

Ganz einfach unwiderstehlich – Suppen

Tomatencremesüppchen ^{f)}

Zwiebelwürfel, geschälte Tomatenstücke und Gewürze.

Zum Schluss mit einem Tupper Sahne verfeinert. (Ohne Sahne auch Vegan!)

5,90

Höhnerzupp

met Nüdelche un kleinjeschnittene Champignons.

5,60

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 leckeres geröstetes Brot.

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

Vitaminstoß

Salatteller mit frischen gebratenen Champignons und Zwiebelringen.

17,90

Schlot met Brotuffele ²⁾

Salatteller, obenauf Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln.

19,20

Ratsherrensalat

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

22,20

Beilagen-Salat

6,80

Hausgemachter Krautsalat

6,60

Frisch und regional: Rumpsteaks von der Eifeljärse

Selhofer Orkan ²⁾

Ein zartes Rumpsteak, unter einem Berg von gebratenen Zwiebeln.

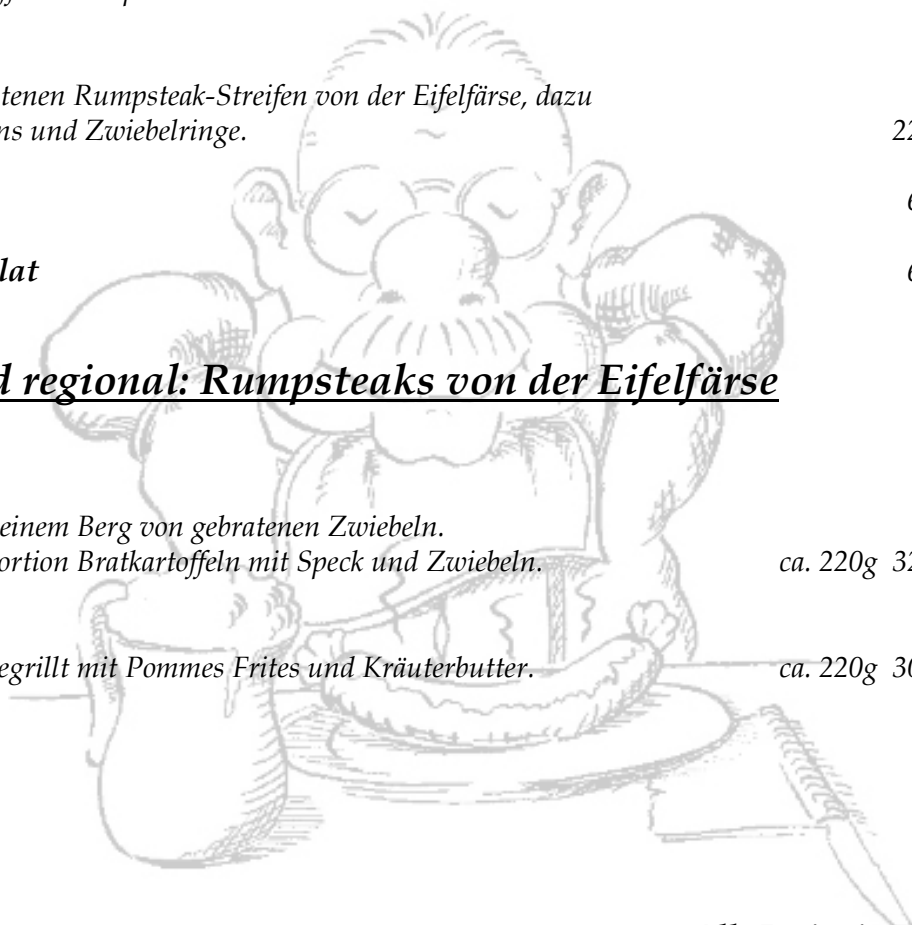
Dazu gehört natürlich eine Portion Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln.

ca. 220g 32,60

Rathaussteak ^{f)}

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

ca. 220g 30,80



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 Roggen-Misch-Brot werden mit Schmalz bestrichen und mit Zwiebelringen belegt. 8,80

2 Bio-Spiegeleier mit Bratkartoffeln ²⁾

Mit Speck und Zwiebeln. 11,80

Lendchenpfanne "Westerwälder Art" ²⁾

Gegrillte Schweinemedallions auf knusprigen Bratkartoffeln mit gebratenem Speck und Zwiebeln belegt. Dazu servieren wir einen Salat. 24,60

Bratwurst vom Eifelschwein ²⁾

Mitteltroße Bratwurst auf einer dunklen Sauce, herzhaft gewürzt, mit leckeren Bratkartoffeln. 14,90

Allgäuer -Lendchen Topf ^{f)}

Gegrillte Schweinemedallions auf Allgäuer Käsespätzle in Champignonrahm Sauce. Dazu servieren wir einen gemischten Salat. 23,80

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 Tupfer Preiselbeeren abgerundet. 20,80

Blumenkohl "Flämisch" ^{f)}

knackig gekochte Blumenkohlrischen auf Kochschinken mit Sauce Hollandaise werden mit Gouda überbacken und mit Salzkartoffeln serviert. 17,90
Wer den Blumenkohl weicher gekocht vorzieht, kann das bei der Bedienung natürlich bestellen.

