

# B A D N AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBLICK



**DAS GUTE  
IST SO NAH:**

---

*Regionalmarke EIFEL*



**Topfgucker**

**Mai 2012**





## Kalbsfilet mit Bärlauchkruste auf Spargel-Morchel-Ragout

Zutaten für vier Personen:

Kruste: 50 g Bärlauch, 4 EL Olivenöl, 100 g weiche Butter, 80 g Weißbrotbrösel. Ragout: 250 g Morcheln, 1 kg weißer Spargel, 50 g Butter, 2 TL Mehl, 200 ml Sahne, Muskatblütensalz, halbe Zitrone, Zucker. Fleisch: 600 g Kalbsfilet ohne Haut und Sehnen, 150 ml Kalbsfond. Für alles: Salz, Pfeffer, Olivenöl.

Zubereitung:

Bärlauch grob hacken, mit 4 EL Olivenöl pürieren. Butter schaumig schlagen, beides mischen, mit Salz, Pfeffer würzen. Brotbrösel untermengen, Masse ca. 3 mm dick ausrollen, kalt stellen. Morcheln säubern. Spargel schälen, Schalen und Enden mit 1 l Wasser, Salz, Zucker aufkochen, 20 Min. ziehen lassen. Sud absieben, Spargel ca. 12 Min. im Sud garen, in Stücke schneiden. 300 ml des Suds durch ein Sieb abgießen. Butter zerlassen, Mehl einstreuen, Spargelsud und Sahne untermischen. Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen, Spargel, Morcheln zugeben. Filet mit Salz und Pfeffer würzen und in 4 EL Öl anbraten. Bei 150°C etwa 15 Minuten weitergaren. Dann mit der Bärlauchkruste belegen und unter dem vorgeheizten Backofengrill ca. 4 Minuten gratinieren. Mit reduziertem Fond anrichten.

Foto: Johann Lafer

# DAS BESTE IST GUT GENUG

Regionale Produkte überzeugen – mit dem Gütesiegel aus der Eifel



Spargel ist als Cremesuppe, mit Sauce hollandaise zu Kartoffeln und Schinken oder als Salat mit Erdbeeren im Frühling topaktuell. Die feinen Stangen des *weißen Goldes* harmonieren aber auch bestens mit dunklen Fleischsorten. Spitzenköche wie Johann Lafer (s. Rezept oben) beweisen das gern. Die wichtigste Grundlage sind auch hier qualitativ hochwertige Zutaten. Umwelt- und genussbewusste Aachener greifen am besten zum Heinsberger Spargel. Der ist köstlich, und die kurzen Transportwege schonen das Klima und das empfindliche Gemüse.

## Von glücklichen Rindern

Und auch in Sachen Fleisch grast das Gute so nah – nämlich in der Eifel. Die Rinder, die unter dem Dach der Regionalmarke EIFEL gezüchtet werden, haben ein glückliches Leben auf saftigen Wiesen und begrünten Hügeln hinter sich, bevor sie vor Ort geschlachtet werden. Die EIFEL-Metzgereien können ihren Kunden daher fundiert Auskunft darüber geben, woher die Tiere stammen, wie sie aufgewachsen und gefüttert worden sind und wie die Fleisch- und Wurstproduktion überwacht wird. Eine solche Transparenz schenkt Sicherheit – und ein gutes Gewissen.

Dies gilt übrigens nicht nur fürs Fleisch; sämtliche Produkte zeichnen sich durch Nachhaltigkeit aus, wie die Regionalmarke EIFEL beschreibt: „Unter unserem Dach vereinen sich Partner der gesamten Wertschöpfungskette: vom Naturschutz zu den Landwirten über die Produzenten bis hin zu Handel, Tourismus und Gastronomie. Das schafft bestmögliche Synergieeffekte in Produktion, Organisation und Vermarktung.“ Wer in Sachen Spargel und Fleisch Neues probieren will, tut dies am besten mit Produkten aus der Region.

