

Ganz einfach unwiderstehlich - Suppen

Tomatencremesüppchen ^{2,f)}

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

je Portion 5,90

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.

16,20

Schlot met Brottuffele ²⁾

Salatteller, obenauf Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln.

17,20

Ratsherrensalat

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

20,80

Beilagensalat

6,20

Krautsalat

5,90

Rumpsteaks von der Eifeljärse Frisch und regional!

Selhofer Orkan ²⁾

Ein zartes Rumpsteak, unter einem Berg von gebratenen Zwiebeln. Dazu gehört natürlich eine Portion Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln.

ca. 220g 29,50

Rathaussteak ^{f)}

Ein zartes Rumpsteak, rosa gegrillt mit Pommes Frites und Kräuterbutter.

ca. 220g 28,50

Rumpsteak-Pfanne

Scharf angebratene Rumpsteak-Streifen von der Eifeljärse werden mit leckeren Bratkartoffeln, frischen Champignons und Zwiebelringen vermengt.

ca. 180g 26,80



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

Schmalzbrot ^{e)}

4 Scheiben von unserem selbstgemachten Brot werden mit Schmalz bestrichen und mit Zwiebelringen belegt.

8,80

Käse-Würfel ^{f)}

8 Wochen rindengereifter Gouda in Würfelform mit Zwiebelringen.

9,20

2 Bio-Spiegeleier mit Bratkartoffeln ²⁾

Mit Speck und Zwiebeln.

10,20

Lendchenpfanne "Westerwälder Art" ²⁾

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

22,40

Bratwurst vom Eifelschwein ²⁾

Mitteltrobr Bratwurst auf einer dunklen Sauce, herzhaft gewürzt, mit leckeren Bratkartoffeln.

13,80

Lieschens Geheimnis ^{e,f)}

Putenstreifen werden scharf angebraten, mit Sahne abgelöscht und mit frischen Champignonscheiben verfeinert. Dazu servieren wir Kroketten und einen Salat.

20,40

Himmel un Ääd ^{f,2,3,4)}

Kartoffelpüree vermengt mit Apfelkompott. Obenauf gebratene Blutwurst und Zwiebeln.

16,50

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.

17,60

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 14,70

M = ca. 200g für 18,80

L = ca. 300g für 22,20

Schniposa ^{a,e)}

Handpaniertes Schnitzel mit Pommes frites und Salat.

Jägerschnitzel ^{a,e,f)}

Handpaniertes Schnitzel mit Champignons in Rahm und Pommes frites.

Westerwälder Schnitzel ^{a,e,2)}

Handpaniertes 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...

Zanderfilet auf der Haut gebraten ^{c,f)}
In Zitronenbutter mit Salzkartoffeln und Salat.



Nit Fleisch, mit Fisch...

Pfannkuchen ^{a,i,e,f)} mit Linsenbolognese
Pfannkuchen gefüllt mit deftiger Linsen-Gemüsebolognese. 14,80

Gebackener Camembert ^{f,e)}
Camembert wird von Hand paniert und danach knusprig braun gebraten. Frittierter Rucola, Preiselbeeren-Gelee und getoastetes Weißbrot mit Butter runden das Ganze ab. 15,20

Gemüsefrikadellen ^{f)}
Aus Möhren, Pastinaken, Erbsen, Romanesco und Mais, an einem Salat. Ohne Panade. 13,80

Allgäuer Käsespätzle ^{f,e)}
Spätzle werden mit dreierlei Käsemischung vermengt, obenauf geschmorte Zwiebeln. Dazu servieren wir einen Salat. 16,20

Markt-Pfanne-vegan!
Leckere Bratkartoffeln in einer Pfanne mit Zwiebelringen, frischer Paprika und mit frischen Champignons gebraten. – Ein Essen für den großen Hunger. 15,80

Kleine und feine Schlemmereien (nur) für Kinder

Rotkäppchen ^{f,2)} Kleine Spätzle (Knöpfli) mit einer leckeren Tomatensauce. 6,50

„Törööö“ 5 Rostbratwürstchen mit Pommes frites und Ketchup. 8,80

Schnipo ^{a,e)} Handpaniertes Schnitzel (ca. 100g) mit Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise. 11,60

Hennrietta ^{a,e)} 6 Hähnchen Nuggets mit Cornflakes-Panade und Ketchup. 7,20

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)}

<i>Speckpfannkuchen</i> ²⁾ , <i>der Klassiker ...und läuft und läuft und läuft...</i>	11,80
<i>Camembert-Pfannkuchen mit Preiselbeeren.</i>	12,50

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

<i>Pfannkuchen „natur“ mit Puderzucker bestreut.</i>	7,20
<i>Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker.</i>	10,80
<i>Blaubeer-Pfannkuchen</i>	12,50
<i>Für unsere kleinen Gäste haben wir jederzeit einen „Räuberteller“ parat</i>	0,00

Süßer Abschluß
Echtes Honnefer Hüftgold

<i>Vanille trifft Schoko- der Klassiker!</i> ^{h)} <i>Eine Kugel Vanille-Eis und eine Kugel Schoko-Eis mit Sahne.</i>	5,80
<i>Schwalbs Heimliche Liebe</i> ^{h)} <i>Zwei Kugeln Schokoladen-Eis mit Eierlikör und Schlagsahne.</i>	7,50
<i>Vanilleeis „Anamell“</i> <i>Auf gebratener Ananasscheibe mit salziger Karamellsauce.</i>	7,80

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