Himmel un Ääd ^{f,2,3,4)}

Kartoffelpüree vermengt mit Apfelkompott. Obenauf gebratene Blutwurst und Zwiebeln. 17,20

Rommersdorfer Toast ^{a,e,f,i)}

Neben einem knackigen Salat werden 2 Stückchen Hähnchenbrust auf Toast angerichtet. Diese werden mit Ananasscheiben belegt und mit Gouda überbacken. Ein Tupfer Hollandaise und Preiselbeeren runden das Gericht perfekt ab. 19,20

Lieschens Geheimnis ^{e,f)}

Putenstreifen werden scharf angebraten, mit Sahne abgelöscht und mit frischen Champignonscheiben verfeinert. Dazu servieren wir Kroketten und einen Salat. 22,60

Kleine und feine Schlemmereien für Kinder

Schnipo ^{a,e)} Handpaniertes Schnitzel (ca. 100g) mit Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise. 13,60

Hennrietta ^{a,e)} Hähnchen Nuggets mit Cornflakes-Panade und Ketchup. 7,50

„Töröö“ ²⁾ Mitteltroße Bratwurst mit Pommes und Ketchup. 10,60

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

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: klein 15,90 / groß 19,90

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,

Nit Fleisch, nit Fisch...

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.

15,90

Gemüsefrikadellen ^{f)} (ohne Panade)

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

15,20

Allgäuer Käsespätzle ^{f,e)}

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

16,80

Maultaschen-Pfännchen ^{f)}

Mit Spinat und Frischkäse gefüllte Maultaschen mit Blumenkohlröschen in pikanter Tomatensahnesauce. Danach wird das Ganze mit Gouda im Ofen überbacken.

16,20

Gulasch aus der Jack Fruit - Vegan!

Mit reichlich Zwiebeln und Paprika angebraten und mit etwas Rotwein (vegan) abgelöscht. Dazu servieren wir Salzkartoffeln und einen Krautsalat.

18,20

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, dazu Salzkartoffeln und einen gemischten Salat.

26,60

Eingelegte Heringsfilets ^{c,f)}

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

14,80

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

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>	12,50
<i>Camembert-Pfannkuchen</i> mit Preiselbeeren.	13,20
<i>Hawaii-Pfannkuchen</i> ^{2,5)} mit Ananas und Kochschinken belegt und mit Gouda überbacken.	14,60

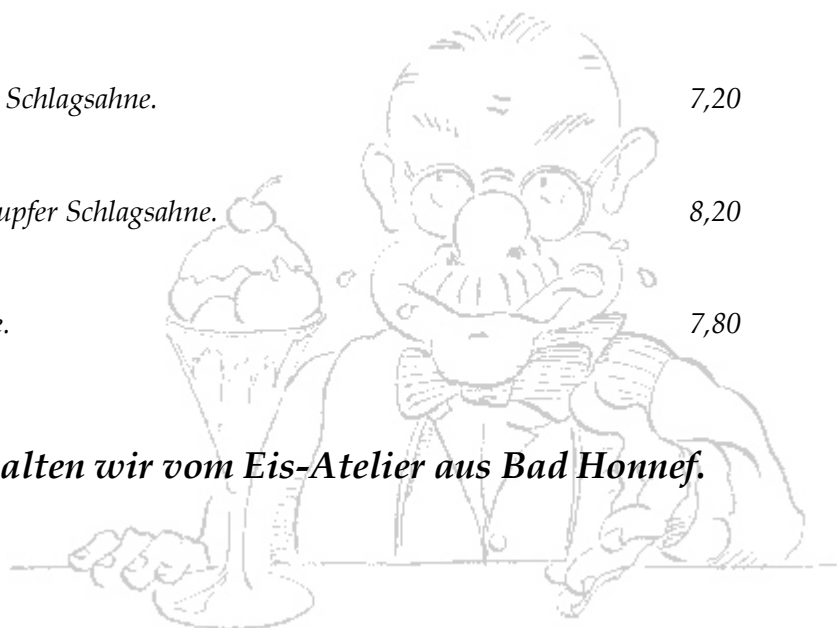
Süße Pfannkuchen – nicht nur für hinterher ^{a,e,f)}

<i>Pfannkuchen „natur“</i> mit Puderzucker bestreut.	7,80
<i>Apfelpfannkuchen</i> mit Zimt und Zucker.	11,80
<i>Blaubeer-Pfannkuchen</i> mit Puderzucker.	13,20
<i>Für unsere kleinen Gäste haben wir jederzeit einen „Räuberteller“</i> ^{parat}	0,00

Süßer Abschluß Echtes Honnefer Hüftgold

<i>Schwalbs Heimliche Liebe</i> ^ñ 2 Kugeln Schokoladeneis mit Eierlikör und Schlagsahne.	7,20
<i>Apfelstrudel mit Puderzucker</i> ^ñ dazu 1 Kugel Vanille-Eis und mit einem Tupfer Schlagsahne.	8,20
<i>Hausgemachte Rote Grütze</i> ^ñ Mit 2 Kugeln Vanille-Eis und Schlagsahne.	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