BAD AACHEN-Topfgucker als Download unter [www.bad-aachen.net/](http://www.bad-aachen.net/)!

## Spargelzeit ist Kalbfleischzeit

Unsere Kälber stammen aus der Mutterkuhhaltung, welche eine immer größere Bedeutung in unserer hiesigen Landwirtschaft einnimmt. Bei uns können Sie stets sicher sein, dass Sie beste Qualität bekommen. Denn unser Kalbfleisch stammt von Tieren aus eigener Zucht, Haltung und Schlachtung bis hin zum fertigen Produkt.



© BAD AACHEN

### Filiale Roetgen

Hauptstraße 63 · 52159 Roetgen · Tel. 024 71/23 45  
Mo., 07.15-12.30 Uhr · Di., 07.15-12.30 Uhr  
und 14.30-18.30 Uhr · Sa., 06.30-13.00 Uhr

### Filiale Konzen

Am Pötchen 2 · Tel. 024 72/97 07 25  
Mi.-Do., 08.00-12.30 Uhr · Fr., 08.00-12.30 Uhr  
und 14.30-18.00 Uhr · Sa., 07.30-13.00 Uhr

[www.metzgerei-wilms.de](http://www.metzgerei-wilms.de)



# Köstlich oben ohne – die schönsten Freiluftlokale

**Endlich: Es darf wieder draußen gespeist werden. BAD AACHEN stellt Außengastronomien in Aachen, der Region und der Euregio vor. Sie haben die Wahl: Von traditionell über innovativ oder exotisch bis zur Haute Cuisine ist alles dabei!**

**H**eute bleibt die Küche kalt, der Grill im Keller, die Teller im Schrank. Raus heißt die Devise, sich verwöhnen lassen, neue Lokale, Speisen und Menschen entdecken. Klar, bei schönem Wetter macht das am meisten Spaß. Für jeden Geschmack, Geldbeutel und Anlass findet sich in Aachen, der Region und über die Grenzen hinaus die passende Location. Ob Spargel oder Spanferkel, Fritten oder Fisch, Schnitzel oder Schmarrn – der Gast muss keine langen Wege machen, um Spezialitäten zu genießen.

BAD AACHEN stellt in alphabetischer Reihenfolge die schönsten Außenterrassen und ihre Besonderheiten vor, gibt Tipps für Ausflüge davor oder danach – macht einfach Lust auf einen Besuch im Freiluft-Restaurant. Alle Lokale punkten mit leckeren Speisen, professionellem Service und ganz viel Lebensfreude. Also, nichts wie rein ins entspannte Gastrovergnügen, liebe Aachener, Sie haben es sich mit Sicherheit verdient!



Sommer, Sonne, Schlemmen: Aachen ist einen Genuss wert!

Foto: Fotolia.com

## BILDERBERG KASTEEL VAALS BROEK



Foto: Bilderberg

Speisen wie im Märchen können Gourmets im Bilderberg Kasteel Vaalsbroek. Besonders schön in der warmen Jahreszeit: Bar und Bistro liegen malerisch im Schatten der alten Wassermühle. Auf der zeitlos mit neuen Teak-Gartenmöbeln gestalteten Terrasse sitzen die Gäste direkt am Teich. Durch den historischen Charakter des Gebäudes hebt sich die Atmosphäre deutlich vom Üblichen ab. Ebenso wie die Köstlichkeiten: Eine kleine Karte präsentiert lokale Spezialitäten, zusätzlich verführen Lunch-, Eis- und Dinner-Karte.

