

52.

stock.adobe.com - elenavah

# Kulinarische Woche Bad Breisig

18.–27. Juli 2025



## Sommernachtsfest – Samstag, 26. Juli 2025

an der Rheinpromenade mit großem Höhenfeuerwerk über dem Rhein



# mehr Neues ermöglichen

## Weil die Kultur uns alle inspiriert.

Dem regionalen Engagement für Kunst und Kultur fühlen wir uns verpflichtet. Das stärkt jeden Einzelnen und bringt mehr Neugier und Wissen in unsere Gesellschaft. Neues ermöglichen und Bewährtes neu denken, das ist unser Ansatz.



Weil's um  
**mehr** als  
Geld **geht**



Kreissparkasse  
Ahrweiler



## Die Speisekarten

### Historisches Weinhaus „Templerhof“

Koblener Str. 45  
Tel. 02633 9435

### Kochschule Pommer

Biergasse 28a  
Tel. 0151 59126753

### Restaurant „La Madonnina“

Rheinufer 6  
Tel. 02633 7524

### Restaurant „Schweizer Stuben“ im Rheinhotel Vier Jahreszeiten

Rheinstr. 11  
Tel. 02633 6070

### Der Genuss

Rheinufer 1  
Tel. 0177 8596768

### Kleine Taverne Grillhaus

Koblener Str. 24  
Tel. 02633 4880772

Toskana

8 – 9

Skandinavien

10 – 11

Tunesien

12 – 13

Provence

14 – 15

Portugal

16 – 17

Griechenland

18 – 19



**Liebe Bürgerinnen und Bürger,  
Liebe Gäste,**



es ist uns eine große Freude und Ehre, Sie zur 52. Kulinarischen Woche in unserer Quellenstadt Bad Breisig willkommen zu heißen!

Seit über fünf Jahrzehnten ist diese Veranstaltungsreihe ein fester und geschätzter Bestandteil unseres städtischen Lebens – ein lebendiger Beweis für die Vielfalt, Kreativität und Leidenschaft unserer heimischen Gastronomie.

In diesem Jahr nehmen sechs engagierte Gastronomen teil, die jeweils mit einem eigenen Motto überraschen und in den zehn Tagen vom 18. Bis 27. Juli kulinarische Highlights auf den Tisch zaubern werden. Ob regional verwurzelt oder international inspiriert – es erwartet Sie eine genussvolle Reise für Gaumen und Sinne.

Als krönender Abschluss erwartet Sie am Samstag, 26. Juli das Sommernachtsfest mit musikalischem Rahmenprogramm und einem musikalischen Höhenfeuerwerk, das den Himmel über Bad Breisig in ein Farbenmeer verwandeln wird – ein würdiger Ausklang für zehn Tage voller Genuss, Begegnung und Lebensfreude.

Besonderer Dank gilt unseren langjährigen Sponsoren, die durch ihre treue Unterstützung diese traditionsreiche Veranstaltungsreihe Jahr für Jahr mit ermöglichen. Ohne solch partnerschaftliches Engagement wäre eine Umsetzung in dieser Qualität kaum denkbar.

Genießen Sie die Kulinarische Woche – lassen Sie sich verwöhnen und feiern Sie mit uns die Vielfalt unserer Stadt!.

Ihr

**Marcel Caspers**

Bürgermeister Verbandsgemeinde  
und Stadt Bad Breisig

**Werner Pommer**

Organisationsteam Kulinarische Woche

## STANDORT ALDENHOVEN

Zentrale: 02065 2564 100 Bestellhotline:  
02464 9920 300  
bestellung.aldenhoven@trinkkontor.de

## STANDORT DUISBURG-RHEINHAUSEN

Zentrale: 02065 2564 100 Bestellhotline:  
02065 2564 444  
bestellung.rheinhausen@trinkkontor.de

## STANDORT REMAGEN

Konrad Zuse Ring 26 · 53424 Remagen  
Bestellhotline: 02642 9929 810  
bestellung.remagen@trinkkontor.de

## STANDORT RODENKIRCHEN

Kirschbaumweg 19  
50996 Köln-Rodenkirchen  
Bestellhotline: 02236 3906 10  
bestellung.koeln@trinkkontor.de

## STANDORT SINGHOFEN

H.-W.-Schmitz-Str. 7 · 56379 Singhofen  
Bestellhotline: 02604 9545 40  
bestellung.singhofen@trinkkontor.de

## STANDORT WITTLICH

Gutenbergstraße 3 · 54516 Wittlich  
Bestellhotline: 06571 9779 0  
bestellung.wittlich@trinkkontor.de

## STANDORT WETTENBERG

Lahnwegsberg 13-15 · 35435 Wettenberg  
Bestellhotline: 0800 863 6347  
bestellung.mh@trinkkontor.de

PROST!

