



Suppen

Tomatencremesüppchen ^{f,2)} mit angedünsteten Speck - & Zwiebelwürfeln 4,90

Salate

Großer bunter Salatteller mit knackfrischen Salaten der Saison in unserem Dressing, verfeinert mit Paprikastückchen, Radieschenscheiben, Möhren, Gurken und etwas Krautsalat. Dazu servieren wir angeröstetes Brot.

Unser beliebtes Joghurt-Sauerrahmdressing ^{f)} ist hausgemacht & ohne Konservierungsstoffe.

Vitaminstoss Salatteller mit frisch gebratenen Champignonscheiben & herzhaften Zwiebelringen 12,80
Aus Garten & Stall Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen 15,80
Ratsherrensalat Salatteller, Fleischstreifen vom Rumpsteak mit frisch gebratenen Champignons & Zwiebelringen 17,80
Thunfischsalat Salatteller mit Thunfisch, gekochtem Ei und Tomaten 13,20
Beilagensalat 5,60

Kleine & Große Schlemmereien für Genießer

Selhofer Hexensalat ^{f)} pikanter Wurstsalat mit Gouda, Zwiebeln und Gurkenstreifen in hausgemachter Vinaigrette. Dazu servieren wir knusprige Bratkartoffeln 12,60
Himmel un Äd ^{f,2,3,4)} Kartoffelpüree vermengt mit Apfelmus. Obenauf gebratene Blutwurst & Zwiebeln 13,60
Seelachsfilet ^{e,c,f)} paniert mit hausgemachter Remouladensauce und Kartoffelsalat. 16,80
Franz-Josefs Leibspeise ^{a,e,g,2)} Petersiliensülze mit Remoulade & Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln 12,20
Leckermannstoast ^{a,e,f,i)} 2 Schweinemedallions auf Toast, mit Ananas, Hollandaise, Preiselbeeren & Salat 14,80
Allgäuer Käsespätzle ^{f)} mit dreierlei Käsemischung, geschmorten Zwiebeln & Salat 13,20
Paniertes Schnitzel ^{a,e,f)} 100g Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat. 9,50
Rinderleber „Berliner Art“ mit gebratenen Äpfeln & Zwiebelringen auf Kartoffelpüree angerichtet. Dazu servieren wir Apfelkompott 15,20
Roastbeef-Teller Portion saftige Roastbeef-Scheiben mit hausgemachter Remouladensofse, dazu servieren wir knusprige Bratkartoffeln 18,80
Eingelegte Heringsfilets ^{c,f)} 2 Filets in hausgemachter Sahnesauce dazu Salzkartoffeln 10,80
Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark ^{f)} neben einem gemischtem Salat 9,20
Lendchenpfanne "Westerwälder Art" ²⁾ Gegrillte Schweinemedallions auf Bratkartoffeln mit gebratenem Speck & Zwiebeln belegt. Dazu servieren wir einen Salat 19,80



Schnitzeljagd (Frisch & regional aus der Eifel)

Alle Schnitzel ^{a,e)} werden aus dem Schweinerücken geschnitten und saftig in der Pfanne gebraten.

Wir bieten 3 verschiedene Schnitzel-Portionsgrößen an:

S = ca. 100 g für 10,50

M = ca. 200g für 14,40

L = ca. 300g für 17,20

Schniposa Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Salat.

Westerwälder Schnitzel ²⁾ Paniertes Schnitzel mit gebratenem Speckstreifen & Zwiebeln auf leckeren Bratkartoffeln.

Rumpsteaks für Erwachsene (Frisch und regional aus der Eifel)

Honnefer Oberbürgermeisterteller ^{f)} dieses Rumpsteak wird mit grob geschrotetem Pfeffer gewürzt & mit hausgemachter Kräuterbutter angerichtet. Dazu servieren wir einen Salat 200g 26,50

Alle Preise in Euro

1) mit Farbstoff, 2) mit Nitrit Pökelsalz, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) mit Süßungsmittel, 6) mit Phosphat, 7) Chininhaltig, 8) Koffeinhaltig, 9) Konservierungsstoff
Allergene: a) Ei, b) Erdnüssen, c) Fisch, e) Gluten, f) Milch, g) Senf h) Schwefeldioxid behandelt, i) Sellerie, j) Weichtiere

+++ Es wird heiß! +++

Hallo ihr Lieben,

die Hitzewelle kommt, und sie kommt heftig!

Unsere Mitarbeiter haben die Anweisung, sich den Temperaturen entsprechend etwas langsamer zu bewegen. Und auch euch bitten wir: Bleibt entspannt, wenn es etwas länger dauern sollte.