**i** Vaalsbroek 1, Vaals (NL) · Telefon 00 31/43/3 08 93 08 · Bar und Bistro sind von 11 bis 1 Uhr täglich offen · [www.bilderberg.nl](http://www.bilderberg.nl)

## BROICHTAL



Foto: Broichtal

Frische Produkte, freundlicher Service und tolles Ambiente oberhalb des Alsdorfer Weihers – das prägt die See-Gastronomie Broichtal. Auf den 80 gemütlichen Plätzen der Terrasse direkt am Wasser lassen sich die Sonne und eine reichhaltige Kuchenauswahl, herzhaftes Snacks und saisonale Köstlichkeiten bis hin zum Vier-Gänge-Menü in entspannter Atmosphäre genießen. Kinder freuen sich über einen Spielbereich im Biergarten, der bis zu 100 Personen viel Platz bietet. Alle Infos zu den vielfältigen Events stehen auf der Homepage.

**i** Herrenweg 1, Alsdorf · Telefon 0 24 04/6 78 05 80 · Mi. bis Sa. ab 15 Uhr, So. ab 10 Uhr · [seegastronomie-broichtal.de](http://seegastronomie-broichtal.de)



## CAFÉ DE FRITES



Foto: Café de Frites

Die Seele baumeln lassen. Im Strandkorb relaxen. Prickelnden Crémant und knusprige Pommes frites genießen. Wenige Minuten von der City entfernt, lädt das Café de frites in Hauset zum Chillen und Schlemmen ein. Hier verbindet sich feine Lebensart mit hochwertiger Küche und exquisiten Getränken. Neben den berühmten Fritten mit allen nur erdenklichen *Beilagen* stehen leichte Gerichte und Salate auf der Sommerkarte. Wer seinen Platz an der Sonne sicher haben will, sollte unbedingt vorab reservieren!

**📍 Aachener Straße 267, Hauset (B) · Telefon 00 32/87/78 64 66**  
**Di. bis So. von 12 bis 22 Uhr geöffnet · [www.cafe-de-frites.com](http://www.cafe-de-frites.com)**

## DEGUSTINO



Foto: A. Steindl

Mit seinem modernen Interieur punktet das Degustino in Burtscheid ganzjährig bei Liebhabern mediterraner Kulinarik. Im Sommer setzt das Team von Konstantin Archontoglou und Michael Wolf, die auch das Reuters House in der Pontstraße betreiben, noch eins drauf: mit der schick gestalteten Terrasse unter freiem Himmel. Hier machen die Gäste es sich auf Rattanmöbeln im Lounge-Look unter Palmen bequem und genießen das gute Wetter sowie die köstlichen Antipasti, Pizzen, Nudel-, Fisch- und Fleischgerichte gleichermaßen.

**📍 Kapellenstr. 33 · Tel. 02 41/45 00 85 10 · Di. bis Fr.: 12 bis 14.30**  
**& 18 bis 22 Uhr, Sa./So.: 18 bis 22 Uhr · [www.degustino.de](http://www.degustino.de)**

## FER & BOIS AM GOLFCLUB MERGELHOF



Foto: fer &amp; bois

Gleich um die Ecke liegt das fer & bois auf dem Golfclub Mergelhof. Von der Terrasse eröffnet sich der Blick ins Geulthal, bekannt für schöne Wanderwege. In einer angenehmen Atmosphäre genießen Ausflügler eine frische Bistro-Küche für den kleinen Hunger und wechselnde Menüs mit edlen Weinen bei einem unvergesslichen Sonnenuntergang. Das Team zaubert bei rechtzeitiger Vorbestellung individuelle Arrangements. Um Reservierung wird gebeten.

**📍 Golfclub Mergelhof, Rue de terstraeten 254, Gemmenich (B) · Tel. 00 32/87/78 92 96 · Öffnungszeiten variieren, i. d. R. täglich 10 bis 21 Uhr, nur montags erst ab 13 Uhr (außer feiertags) · [www.feretbois.be](http://www.feretbois.be)**

## HANSWURST – DAS WURSTRESTAURANT



Foto: A. Steindl

Hier geht's um die Wurst (auch von Öcher Metzgern!), kombiniert mit Beilagen, Saucen und Senf nach Wunsch, in vielen originellen Variationen, sodass jedem Gast der Mund wässrig wird. Die Terrasse lädt auch bei weniger gutem Wetter zum Draußensitzen ein – gemütlich unter dem großen, beheizten Schirm mit direktem Blick auf den Dom. Süße Leckereien, Kaffeespezialitäten oder ein Glas Wein zum knusprigen Landbrot laden zum Verweilen ein. Perfekt!