SEREFÉ!

SALUTE!

CHEERS!

Tchin  
Tchin

WEIN  
WASSER  
SÄFTE  
LIMONADEN  
BIER  
KAFFEE  
TEE...

干杯

Στην υγεία σας

... und  
was Ihre  
Gäste sonst  
noch alles  
gerne trinken.

AUSWAHL.  
SERVICE.  
NÄHE.

trinkkontor.de

# Sommernachtsfest

Samstag, 26. Juli 2025



## Infos:

Tourist-Information Bad Breisig  
Koblenzer Straße 39  
53498 Bad Breisig  
Tel. 02633 4563-0

Zum Abschluss der 52. Kulinarischen Woche findet das Sommernachtsfest mit Live-Musik am Rheinufer statt. Der Höhepunkt dieses Abends ist das

**große Höhenfeuerwerk über dem Rhein,**

das gegen 22.30 Uhr abgebrannt wird.

Die Gastronomen der Quellenstadt sowie die Veranstalter des Rahmenprogramms am Rheinufer freuen sich auf Ihren Besuch.



Klare Sache:  
Wasser für Bad Breisig

## REMONDIS®

IM AUFTRAG DER ZUKUNFT

Die REMONDIS EURAWASSER GmbH sichert im Rahmen von Betriebsführungsverträgen die öffentliche Wasserversorgung der Stadt Bad Breisig und der Gemeinden Brohl-Lützing, Gönnersdorf und Waldorf.

Als Partner der Kommunen in der Region nutzen wir Synergien und Einsparpotentiale zur effektiven Betriebsführung, von denen auch die Kunden profitieren.

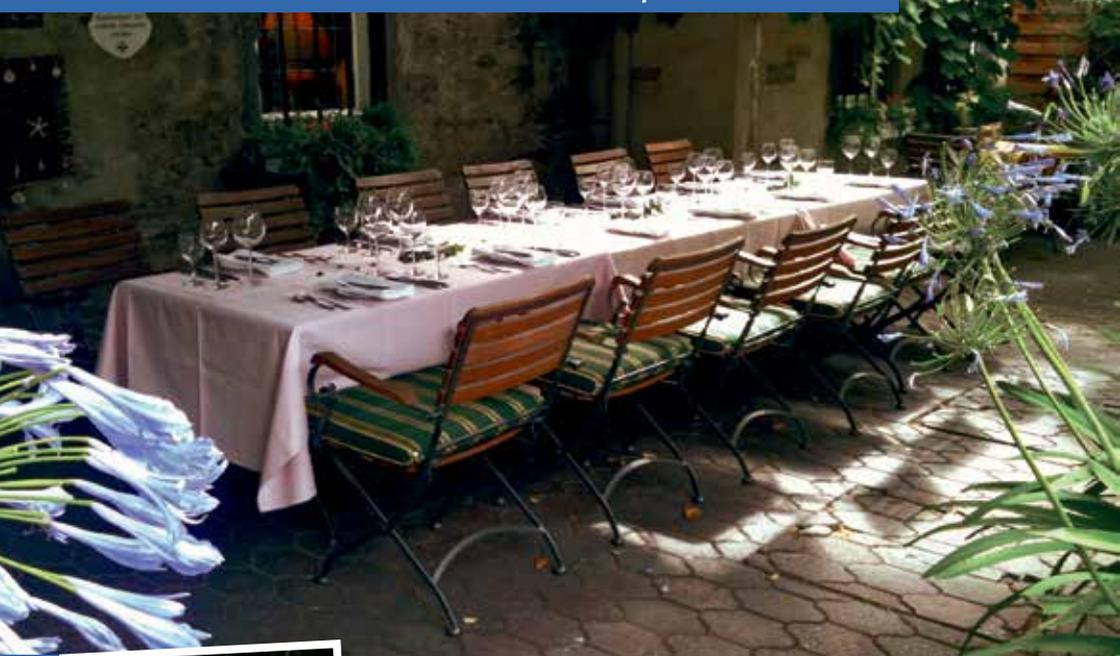
REMONDIS EURAWASSER GmbH  
T +49 2225 83938-0 // [info@remondis-eurawasser.de](mailto:info@remondis-eurawasser.de)

