

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.

je Portion 5,60

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.

14,80

Schlot met Brottuffele ²⁾

Salatteller, obenauf Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln.

15,50

Ratsherrensalat

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

19,20

Beilagensalat

5,90

Krautsalat

5,60



Nicht nur an heißen Tagen ein Genuss

Selhofer Hexensalat ²⁾ hausgemacht!

pikanter Wurstsalat mit Gouda, Zwiebeln und Gurkenstreifen in hausgemachter Vinaigrette. Dazu servieren wir knusprige Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln.

14,60

Franz-Josefs Leibspeise ^{a,e,g,2)}

Petersiliensülze mit hausgemachter Remoulade und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln.

13,50

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

Große und kleine Schlemmereien für Genießer

2 Bio-Spiegeleier mit Bratkartoffeln ²⁾

Mit Speck und Zwiebeln.

9,60

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.

16,20

Lendchenpfanne "Westerwälder Art" ²⁾

Gegrillte Schweinemedallions auf knusprigen Bratkartoffeln mit gebratenem Speck und Zwiebeln belegt. Dazu servieren wir einen Salat.

21,40

Bergbauern Schmaus ^{h,f,2)}

Schweinemedallions auf hausgemachtem Brot, mit gebratenen Speckstreifen und Zwiebeln belegt, anschließend mit Bergkäse überbacken. Dazu servieren wir einen Salat. 16,80

Rumpsteaks von der Eifelärsche Frisch und regional!

Honnefer Oberbürgermeisterteller ^{f)}

Dieses Rumpsteak wird rosa gebraten, mit grob geschrotetem Pfeffer gewürzt und mit hausgemachter Kräuterbutter angerichtet. Dazu servieren wir einen Salat. 220g 28,50

Rathaussteak ^{f)}

Ein zartes Rumpsteak, rosa gegrillt mit Pommes Frites und Kräuterbutter. 220g 28,50

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 13,20

M = ca. 200g für 16,20

L = ca. 300g für 18,90

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,

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



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.

13,20

Zanderfilet auf der Haut gebraten ^{c,f)}

In Zitronenbutter mit Salzkartoffeln und Salat.

23,50

Nit Fleisch, nit Fisch...

Pfannkuchen ^{a,i,e,f)} mit Linsenbolognese

Pfannkuchen gefüllt mit deftiger Linsen-Gemüsebolognese.

13,80

Gemüsefrikadellen ^{f)}

Aus Möhren, Pastinaken, Erbsen, Romanesco und Mais. Ohne Panade.
Dazu servieren wir unseren hausgemachten Kräuterquark.

9,80

Allgäuer Käsespätzle ^{f)}

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

14,80

Chili sin Carne mit Kartoffeln *-vegan!*

...auf Linsenbasis. Karotten, Mais, Kidneybohnen, Paprika, Champignons und Lauch werden mit geschälten Tomatenstücken aufgekocht und mit Gewürzen abgeschmeckt.

14,50

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.

13,80

Ofenkartoffel

neben einem knackigen Salat, dazu hausgemachten Kräuterquark.

12,80

Kleine und feine Schlemmereien (nur) für Kinder

Rotkäppchen ^{f,2)} Kleine Spätzle (Knöpfli) mit einer leckeren Tomatensauce.

5,80

„Töröö“ 5 Rostbratwürstchen mit Pommes frites und Ketchup.

7,90

Schnipo ^{a,e)} Paniertes Schnitzel (100g) mit Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise.

10,80

Hennrietta ^{a,e)} 6 Hähnchen Nuggets mit Cornflakes-Panade und Ketchup.

6,20

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

Bunt und rund - Pfannkuchen
Einfach Pfann-tastisch

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

Speckpfannkuchen ²⁾ , der Klassiker ...und läuft und läuft und läuft....	10,80
Camembert-Pfannkuchen mit Preiselbeeren.	11,50

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

Pfannkuchen „natur“ mit Puderzucker bestreut.	6,50
Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker.	9,90
Blaubeer-Pfannkuchen	11,50
Für unsere kleinen Gäste haben wir jederzeit einen „Räuberteller“ <i>parat</i>	0,00

Süßer Abschluß
Echtes Honnefer Hüftgold

Vanille trifft Schoko- der Klassiker! ^{f)} Eine Kugel Vanille-Eis und eine Kugel Schoko-Eis mit Sahne.	5,60
Schwalbs Heimliche Liebe ^{f)} Zwei Kugeln Schokoladen-Eis mit Eierlikör und Schlagsahne.	6,80
Sommerglück Eine Kugel Mango-Eis und eine Kugel Johannisbeeren-Eis.	5,00

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

Unser Speisenangebot für Samstag und Sonntag von 14:00 bis 17:00 Uhr

Schmalzbrot

Leckerer selbstgebackenes Brot mit Schmalz und Zwiebeln. 6,80

Vitaminstoss

Salatteller mit frisch gebratenen Champignons und Zwiebelringen. 14,80

Schlot met Brottuffele ²⁾

Salatteller, obenauf Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln. 15,50

Ofenkartoffel

neben einem knackigen Salat mit hausgemachtem Kräuterquark. 12,80

Allgäuer Käsespätzle ¹⁾

Spätzle werden mit dreierlei Käsemischung vermennt, obenauf geschmorte Zwiebeln.
Dazu servieren wir einen Salat. 14,80

Schniposa ^{a,e)}

Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Salat. 16,20

Jägerschnitzel ^{a,e,f)}

Paniertes Schnitzel mit Champignons in Rahm, Pommes frites. 16,20

Selhofer Hexensalat ¹⁾ hausgemacht!

pikanter Wurstsalat mit Gouda, Zwiebeln und Gurkenstreifen in hausgemachter Vinaigrette.
Dazu servieren wir knusprige Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln. 14,60

Franz-Josefs Leibspeise ^{a,e,g,2)}

Petersiliensülze mit hausgemachter Remoulade und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln. 13,50

Chili sin Carne mit Kartoffeln -vegan!

... auf Linsenbasis. Karotten, Mais, Kidneybohnen, Paprika, Champignons und Lauch
werden mit geschälten Tomatenstücken aufgekocht und mit Gewürzen abgeschmeckt. 14,50

Brizza „Elsässer Art“

Mit Schmand, Quark und Speck und Zwiebeln. Garniert mit Lauchzwiebeln. 12,50

Brizza „der Bayer“

Mit Schmand, Obatzda, Bergkäse, Emmentaler und Speck. Garniert mit roten Zwiebeln. 13,80

Die Brizza, anders als eine Pizza, hat einen bauchigen Brezelrand, der außen knusprig und innen fluffig ist. Ein echter Laugenteig eben. Superlecker!

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