUPAUSE

Mit Beginn der Sommerferien am 5. Juli geht das J&K Deli in die Umbaupause. Ab September präsentiert sich dann unser J&K Deli mit frischen Ideen in neuem Gewand. Bleiben Sie neugierig!

Das motiviert uns natürlich sehr und nimmt uns die Entscheidung darüber ab, ob wir nach Corona den Standort im REWE Markt ESSER in Rheinbach weiter betreiben oder nicht. Daher freuen wir uns darauf, das Konzept zu verstetigen und den Stand im Sommer umzubauen damit wir das J&K noch exakter an unsere Gästewünsche anpassen können. Nach einer vierwöchigen Umbaupause im Juli wird unser J&K in neuem Gewand wieder für Sie da sein. Der Termin für den Umbau könnte besser nicht sein. Im Sommer bzw. in der Ferienzeit wollen alle draußen sitzen und den Sommer genießen.

Das Konzept: »Hot & Cold«

Unsere Köche erarbeiten regelmäßig neue Gerichte, die direkt vor Ort heiß und ohne Wartezeit zum sofortigen Verzehr erworben werden können. Gleichzeitig muss es möglich sein, diese Gerichte auch kalt mit nach Hause zu nehmen und diese problemlos und schnell verzehrfertig zu erhitzen. Schließlich heißt das Konzept »HOT & COLD«.
Bei der Speisenauswahl sind deutsche Gerichte wie Eintöpfe,

IM J&K DELI SIND NACHHALTIGE VERPACKUNGEN SELBSTVERSTÄNDLICH

Sauerbraten sowie andere liebgewonnene Klassiker der Renner. Erweitert wird das Konzept um hausgemachte Pasta mit verschiedenen Saucen und eine Salatbar.

Unter dem Begriff »Grab & Go« wird es auch fertig zubereitete Produkte geben, die Sie einfach direkt aus der Kühlung holen und mitnehmen können. Die Idee hinter diesem zusätzlichen Angebot ist eine größere Auswahl und / oder länger haltbare Gerichte anzubieten und die Produktpalette mit attraktiven Angeboten deutlich zu erweitern. Mit dem weiteren Sinken der Inzidenz können die Gäste Speisen auch wieder vor Ort genießen. In diesem Zuge wird eine ausgesuchte Getränkeauswahl das Angebot ergänzen. Nach zahlreichen Anfragen, ob es auch Speisen »auf die Faust« gäbe, bieten wir seit Februar vor Ort frisch zubereitete Hot Dogs mit verschiedenen Condiments und frische Waffeln an. Weitere Angebote folgen.

Ab September können Sie unsere Speisen online über eine eigens dafür geschaffene Homepage zu einer festen Uhrzeit vorbestellen. Das ist auch oder gerade für die vielen kleinen Büros und Firmen, deren Zeitfenster in der Mittagspause sehr begrenzt ist, außerordentlich interessant.

Der Begriff DELI wurde von jüdischen Einwanderen, vornehmlich in New York, geprägt. Im Laufe der Jahrzehnte entwickelte sich daraus der kleine sympathische Eckladen, wo man Sandwiches, kalte und warme Spezialitäten kaufen konnte. Mancherorts ähneln diese DELIS auch kleineren Supermärkten, wo man auch mal schnell dringende Sachen des täglichen Bedarfs holen kann. Das macht für uns natürlich keinen Sinn. Da beschränken wir uns lieber auf den Genuss…

SEGNITZ® BREMEN 1859

50 Jahre 1969 2019 Schlumberger®

GUNDERLOCH W·E·I·N·G·U·T

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 2021