

Ganz einfach unwiderstehlich – Suppen

Tomatencremesüppchen ^{2,f)}

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

Höhnerzupp

met Nüdelche un kleinjeschnittene Champignons.

je Portion 5,90

Aus heimischen und benachbarten Schrebergärten

Großer bunter Salatteller mit knackfrischen Salaten der Saison in unserem Dressing, verfeinert mit Paprikastückchen, Radieschenscheiben 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.

17,20

Schlot met Brottuffele ²⁾

Salatteller, obenauf Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln.

18,20

Ratsherrensalat

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

21,80

Beilagen-Salat

6,60

Hausgemachter Krautsalat

6,20

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 32,60

Rathaussteak ^{f)}

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

ca. 220g 30,80

Honnefer Oberbürgermeisterteller ^{f)}

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

ca. 220g 29,80



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 selbstgebackenen Brot werden mit Schmalz bestrichen und mit Zwiebelringen belegt.

8,80

2 Bio-Spiegeleier mit Bratkartoffeln ²⁾

Mit Speck und Zwiebeln.

11,20

Lendchenpfanne "Westerwälder Art" ²⁾

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

23,20

Bratwurst vom Eifelschwein ²⁾

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

14,50

Himmel un Ääd ^{f,2,3,4)}

Kartoffelpüree vermischt mit Apfelkompott. Obenauf gebratene Blutwurst und Zwiebeln.

16,80

Bergbauern Schmaus ^{h,f,2)}

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

19,20

Schnitzeljagd Frisch und regional aus der Eifel

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

Wir bieten 2 verschiedene Schnitzel-Portionsgrößen an:

S = ca. 100 g für 14,90

M = ca. 200g für 18,90

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.

24,60

Eingelegte Heringsfilets ^{h)}

2 Filets in hausgemachter Sahnesauce mit Zwiebeln, Äpfeln und Gurken.
Dazu reichen wir Salzkartoffeln.

14,80

Nit Fleisch, nit Fisch...

Ofenkartoffel mit hausgemachten Kräuterquark ^{h)}

neben einem knackigen Salat.

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 ^{h)} (ohne Panade)

Aus Möhren, Pastinaken, Erbsen, Romanesco und Mais, an einem Salat.

14,20

Maultaschen ^{h)}

Gefüllt mit Spinat und Kräuterfrischkäse auf einer leicht pikanten Paprikasauce.
Dazu servieren wir Salzkartoffeln.

15,20

Ofenkartoffel „Schweizer Art“ ^{h)}

belegt mit Tomatenscheiben und danach mit Gouda überbacken.
Dazu reichen wir unseren hausgemachten Kräuterquark.

11,20

Allgäuer Käsespätzle ^{f,e)}

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

16,60

Ofenkartoffel -vegan!

Obenauf gebratene frische Champignons, Paprika und Cocktail-Tomaten.
Ein Hauch Knoblauch und Chili geben diesem Gericht die richtige Würze.
Dazu servieren wir einen hausgemachten Krautsalat.

15,80

Maultaschen -vegan!

Gefüllt mit Gemüse, dazu Salzkartoffeln und einer veganer hausgemachten Käsesauce.

15,20

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

Kleine und feine Schlemmereien für Kinder

Rotkäppchen ^{f,2)} Kleine Spätzle (Knöpfli) mit einer leckeren Tomatensauce.	6,50
„Töröö“ ²⁾ Mittलगroße Bratwurst mit Pommes und Ketchup.	9,80
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

Bunt und rund - Pfannkuchen Einfach Pfann-tastisch

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

Speckpfannkuchen ²⁾ , der Klassiker ...und läuft und läuft und läuft...	11,80
Camembert-Pfannkuchen mit Preiselbeeren.	12,80
Schweizer-Pfannkuchen mit frischen Tomaten und Zwiebelringen belegt und mit Gouda überbacken.	13,60

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

Pfannkuchen „natur“ mit Puderzucker bestreut.	7,20
Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker.	11,20
Blaubeer-Pfannkuchen mit Puderzucker.	12,50
Für unsere kleinen Gäste haben wir jederzeit einen „Räuberteller“ ^{parat}	0,00

Süßer Abschluß Echtes Honnefer Hüftgold

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