**📍 Münsterplatz 6 · Telefon 02 41/47 58 14 91**  
**Di./Do. von 9 bis 22 Uhr, Mo./Mi./Fr. von 11.45 bis 22 Uhr,**  
**Sa. von 9 bis 23 Uhr, So. von 13 bis 21 Uhr · [www.hanswurst.de](http://www.hanswurst.de)**

## HOTEL RESTAURANT BISMARCKTURM



Foto: A. Steindl

Direkt am Aachener Wald und der belgischen Grenze gelegen, bietet das Hotel und Restaurant Bismarckturm nicht nur für Spaziergänger einen idealen Ort zur Erholung. Das Restaurant im Grünen ergänzt sein internationales À-la-carte-Angebot mit jahreszeitlichen Gerichten und verfeinert es durch erlesene Weine. Auf der Terrasse des Bistros und Eiscafé's können die Gäste in den Sommermonaten die Vielfalt der Kuchen- und hausgemachten Eisspezialitäten genießen. Den Blick ins Grüne gibt es inklusive.

**i** Monschauer Straße 44 · Telefon 02 41/6 09 00-0  
Tägl. 11.30 bis 23.30 Uhr · [www.hotel-restaurant-bismarckturm.de](http://www.hotel-restaurant-bismarckturm.de)

## HOTEL RESTAURANT BUSCHHAUSEN



Foto: C. Hartmann

Ein Grillabend ist der entspannte Abschluss eines sonnigen Sommertages. Für alle, die nicht selbst die Kohle anzünden möchten, wirft das Restaurant Hotel Buschhausen bei schönem Wetter jeden Abend ab 18 Uhr den Grill an. Das Buschhausen-Barbecue kann sich sehen lassen: Zu klassischen Würstchen und delikaten Scampi verspricht die Sommerkarte frischen, mediterranen Gourmetgenuss. Die bunt dekorierte Terrasse kann auch für Feste gemietet werden. Und das Barbecue kommt per Catering sogar nach Hause!

**i** Adenauerallee 215 · Telefon 02 41/6 00 80  
Täglich 18 bis 22.30 Uhr · [www.hotel-buschhausen.de](http://www.hotel-buschhausen.de)

## INSEL RHODOS



Foto: Insel Rhodos

Ein bisschen griechische Lebensart können Aachener mitten in der Innenstadt kosten und erleben – und das schon seit 1972. Das Restaurant Insel Rhodos bietet mehr als 70 Plätze im Innenraum und ebenso viele auf der vor Wind und Regen geschützten Terrasse. Während landestypische Musik Urlaubsstimmung verbreitet, verwöhnen Spezialitäten vom Lamm und original griechische Gerichte von leichten Salatvariationen bis zu deftigen Fleisch-Arrangements Gaumen und Magen. Dazu schmecken sonnenverwöhnte Weine.

**i** Jakobstr. 99 · Telefon 02 41/3 95 07 · Di. bis Sa. 12 bis 14.30 Uhr und 17.30 bis 23 Uhr, So. durchgehend von 12 bis 23 Uhr

## KÖNIG CITY



Foto: A. Steindl

Mitten im Geschehen sitzen die Gäste im König City: Rund 180 bequeme Plätze zentral in der Innenstadt laden zum Schauen, Klönen und Verweilen ein. In dem bekannten Familienbetrieb steht das Wohlbefinden der Gäste im Mittelpunkt, persönliche Gespräche und die typische Öcher Freundlichkeit sind für das Team selbstverständlich. Die Küche ist im besten Sinne europäisch: Von Pizza über Wiener Schnitzel und Hawaii-Salat bis zur Käseplatte mit Feigensenf sind Spezialitäten aus verschiedenen Ländern einen Genuss wert!

