

und Portweinsauce oder Wiener Schnitzel. Guter Service, Weinkarte mit knapp zwei Dutzend offenen Positionen.

Schwerte ■ C 15, S. 174

Rohrmeisterei – Glaskasten F○○○○○

Ruhrstr. 20, PLZ 58239

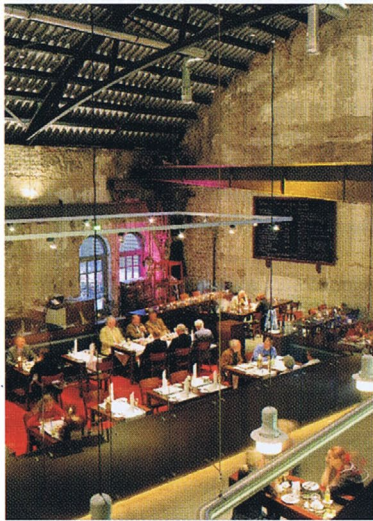
Tel. 02304/201 30 01

www.rohrmeisterei-schwerte.de

Mo mittag geschl., Hauptgerichte € 15-29

EC M ☰ ☂

Im Restaurant des Kulturzentrums Rohrmeisterei, das einst als Pumpstation für Trinkwasser errichtet wurde, isst man deutlich besser als in vergleichbaren Event-Locations. Küchenchef Manfred Kobinger



„Rohrmeisterei – Glaskasten“: Küchenmix im angesagten Industrieambiente

verbindet Regionales mit Internationalem, etwa Kaninchenrücken mit Ziegenfrischkäse und Parmaschinken, Steinbutt in Thymianbutter mit Schwarzwurzeln und Entenlebersauce und hinterher zum Beispiel noch ein Tiramisu, aber dieses Mal vom Ziegenfrischkäse mit Quitte und Honigkuchen. Biere von der „Braumanufaktur Canoe“, 100 Weine aus aller Welt.

Seedorf ■ A 9, S. 172

Maräne F○○○○○

OT Groß-Zeher, Dorfstr. 12, PLZ 23883

Tel. 04545/13 71

www.restaurant-maraene.de

kein Ruhetag, Hauptgerichte € 13-23

EC MASTER VISA M ☰ ☂

Wer klassisch zubereiteten Süßwasserfisch schätzt, ist in dem schlichten Gasthof richtig: Der Chef ist Angler und sorgt dafür, dass immer frische Maränen (in Butter gebraten), Barsche (mit Zitronenbuttersauce), Hecht-koteletts (mit Rotweibutter) oder Zander, Saibling und Aal auf die Tische kommen. Zu allen Fischgerichten gibt's Petersilienkartoffeln. In der Saison steht eine kleine Auswahl an Wildgerichten wie Wildschweinkeule oder Hirschsteak auf der Karte.

Siegburg ■ C 31, S. 180

Wein-Bistro-Remise F○○○○○

Haufeld 2 a, PLZ 53721

Tel. 02241/503 03

www.ristorante-remise.de

kein Ruhetag

Hauptgerichte € 22-28

EC MASTER VISA ☂

Schön, dass es im schick-gemütlichen Lokal, in dem es locker und fröhlich zugeht, eine umfangreiche Weinauswahl mit italienischem Schwerpunkt gibt. Die mediterrane Küche setzt auf Klassiker: Natürlich wird hier Pasta mit Trüffeln serviert, dazu gute Fleischgerichte vom Grill, aber auch Kotelett vom Ibérico-Schwein. Und die Desserts, darunter gute Espressomousse, gehen über die üblichen Standards hinaus.

Sprockhövel ■ C 15, S. 174

Habbel's F○○○○○

OT Haßlinghausen, Gevelsberger Str. 127

PLZ 45549

Tel. 02339/91 43 12

www.habbel.com

Mo geschl., Hauptgerichte € 18-29

EC MASTER VISA M ☰ ☂