In der Küche klettert das Thermometer bei Außentemperaturen von Mitte bis Ende 30 Grad ziemlich schnell in Regionen um die 50 Grad. Um das erträglicher zu machen, werden wir die Karte etwas einschränken, um Hitzequellen in der Küche zu reduzieren. So wird es zum Beispiel keine Pfannkuchen geben. Dafür aber eine schöne Auswahl an Gerichten, die warme und kalte Komponenten vereinen. Zum Beispiel unsere leckere Sülze mit Bratkartoffeln oder ein Schnitzel mit Kartoffelsalat - das passt perfekt zu diesem Wetter!

Bei diesen Temperaturen ist es wichtig, viel zu trinken. Neben unseren klassischen Bierspezialitäten vom Fass haben wir auch leckere Longdrinks im Angebot. Vom Gin Tonic mit aromatisiertem Black-Currant-Gin über einen erfrischenden Aperol-Lemon bis zum alkoholfreien Mystic Bitter - es ist für jeden etwas dabei

Fruchtsäfte, Schorlen, Fruchtsaftgetränke & Limonaden			Heißgetränke		Biere vom Fass ^{e)}		
Apfelsaft	0,2l	2,90	Espresso	2,40	Früh-Kölsch	0,3l	3,10
Orangensaft	0,2l	2,90	Espresso Macchiato ^{f)}	2,50	König-Pilsener	0,3l	3,10
Apfelsaftschorle	0,3l	3,10	Tasse Kaffee	2,50	Biermanufaktur Engel, Kellerbier dunkel	0,3l	3,10
			Cappuccino ^{f)}	2,90	Engel, Kellerbier dunkel	0,5l	4,80
Fanta ^{1,3)}	0,3l	3,10	Latte Macchiato ^{f)}	3,30	Andechser Hefeweizen	0,5l	4,80
Sprite	0,3l	3,10	Milchkaffee	3,90	Biere aus der Flasche ^{e)}		
Coca-Cola ^{1,8)}	0,3l	3,10	Trink-Schokolade ^{f)}	3,10	Paulaner Kristallweizen	0,5l	4,70
Coca-Cola Zero ^{1,3,5,8,9)}	0,33l	3,30	EILLES TEE	2,40	Andechser Doppelbock	0,5l	4,90
VioBio Zitrone Limette ³	0,3l	3,40	Darjeeling Royal		Krombacher Pils Alkoholfrei	0,33l	3,20
Vio Schorle Rhabarber	0,3l	3,40	Grüntee Asia Superior		Paulaner Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	4,70
Vio Schorle Johannisbeere	0,3l	3,40	Kamille		Vita Malz	0,33l	3,20
			Pfefferminze		Alle Fassbiere sind auch als „Radler“ (mit Zitronensprudel), „Schuss“ (mit Malz) oder „Drecksack“ (mit Cola) zu bestellen.		
Tönissteiner Mineralwasser	0,25l	2,50	Rooibos Pure				
Still, Medium, Classic	0,75l	5,90	Sommerbeeren				
			Grüntee Zitrone-Ingwer, Bio, Fairtrade				

Offene Weißweine 0,2l / trocken 5,20

Chardonnay – Rheinpfalz, Qualitätswein b. A.

Elbling -Mosel, Qualitätswein b. A.

Grauer Burgunder, Qualitätswein b. A. (Kaiserstuhl)

Riesling – Oberdollendorf Qualitätswein b. A.

Offene Rotweine 0,2l / trocken 5,20

Schwarzriesling – Rheinpfalz, Qualitätswein b. A.

Offene Weißweine 0,2l / halbtrocken 5,20

Riesling – Oberdollendorf Qualitätswein b. A.,

Scheurebe – Rheinpfalz, Qualitätswein b. A.

Offene Weißweine 0,2l / lieblich 0,2l 5,20

Kerner, Oppenheimer Krötenbrunnen, Spätlese

Offene Rotweine 0,2l / halbtrocken 5,20

Rasgón – Spanien, Temperanillo, Rioja

Schoppen – Ahr, Ahrtal-Kellerei

Alle Preise in Euro

1) mit Farbstoff, 2) mit Nitrit Pökelsalz, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) mit Süßungsmittel, 6) mit Phosphat, 7) Chininhaltig, 8) Koffeinhaltig, 9) Konservierungsstoff
Allergene: a) Ei, b) Erdnüssen, c) Fisch, e) Gluten, f) Milch, g) Senf h) Schwefeldioxid behandelt, i) Sellerie, j) Weichtiere