**i** Holzgraben 7 · Tel. 02 41/4 09 54 04  
täglich 9 bis 5 Uhr · [www.koenig-city.com](http://www.koenig-city.com)



## CAFÉ LAMMERSKÖTTER



Foto: Lammerskötter

Erholsam, lebendig, kulinarisch: So lässt sich das Flair im Café Lammerskötter in Burtscheids Fußgängerzone beschreiben. Auf der sonnigen Terrasse sitzen die Gäste angenehm unter Ahornbäumen. Hier treffen sich Generationen – von morgens bis abends. In der Tat gehören die köstlichen Frühstücksideen mit zartsplittigen Croissants zum cremigen Café au Lait zu den Highlights, ebenso wie die frischen, saisonalen Leckereien zum Lunch und natürlich: die feinste, hauseigene Patisserie! Einfach ein Ort für den ganzen Tag...

**📍 Kapellenstr. 2 · Tel. 02 41/1 60 77 83 · Mo. bis Fr. 8 bis 18.30 Uhr, Sa. 8 bis 18 Uhr, So. 9 bis 18 Uhr · [www.lammerskoetter.de](http://www.lammerskoetter.de)**

## LANDGASTHOF GUT MARIENBILDCHEN



Foto: Gut Marienbildchen

Wo heute zwischen Rinderfilet, Monschauer Senfsteak und Kalbsülze gewählt wird, stand in den 50er Jahren noch eine urige Fuhrmannskneipe. Küchenchef Jürgen Ziemons zaubert nun regionale Spezialitäten auf den Tisch: Passend verfeinert er Spargel-, Pilz-, Lamm- und Wildgerichte mit frischen Kräutern und Zutaten aus eigener Landwirtschaft. Die Weinkarte ist mit 250 hervorragenden Tropfen bestens bestückt. Von der Terrasse fällt der Blick auf Park und Teich.

**📍 Münsterbildchen 3, Roetgen · Telefon 0 24 71/25 23  
Mo. ab 17 Uhr, Di. bis Sa. 12 bis 15 Uhr & 17 bis 22.30 Uhr,  
So. Ruhetag · [www.gut-marienbildchen.de](http://www.gut-marienbildchen.de)**

## MEDITERRANEO I. D. CAROLUS THERMEN



Foto: Carolus Thermen

Auf der herrlich im Park gelegenen Außenterrasse mit entspannendem Blick auf die Carolus Thermen lässt es sich perfekt ausruhen, speisen und plauschen, sowohl vor als auch nach dem Besuch der Thermen – oder unabhängig davon. Das Restaurant Mediterraneo ist immer ein lohnendes Ziel. Das Ambiente und die leichte, mediterrane Küche ergänzen sich bestens, von Kaffee und Kuchen bis zum Menü bietet die Karte stets frische und saisonale Vielfalt. Ganz getreu dem Motto der Carolus Thermen: „Tu Dir was Gutes...!“

**📍 Passstraße 79 · Telefon 02 41/18 27 46 12 · Mo. bis Sa. 12 bis 23 Uhr, So. 11 bis 23 Uhr · [www.carolus-thermen.de](http://www.carolus-thermen.de)**

## PULLMAN AACHEN QUELLENHOF



Foto: Pullman

*Terrazza Fontana* – der Name steht für gehobene Outdoor-Kulinarik im stilvollen Ambiente des Quellenhofs. Aachens 5-Sterne-Haus eröffnet seine Terrasse am Dienstag, 1. Mai, mit festen und flüssigen Gaumenfreuden sowie Musik von 12 bis 15 Uhr. Chefkoch Jeroen Rumpen und Restaurantleiter Pablo Steiner verwöhnen an lauen Frühjahrs- und Sommerabenden die Gäste mit feiner Kochkunst, erlesenen Weinen und vielen Genüssen mehr. 80 Gäste finden auf der neu dekorierten *Terrazza Platz* – Blick auf die *Fontana* inklusive!