# Zwischen den Gängen



Die älteste Römerquelle Deutschlands

# Historisches Weinhaus „Templerhof“



8



**Michael Brandau, Küchenchef**

Koblenzer Str. 45  
53498 Bad Breisig

Tel. 02633 9435  
Fax 02633 7394

templerhof@web.de  
www.templerhof.de



## MOTTO 2025

### Italienisch-Französische Mittelmeerküche

#### Feine Fischpastete mit Sc. Aioli

kleines Salatbouquet 18,50

#### Vitello tonnato

Thunfischsauce, Kalbfleisch, Kapern 18,50 €

#### Meeresfrüchtesalat mit Sc. Aioli und Crostini

Pulpo, Gamba, Muscheln, Balsamico und Olivenöl 21,50 €

#### Frische italienische Sommer-Trüffel mit Trüffelsauce auf Tagliatelle

als Vorspeise kleine Portion 21,50 €

#### Cacciucco alla Livornese

Tomaten-Fischsuppe

Mittelmeerfisch, Gamba, Muscheln 16,50 €

\*\*\*

#### Spanferkel Kotelette vom Grill

Kräuter, Ratatouille, Rosmarinbratlinge 29,50 €

#### pot au feu von der Lammkeule

weiße Bohnen und Tomaten, Rosmarinbratlinge 30,50

#### geschmorte Kalbshaxe, Osso Buco Style

Fenchelrisotto, geschmorte Tomaten 32,50 €

\*\*\*

#### Spaghetti mit fünf gebratenen Gambas

al olio, Kirschtomaten 32,50 €

#### Sepia mit Lachsmousse gefüllt, alla Livornese

Fenchel-Risotto 27,00 €

#### Filet vom Wolfsbarsch, Bolognese von Pulpo und Sépia

Tagliatelle, Gewürzspinat 35,50 €

## Extra Trüffelkarte

### Der Kulinarische Klassiker

Mittwoch und Donnerstag 23. & 24. Juli

Das Hummer-Festival

\*Auszug aus unserer Kulinarischen Karte Änderungen vorbehalten\*





10



## Kochschule Pommer

Biergasse 28a  
53498 Bad Breisig

Tel. 0151 59 12 67 53

[www.kochschule-pommer.de](http://www.kochschule-pommer.de)



„Genießen Sie unser Skandic-Menü,  
buchbar über die Website.“

## IHR CHEF'S TABLE – MENÜ

### „Polstjärn“

Sekt mit Blue Curacao und Blaubeeren

\*\*\*

### Amuse gueule

Bergens cremige Fischsuppe

\*\*\*

### Läckergom - Tallrik - nordischer Vorspeisenteller

Graved Lax mit Honig - Senfsauce  
zweierlei Heringshappen  
Geräucherter Heilbutt mit Honig  
Gebratene Jakobsmuschel  
auf Meerrettich-Erbsenpüree

\*\*\*

### Nissöga med räkor och dillsas

Gebratenes Filet vom Island Steinbeißer  
mit Eismeercrevetten in Dillsauce  
Kartoffelstampf

\*\*\*

### Stekt Renfilet med Svamp och Lingonsaus

Lappländer Rentierfilet an Preiselbeersauce  
frische Pfifferlinge, Rahmwirsing  
Kartoffelplätzchen

\*\*\*

### Skandia Efterrätt - Nordischer Dessertteller



# Pizzeria Ristorante „La Madonna“



12



**Rachid Arfaoui, Chefkoch**

Rheinufer 6  
53498 Bad Breisig

Tel. 02633 7524  
Fax 02633 475939

[www.ristorante-madonnina.de](http://www.ristorante-madonnina.de)



## Harissa Mischouia

Peperoni muss auf gerösteter Scheiben Brot  
8,90 €

## Schorbet Hut

Fisch Suppe  
14,80 €

## Garnelen-Oktopus-Salat

Mit Minze und Zitrone  
14,90€

\*\*\*

## Allousch fi El golle

Lammhinterhaxe im Ton Krug gegart  
dazu Gemüse Couscous  
26,90 €

## Lammfilet auf Gemüse Couscous

26,90 €

## Makkarone Karnite

Tunesische Nudeln mit Oktopus  
18,90 €

## Kamounia Kibda Kalbsleber mit Cumin Gewürz

dazu Fladenbrot  
18,90 €

## Couscous kodra Gemüse Couscous

12,90 €

\*\*\*

## Tunesische Baklawa

mit Eis  
9,50 €





14



## Jens Schneider

„Schweizer Stuben“  
Rheinstraße 11  
53498 Bad Breisig

Tel.: 02633 6070  
Fax: 02633 607100

[www.breisig.de](http://www.breisig.de)  
[office.rheinhotel@breisig.de](mailto:office.rheinhotel@breisig.de)



