

INHALT

Vorwort	7	Rainer Mitze's Koch College und Gourmet-Shop, Leverkusen	30
Köln – eine kulinarische Metropole	8	Genießen im Süden	34
Jan's Restaurant, Köln <i>Gebackener Ochsenschwanz-Krapfen auf Graupen-Gemüse</i>	10	Wagner's Restaurant, Niederkassel-Rheidt <i>Riesling-Eis mit Topfenknödeln und einer Espuma von Rhabarber</i>	36
Kölner Rum Kontor, Köln <i>Caipirinha</i>	12	Himmel & Erde Niederkassel und Troisdorf	38
BuchGourmet, Köln	14	Forsthaus Telegraph, Troisdorf <i>Bouillabaisse</i>	40
Restaurant bon ami, Köln-Porz <i>Blutwursttimbale an Ananaskompott mit Salbei und geröstetem Ingwer</i>	16	Entdeckungen im Bergischen Land	44
		Restaurant Zum Häuschen, Rösrath-Oberschönrath <i>Geschmorte Zickleinschulter in Gemüse-Bärlauch-Sauce mit Rosmarinkartoffeln</i>	46
		Bauernlädchen im Schiefelbusch, Lohmar <i>Gans mit Rosenkohl-Steinpilzfüllung</i>	48
		Die Bergische Kaffeetafel	49
Frischmarkt Zickuhr's Weinshop, Köln	18	Wirtsgut Haus Thal, Overath-Immekeppel <i>Regenbogenforelle in der Folie</i>	50
Restaurant Isenburg, Köln-Holweide <i>Spargelterrinen mit Rauchlachs</i>	22	Bergische Fischzuchtanstalt, Lindlar-Merlenbach	52
Antonio Tristano Weinimport, Köln	24	Hielscher-Hof, Leichlingen Witzheldener Bauernkäse	54
Das Geheimnis der Bierkultur	25	Bergischer Löwe, Wermelskirchen <i>Gebratener Rosmarin-Lachs auf Zitronen-Zucchini-Gemüse an Thymian-Drillingen</i>	56
Ristorante Filippo Nisi, Köln <i>Gegrilltes Wolfsbarschfilet auf Rucola mit einer Tomaten-Basilikum-Vinaigrette</i>	26	Café Wild, Wermelskirchen <i>Aprikosen-Rahmgusstorte mit Johannisbeeren</i>	58
Dellbrücker Weinhaus, Köln-Dellbrück	28	Restaurant Concordia, Remscheid <i>Fenchelcarpaccio mit Tomatenvinaigrette und kross gebratener Dorade Royale</i>	60
		Gredies im Parkschlösschen, Wuppertal-Elberfeld <i>Viktoria-seebarsch auf süß-saurer Pfirsichsauce mit Camargue-Reis und Zuckerschoten</i>	62
		Hof zur Hellen, Velbert	64
		Zell Air Company, Essen	66
		Idylle des Oberbergischen Landes	70
		Landhaus Schwarzenberger Hof, Gummersbach-Hülsenbusch <i>Filet vom Bergischen Weideochsen an Rotweinschalotten und Kartoffelblättereischnitte</i>	72
		Le Gourmet, Reichshof-Eckenhagen <i>In Curry- und Orangenaromen gebratene Riesengarnelen mit grün-weißer Spargelcharlotte an Salat von bunten Kartoffeln</i>	74
		Ballebäuschen, Reichshof-Hespert <i>Reichshofer Ziegenquarkterrinen</i>	76
		Rengser Mühle, Bergneustadt <i>Lachs-Zanderroulade im Zucchini-Mantel auf Rucolaschaum</i>	78

Hotel-Restaurant Im Krug, Marienheide-Rodt <i>Rehnüsschen auf bergische Art</i>	80	Chopelin im Casino, Krefeld <i>Lachsschnitten provençal mit Pfifferlingen und Bandnudeln</i>	102	Weinhaus Auerhahn, Pulheim-Sinnersdorf Gastlichkeit im Norden	122 126
Düsseldorf und die Lust an der Gourmandise	84	Bolten-Brauerei, Korschenbroich	104	Hotel-Restaurant Flachshaus, Wachtendonk <i>Hausgebackene Dinkelpastetchen mit verschiedenen Gemüsefüllungen</i>	128
Böcker's Landgasthaus Zur Hütte, Ratingen <i>Spanferkelrücken unter der Kürbiskernkruste an Altbiersauce mit Champagnerkraut und Schupfnudeln</i>	86	Jürgens Restaurant im Hotel Coenen, Mönchengladbach-Reydt <i>Wildtaube unter der Blätterteighaube aus hiesigen Auen</i>	106		
Der Bornerhof, Ratingen	88	Ristorante Michelangelo, Mönchengladbach <i>Meerbrasse Royal mit Zucchini- und Schupfnudeln</i>	108		
Restaurant Canonicus, Düsseldorf-Gerresheim <i>Sushi von Hummer und Lotte mit Spargel</i>	90	Restaurant Dohrendorf, Mönchengladbach <i>Tiramisu mit Orangensalat</i>	110		
Landhaus Mönchenwerth, Meerbusch-Büderich <i>Rillettes vom Hummer mit Gemüsechips</i>	92	Historischer Gasthof Dycker Weinhaus, Jüchen-Damm <i>Donauwaller mit Blattspinat im Strudelteig auf Sauce von Grünem Veltliner mit Gemüserisotto</i>	112		
Restaurant Bellevue im Rheinhotel Vier Jahreszeiten, Meerbusch <i>Lammcarré mit Kartoffel-Trüffelsauce und Belugalinsen im Gemüseest</i>	94	Mühlrather Mühle, Schwalmtal-Amern <i>Filet vom Zander in der Kräuterkruste an Spinatsauce mit Chianti-Schalotten, Spargelköpfen und neuen Kartoffeln</i>	114	Spargelanbau Allofs, Geldern-Walbeck	130
Langster Fährhaus, Meerbusch	96			Bauernhofcafé Binnenheide, Kevelaer	132
Von Mühlen bis Spargel – der kulinarische Niederrhein	100	Alte Villa Ling, Viersen-Süchteln <i>Gefüllte niederrheinische Milchlammschulter mit frittierten Mittelmeergemüsen</i>	116	Kulinarische Spezialitäten	133
		Restaurant Le Lapin <i>Crème brûlée vom Hummer mit Steinbutt und zweierlei Spargel</i>	118	Restaurant-Café Op de Poort, Rees <i>Rosa gebratenes Kalbssteak mit Gorgonzolasauce und Bandnudeln</i>	136
		Burgstuben-Residenz, Heinsberg-Randerath <i>Steinbutt und Langoustinos an Meerbohnen-Salat mit Zitronengras-Vinaigrette</i>	120	Hotel-Restaurant Maiß, Emmerich-Hoch-Elten <i>Steak vom Blauhai auf Maracujasauce an Eltener Spargel und Avocadofächer</i>	138
				Verzeichnis der Rezepte	140
				Kulinarische Empfehlungen	141