**📍 Monheimsallee 52 · Telefon 02 41/91 32-0  
Täglich von 12.15 bis 23 Uhr geöffnet · [www.pullmanhotels.com](http://www.pullmanhotels.com)**

## RESTAURANT ESPRIT!



Foto: A. Steindl

Ideenreich, pfiffig, immer wieder überraschend anders – das prägt den Charakter des Restaurants Esprit! In der ehemaligen Laurensberger Seifenfabrik lässt Ursel Schlüter keine kulinarische Langeweile aufkommen. Kreative Geschmacksakzente aus der ganzen Welt fließen in ihre gehobene Küche ein. Die köstlichen Gerichte können ihre Gäste auch auf den 30 Plätzen der Terrasse genießen. Für den Muttertag hat sich das Esprit!-Team wieder etwas Besonderes einfallen lassen: Am 13. Mai verwöhnt ein Menü der Extraklasse.

**i** Rathausstraße 10 · Telefon 02 41/9 32 98 33 · Mo. bis Fr. 12 bis 14.30 Uhr, Mo. bis Sa. ab 18 Uhr · [www.esprit-aachen.de](http://www.esprit-aachen.de)

## RESTAURANT GUT ENTENPFUHL



Foto: Gut Entenpfuhl

Als traditionsreiches und familienfreundliches Ausflugsrestaurant mitten im Aachener Wald ist Gut Entenpfuhl für schmackhafte deutsche und internationale Küche bekannt. Großzügige Sonnenterrassen laden zur Rast nach einem Waldspaziergang oder einer Radtour ein. Ebenso können im gemütlichen Innenhof Besucher die Seele baumeln lassen und zudem bei leckeren saisonalen Gerichten die untergehende Sonne genießen. Action für die jüngsten Besucher versprechen der Spielplatz und die Minigolfbahn.

**i** Entenpfuhler Weg 11 · Telefon 02 41/7 13 93  
Täglich ab 11 Uhr (donnerstags Ruhetag) · [www.gut-entenpfuhl.de](http://www.gut-entenpfuhl.de)

## RESTAURANT GUT SCHWARZENBRUCH



Foto: Gut Schwarzenbruch

Traumhaft schön inmitten von Wiesen und Wald liegt das 250 Jahre alte Gut Schwarzenbruch. Tradition und Stil gehören hier zum guten Ton, den vor allem die hervorragende Küche bestimmt. Herrlich im Freien und doch überdacht sitzt man im romantischen Bambusgarten. An warmen Freitagen locken Frisches vom Grill und ein vielfältiges Buffet auf die 70 Personen fassende Terrasse. Noch mehr Unterhaltung gewünscht? Am Samstag, 18. August, sorgt hier ein Open-Air-Krimi-Dinner für spannende Genüsse. Wohl bekomm's!

**i** Gut Schwarzenbruch 1 · Telefon 0 24 02/2 22 75 · Täglich 11.30 bis 15 Uhr & 18 bis 24 Uhr · [www.schwarzenbruch.de](http://www.schwarzenbruch.de)

## RESTAURANT RUŽA IM KOLPINGHAUS



Foto: C. Hartmann

Erst alle Neune treffen, dann bei einem guten Essen seinen Erfolg feiern: Kegeln im Kolpinghaus und schmausen im Restaurant Ruža, das passt auch im Sommer perfekt zusammen. Denn der Wirt des Ruža, Stipo Dzuric, bietet im mediterranen Flair des ruhigen Lichthofs internationale und kroatische Küche und in den warmen Monaten eine erweiterte Speisekarte an. Im Frühjahr gibt es extra eine Spargelauswahl, im Herbst Wildgerichte. Und das alles zwar direkt in der Stadtmitte, aber abseits vom Straßenlärm.