**Luftgetrockneter Schinken & Tapenade von Schwarzen Oliven**  
an frischem Ofenbrot 12,90 €

\*\*\*

**Cremige Suppe von Knoblauch, Rosmarin und Zitronenöl** 7,90 €

\*\*\*

**Bunte Salate Nizza**  
Thunfisch, Ei, Oliven & Sardellen 17,90 €

\*\*\*

**Geschmorte Lammhaxe**  
mit Lavendel & Rosmarin-Kartoffeln an Ratatouille 31,80 €

\*\*\*

**Provenziales Mais Hähnchen**  
geschmort im Ofen mit Gemüse, Kräutern & Knoblauch  
dazu reichen wir Olivenbrot 28,50 €

\*\*\*

**Variation von Fischfilet & Meeresfrüchten**  
an Safran-Gemüseragout & Thymian-Kartoffeln 32,90 €

\*\*\*

**Vegetarischer Tomaten-Flammkuchen**  
mit Thymian & Ziegenkäse an marinierten Wildkräutern 15,60 €

\*\*\*

**Crème Brûlée vom Lavendel** 8,90 €

\*\*\*

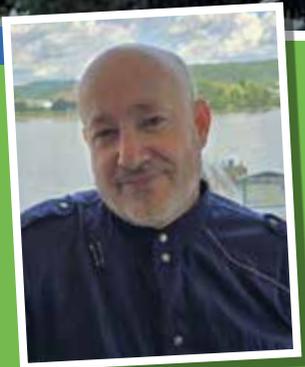
**Gegrillter Pfirsich mit Honig & Rosmarin** 8,90 €



# „Der Genuss“



16



**Antonio Joao Pinheiro Monteiro**

Rheinufer 1  
53498 Bad Breisig

Tel. 0177 8596768



Ame, coma e beba  
porque a vida é curta !

## Pasteis de Bacalhau (3Stü.)

Knoblauchsauce  
5,90 €

## Caldo Verde

Grünkohl / Portugiesische Wurst / Kartoffel  
9,90 €

## Pulpo-Salat

Paprika / Rot-Zwiebeln / Koriander / Knoblauch-Chips  
15,90 €

## Feijoada à Portuguesa

Schweinefleisch / Portugiesische Wurst / Hähnchen /  
Weißbohnen / Rindfleisch / Basmatires  
16,90 €

## Francesinha nach Porto Art

Toast / Kochschinken / Grillwurst / Paprikawurst /  
Rindersteak / Käse / Ei / Spezialsauce / Pommes  
18,90€

## Bife a Portuguesa

Rindersteak / Reis / Pommes / Spiegelei  
24,90 €

## Arroz de marisco

Hummer / Muschel / Calamari / Garnelen /  
Paprika / Tomaten / Reis  
26,90 €

## Pasteis de Nata + Espresso

6,90 €



# Grillhaus „Kleine Taverne“



18



Theologis Kachpanis  
Theodora Zachari

Koblenzer Str. 24  
53498 Bad Breisig

Tel. 02633 4880772



## Vorspeisen

### Pulpo-Garnelen Kugel

mit erfrischender Joghurtsoße, auf pikanter Saltsa 12 €

### Käseballchen

an Tomaten Marmelade 9 €

### Knusprige Teigtaschen

-gefüllt mit Hähnchen, Paprika, Frischkäse 9 €

\*\*\*

## Salate

### Avocado Relish

mit Honig Tomaten, rote Zwiebeln, Weißweinessig und Olivenöl 7 €

### Kretischer Dakos (Gerstenzwieback)

mit Tomaten, Feta, Zwiebeln, Kapern und Oliven 8 €

### Sommersalat

Blattsalat der Saison, Wild Kräuter, Granatapfel, Nüsse, Hartkäse und Olivenöl - Balsamico Dressing 11 €

\*\*\*

## Hauptspeisen

### Lambchops

4 zarte Lammkotelett, mit Sauce Verde und Rosmarin Wedges, dazu kleiner Beilagensalat 29 €

