



kerstsfeer tussen de wijnbergen van het Ahrdal met de afdeling Tienen gaan we naar Ahrweiler

Op zaterdag 14 december 2013 brengen wij een bezoek aan de kerstmarkt van Ahrweiler, het middeleeuwse ommuurde stadje dat samen met het mondaine kuuroord Bad Neuenahr de gemeente Bad Neuenahr-Ahrweiler vormt. Het is de Kreisstadt van de Landkreis Ahrweiler in de deelstaat Rheinland-Pfalz en telt meer dan 27.000 inwoners.

In Bad Neuenahr-Ahrweiler zijn een veelzijdig cultureel leven en vele winkelmogelijkheden te vinden. Het stadsdeel Ahrweiler imponeert met historische vakwerkarchitectuur en gezellige steegjes, en is omgeven door een intacte middeleeuwse stadsmuur.

De Ahr is met 5,2 km² het op twee na kleinste en tegelijkertijd noordelijkste wijnbouwgebied van Duitsland. Op de steile hellingen boven de rivier gedijen vooral rode druiven goed. Daarom maken de liefhebbers van het edele vocht graag een pelgrimstocht naar het hoog geprezen "Rode wijnparadijs van Duitsland". Wijnen en wijnboeren uit het Ahrdal baren overal opzien, werden bekroond met prijzen en werden veelvuldig onderscheiden.

Opstapplaatsen:

1. Leuven bushalte Cafe Rejean Tiensepoort om 7u00
2. Leuven Tervuursevest 190 (= tegenover parking Bodart) om 7u00
3. Rotselaar rotonde Aarschotsesteenweg om 7u30
4. Tienen parking Carrefour Albertvest om 7u30
5. Bekkevoort carpoolparking Staatsbaan brug E314 om 8u00 (samenvoegen reizigers)

De prijs van het vervoer bedraagt 22,00 euro, kinderen tot 12 jaar 11,00 EUR.

Om zeker te zijn van een warm middagmaal kunt u zich een plaats laten reserveren in een restaurant dat ik reeds heb uitgekozen. U bent uiteraard vrij te kiezen of u al dan niet van deze dienst gebruik wenst te maken, maar gezien de drukte tijdens de kerstmarkten is het toch wel aan te raden. Op de keerzijde vindt u een lijst met 9 hoofdgerechten waaruit u kunt kiezen. Indien u wenst kunt u uiteraard nog soep, voorgerecht of dessert ter plaatse bestellen.

Afrekenen maaltijd en drank in het restaurant bij de kelner !

U moet evenwel nu reeds te kennen geven of u al dan niet plaats(en) wil reserveren en het juiste aantal meedelen. Uw keuze van hoofdgerecht deelt u mij 's morgens op de bus mee. Uw inschrijvingsformulier had ik graag **ten laatste op maandag 9 december** ontvangen. Indien u tot de laatste dag wacht, gelieve dan cash te betalen. Anders kunt u op mijn rekening met IBAN-nummer **BE39 4346 2281 9119** en BIC-code **KREDBEBB** ten name van **Benny Canderbeek** overschrijven.

Bij uw betaling vermeldt u als mededeling "kerstmarkt Ahrweiler".

Uw reisleider: Benny Canderbeek 0476/20 63 07 , 016/78 85 61 (na 19u00)
Van Audenhovestraat 91 te 3300 Tienen (Hakendover)
e-mail: benny@canderbeek.net

Hoofdgerechten 14 december 2013

(onder voorbehoud)

A. vis

- 1) *Lachsforellenfilet in Mandelbutter gebraten met Kr uterkartoffeln und einem Salatteller* € 18,00

B. gevogelte

- 2) *Putengeschnetzeltes met Kroketten und Salat* € 13,50

C. lam

- 3) *Lammhaxe geschmort in Schalotten-Burgundersauce zu Spitzkohlgem se und Bratkartoffeln* € 17,80

D. kalf

- 4) *Zwei Wiener Schnitzel vom Kalbsr cken auf Eifeler Bauernart mit gebratenem Speck, Spiegelei, Bratkartoffeln und einem Salatteller* € 18,90

E. rund

- 5) *Black Angus Rumpsteak met R stzwiebeln und frischen Champignons, Kr uterbutter, Bratkartoffeln und einem Salatteller* € 19,50

F. varken

- 6) *„Der Winzerschmaus“ : Paniertes Schnitzel met Kr uterr hrei, frischen Rohkost- und Blattsalaten, Bratkartoffeln* € 14,50

- 7) *Schweinefiletscheiben „Sch ne Winzerin“ in Champignon-Pfefferrahmsauce met Trauben, hausgemachte Sp tzle und einem Salatteller* € 17,50

G. wild

- 8) *Eifeler Hirschbraten in Holundersauce met frischem Apfelrotkohl, Mandelbrokkoli und hausgemachte Sp tzle* € 18,90

H. gemengd vlees

- 9) *Grillplatte „Eifelstube“ met Rumpsteak, Schweinefilet, Putensteak, frischem Marktgem se, frischen Champignons, Pfefferrahmsauce, Pommes Frites und abgeschmelzten Serviettenkn del*
ab 2 Personen p.P. € 18,00