**i** Wilhelmstraße 50/52 · Telefon 02 41/3 94 22 · Täglich 11.30 bis 15 Uhr & 17.30 bis 23.30 Uhr · [www.restaurant-ruza.de](http://www.restaurant-ruza.de)



## RONHEIDER STUBEN



Foto: Ronheider Stuben

Die Ronheider Stuben sind ein idyllischer Treff im Aachener Süden. Der sonnige Biergarten von Hans Pritz lädt zum Verweilen ein. Auf der Speisekarte stehen österreichische Spezialitäten – zum Beispiel Wiener Schnitzel und Tafelspitz. Aber auch saisonale Gerichte wie Spargel, Gans und Wild empfiehlt Küchenchef Michael Stock. Beliebt sind argentinische Steaks und zum Dessert Wiener Mehlspeisen bei durchgehend warmer Küche. Die Räumlichkeiten eignen sich auch für Feste aller Art. Parkplätze sind ausreichend vorhanden.

**📍 Ronheider Berg 221 · Telefon 02 41/9 43 65 00**  
**Mo. bis So. 12 bis 23 Uhr, Di. Ruhetag · [www.ronheider-stuben.de](http://www.ronheider-stuben.de)**

## VAPIANO



Foto: A. Steindl

„Chi va piano, va sano e va lontano – wer alles im Leben locker und gelassen angeht, lebt gesünder und länger“, sagt ein italienisches Sprichwort. Wo sollte sich dieses Lebensgefühl besser genießen lassen als auf der sonnigen Terrasse mit Blick auf den schmucken *Pocketpark* in der City. 150 Plätze draußen laden dazu ein, die frisch vor den Augen der Gäste zubereiteten Speisen in einer mediterranen Atmosphäre zu genießen. Das Angebot reicht von frischer Pasta über knusprige Pizza bis hin zu verführerischen *Dolci*. *Delizioso!*

**📍 Franzstraße 51 · Tel. 02 41/55 92 42-90 · Mo. bis Do. 10 bis 24 Uhr, Fr./Sa. 10 bis 1 Uhr, So./Feiertage 11 bis 24 Uhr · [www.vapiano.de](http://www.vapiano.de)**

## ZEISS BISTRO



Foto: C. Hartmann

Leckere Hausmannskost in bester Qualität, damit punktet die Fleischerei Zeiss am Lindenplatz täglich. Meister Karl Zeiss und sein Team bieten im hauseigenen Bistro herzhafte Frühstücksideen und einen täglich wechselnden Mittagstisch zu moderaten Preisen an. Ob Sauerbraten à la Zeiss, Rouladen, bunter Salat oder Haxe XXL, nicht nur Studenten lieben die *gute Küche wie bei Mutti*. Ein Besuch lohnt jetzt besonders: Der Außenbereich ist geöffnet! Und wer möchte, dem bringt der Partyservice das Buffet gleich nach Hause!

**📍 Lindenplatz 20 · Telefon 02 41/3 58 06 · Mo. bis Sa. ab 7.30 Uhr, Mittagstisch 11.15 bis 15 Uhr · [www.zeiss24.de](http://www.zeiss24.de)**

## WINSELERHOF



Foto: Winseleerhof

Am Rande des Strijthager Bachtals – nur 15 Autominuten von Aachen entfernt – liegt auf einem historischen Gut das Hotel Winseleerhof. Die Wärme und Lebensfreude Italiens macht die hauseigene Trattoria spürbar. Alle kalten und warmen Gaumenfreuden sowie erlesenen Weine lassen sich auch auf der wettergeschützten Terrasse genießen. Das ebenfalls zum Winseleerhof gehörende Ristorante Pirandello lädt zudem frisch renoviert zur Entdeckung ein.

**📍 Tunnelweg 99 in Landgraaf (NL) · Telefon 00 31/45/5 46 45 45**  
**Luigi's Trattoria: Mo. bis Fr. 12 bis 15 Uhr, Sa./So. 14 bis 15 Uhr, abends Mo. bis So. 18.30 bis 21 Uhr · [www.chateauhotels.nl](http://www.chateauhotels.nl)**