### Fish'n'Chips

frittierte Sardellen mit Pommes-frites und hausgemachter Knoblauch Sauce 18 €

### Smashed Burger Lamm

mit Feta, Tomaten, Auberginen, Wild Kräuter Joghurt Knoblauch Sauce dazu Wedges 22 €

auch Vegetarisch mit gegrillten Austernpilzen statt Lamm Patty 18 €

\*\*\*

## Desserts

Erfrischendes Joghurt dessert mit Wassermelonen Gelee 7 €

Warmer Schokokuchen mit Mangosorbet 8 €

Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen 6 €





# Die Ritter der „Culinarischen Tafelrunde zu Bad Breisig“



1987	<b>Dr. Egon Plümer</b> †	Landrat des Kreises Ahrweiler
1988	<b>Dr. Theo Zwanziger</b>	Regierungspräsident
1989	<b>Dr. H.-P. Volkert</b> †	Landtagspräsident
1990	<b>Prof. Dr. Klaus Töpfer</b> †	Bundesumweltminister
1991	<b>Joachim Weiler</b> †	Landrat des Kreises Ahrweiler
1992	<b>Dr. Christoph Stollenwerk</b> †	Hauptgeschäftsführer der Landesvereinigung Rheinland-Pfälzischer Unternehmerverbände
1993	<b>Dr. Angela Merkel</b>	Bundesministerin für Frauen und Jugend
1994	<b>Dr. Antonius Nienhaus</b> †	Geschäftsführer der CMA
1995	<b>Dr. Walter Kafitz</b>	Hauptgeschäftsführer der Nürburgring GmbH
1996	<b>Peter Krupp</b>	Geschäftsführer Krupp Verlag GmbH
1997	<b>Dr. Michael Dietzsch</b>	Geschäftsführer der Bitburger Brauerei
2000	<b>Franz Wolf</b> †	Präsident „Bund Deutscher Karneval“
2001	<b>Tilman Kerstiens</b>	Geschäftsführer Privatbrunnen Tönissteiner Sprudel Dr. C. Kerstiens GmbH
2004	<b>Hubert Busch</b> †	Bürgermeister Bad Breisig
2005	<b>Dieter Zimmermann</b>	Vorstand Kreissparkasse Ahrweiler
2006	<b>Gerd Stodden</b> †	Weingut Jean Stodden – Das Rotweingut, Rech
2007	<b>Bernhard Kaiser</b>	Vorstandsvorsitzender Volksbank AhrRheinEifel e.G.
2008	<b>Günter Jöhl</b>	Geschäftsführer Energieversorgung Mittelrhein
2009	<b>Peter Greisler</b>	Vorsitzender Initiative Region Mittelrhein e.V.
2010	<b>Konrad Beikircher</b>	Kabarettist
2011	<b>Johannes Netz</b>	Geschäftsführer MAYKO Natursteinwerke
2012	<b>Christian Lindner</b>	Chefredakteur der Rhein-Zeitung
2013	<b>Emil Morsch</b>	Vorstandsvorsitzender Stefan Morsch Stiftung
2014	<b>Franz-Josef Schneider</b>	Unternehmer
2015	<b>Peter Berndt</b> †	Geschäftsführender Alleingesellschafter KB Fenster
2016	<b>Torsten Ohlert</b>	Geschäftsführer der REMONDIS EURAWASSER GmbH
2017	<b>Hans-Josef Bracht</b>	Landtagsvizepräsident Rheinland-Pfalz
2018	<b>Julia Klöckner</b>	Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft
2019	<b>Christian Zock</b>	Geschäftsführer Domizil Betret – Leben, Wohnen, Arbeiten GmbH & Co.
2022	<b>Andreas Noll</b>	Verlagsleiter LINUS WITTICH Medien KG
2023	<b>Sascha Monschauer</b>	Vorsitzender des Vorstands der VR Bank RheinAhrEifel eG

# Energie und Wärme für dich und deinen Ort

Zukunftsorientiert  
und nachhaltig

[www.evm.de](http://www.evm.de)



Dass sich die Kulinarische Woche weit über die Grenzen der Quellenstadt hinaus einen Namen gemacht hat, ist kein Geheimnis mehr. An der Durchführung ist neben den Gastronomiebetrieben auch die Tourist-Information Bad Breisig beteiligt.

Ohne die finanzielle Unterstützung unserer Partner könnte ein Event wie dieses aber gar nicht stattfinden.

Deshalb gilt der besondere Dank des Organisationsteams folgenden Firmen:



Wir wünschen allen Gästen „Guten Appetit“ und viel Spaß bei der 52. Kulinarischen Woche 2025 in Bad Breisig.

Werbegemeinschaft Bad Breisig e.V. und Organisationsteam Kulinarische Woche

# Kein Event mehr verpassen.

Mit Deiner  
meinOrt-App.

Entdecke auch Deinen Ort!



Jetzt **kostenfrei** in Deinem Store!



**GEMEINSAM**  
blicken wir  
nach vorn –  
**MACHEN**  
statt wollen!

**Morgen  
kann kommen.**

Wir machen den Weg frei.



# HEUTE EIN KÖNIG



*König Pilsener*