

Ganz einfach unwiderstehlich – Suppen

Honnefer Kartoffelsuppe ^{2,f)}

mit Lauch, Zwiebeln, Speck und Sahne

Tomatencremesüppchen ^{2,f)}

Angedünstete Speck - und Zwiebelwürfel mit geschälten Tomatenstücken aufgekocht und mit Gewürzen abgeschmeckt. Zum Schluß mit einem Tupfer Sahne verfeinert.

Höhnerzupp

mit Nüdelche un kleinjeschnittene Champignons.

je Portion 5,20

Aus heimischen und benachbarten Schrebergärten

Großer bunter Salatteller mit knackfrischen Salaten der Saison in unserem Dressing, verfeinert mit Paprikastückchen, Radieschenscheiben, Möhren und Zwiebeln.
Auf Wunsch servieren wir unser selbstgebackenes geröstetes Brot.

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

Vitaminstoss

Salatteller, mit frisch gebratenen Champignons und Zwiebelringen.

13,60

Schlot met Brottuffele ²⁾

Salatteller, obenauf Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln.

14,50

Ratsherrensalat

Salatteller mit scharf angebratenen Rumpsteak-Streifen von der Eifeljärse, dazu frische gebratene Champignons und Zwiebelringe.

18,20

Beilagensalat

5,60

Krautsalat

5,20



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) mit Konservierungsstoff
Allergene: a) Ei, b) Erdnüssen, c) Fisch, e) Gluten, f) Milch, g) Senf h) Schwefeldioxid behandelt, i) Sellerie, j) Weichtiere

Nit Fleisch, nit Fisch...

Gebackener Camembert *f,e)*

Der Camembert wird knusprig braun gebraten. Das verstärkt den Geschmack und schafft einen interessanten Kontrast zu dem Preiselbeergelee. Frittierter Rucola und getoastetes Weißbrot mit Butter runden das Ganze ab.

10,80

Allgäuer Käsespätzle *f)*

Spätzle werden mit dreierlei Käsemischung vermengt, obenauf geschmorte Zwiebeln. Dazu servieren wir einen Salat.

14,20

Markt-Pfanne -vegan!

Leckere Bratkartoffeln werden mit Zwiebeln, frischen Champignons und Paprika gebraten.

12,80

für den kleinen Hunger 10,80

Schnitzeljagd Frisch und regional aus der Eifel

Alle Schnitzel werden aus dem Schweinerücken geschnitten und saftig in der Pfanne gebraten.

Wir bieten 3 verschiedene Schnitzel-Portionsgrößen an:

S = ca. 100 g für 10,80

M = ca. 200g für 14,80

L = ca. 300g für 17,60

Schniposa *a,e)*

Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Salat.

Jägerschnitzel *a,e,f)*

Paniertes Schnitzel mit Champignons in Rahm, Pommes frites.

Westerwälder Schnitzel *a,e,2)*

Paniertes Schnitzel mit gebratenen Speckstreifen und Zwiebeln auf leckeren Bratkartoffeln. Wer Wind sät,

Paprika-Schnitzel *a,e,f)*

Paniertes Schnitzel mit Paprika-Rahmsoße, Pommes frites.



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) mit Konservierungsstoff
Allergene: a) Ei, b) Erdnüssen, c) Fisch, e) Gluten, f) Milch, g) Senf h) Schwefeldioxid behandelt, i) Sellerie, j) Weichtiere

Kleine und Große Schlemmereien für Genießer

Bratkartoffelpfännchen ^{2,f)} Knusprige Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln werden mit Gouda überbacken.	8,80
2 Spiegeleier mit Bratkartoffeln ²⁾ Mit Speck und Zwiebeln.	8,60
Leckermannstoast ^{a,e,f,i)} Neben einem knackigen Salat werden 2 zarte Schweinemedallions auf Toast angerichtet. Diese werden mit gegrillter Ananas belegt, mit etwas Sauce Hollandaise und einem Tupper Preiselbeeren abgerundet.	15,20
Lendchenpfanne "Westerwälder Art" ²⁾ Gegrillte Schweinemedallions auf knusprigen Bratkartoffeln mit gebratenem Speck und Zwiebeln belegt. Dazu servieren wir einen Salat.	20,50
	für den kleinen Hunger 17,90
Lieschens Geheimnis ^{e,f)} Putenstreifen werden scharf angebraten, mit Sahne abgelöscht und mit frischen Champignonscheiben verfeinert. Dazu servieren wir Kroketten und einen Salat.	18,60

Vom O-bach und seinen Nebenflüssen

**Für Ortsfremde: Der O-bach trennt den Stadtteil Selhof
vom Rest der Welt...**

Eingelegte Heringsfilets ^{c,f)} 2 Filets in hausgemachter Sauce mit Zwiebeln, Äpfeln und Gurken. Dazu reichen wir Salzkartoffeln.	11,80
Zanderfilet auf der Haut gebraten ^{c,f)} In Zitronenbutter mit Salzkartoffeln und Salat.	22,90



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) mit Konservierungsstoff
Allergene: a) Ei, b) Erdnüssen, c) Fisch, e) Gluten, f) Milch, g) Senf h) Schwefeldioxid behandelt, i) Sellerie, j) Weichtiere

Bunt und rund - Pfannkuchen Einfach Pfann-tastisch

Herzhafte Pfannkuchen eingebacken ^{a,e,f)}

Speckpfannkuchen ²⁾ , der Klassiker ...und läuft und läuft und läuft....	9,80
Camembert-Pfannkuchen mit Preiselbeeren.	10,60

Süße Pfannkuchen – nicht nur für hinterher ^{a,e,f)}

Pfannkuchen „natur“ mit Puderzucker bestreut.	5,70
Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker.	9,00
Blaubeer-Pfannkuchen	9,80
Für unsere kleinen Gäste haben wir jederzeit einen „Räuberteller“ ^{parat}	0,00

Süßer Abschluß Echtes Honnefer Hüftgold



Hausgemachte Rote Grütze ¹⁾ Mit einer Kugel Vanille-Eis und Schlagsahne. Diese leckere Nachspeise servieren wir kalt oder auf Wunsch auch heiß.	6,20
Ölberg Traum ¹⁾ 2 Kugeln Vanille-Eis mit leicht erwärmtem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen. Dazu eine Portion Schlagsahne. Einfach unwiderstehlich!	6,60
Schwalbs Heimliche Liebe ¹⁾ 2 Kugeln Schokoladeneis mit Eierlikör und Schlagsahne.	6,60

Unser leckeres Eis erhalten wir vom Eis-Atelier aus Bad Honnef.

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) mit Konservierungsstoff
Allergene: a) Ei, b) Erdnüssen, c) Fisch, e) Gluten, f) Milch, g) Senf h) Schwefeldioxid behandelt, i) Sellerie, j) Weichtiere