

Ganz einfach unwiderstehlich - Suppen

Tomatencremesüppchen ^{f)}

Zwiebelwürfel werden mit geschälten Tomatenstücken aufgekocht und mit Gewürzen abgeschmeckt. Zum Schluss mit einem Tupfer Sahne verfeinert.
(Ohne Sahne auch Vegan!)

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 leckeres 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 Eifelfärsche, dazu frische gebratene Champignons und Zwiebelringe.

21,80

Beilagen-Salat

6,60

Hausgemachter Krautsalat

6,20

Rumpsteaks von der Eifelfärsche 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

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.

11,20

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⁾

Mittelgrobe 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

Lieschens Geheimnis ^{e,f)}

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

21,40

Kross gebratenes Hähnchenbrustfilet ^{f)}

Auf Paprikasauce mit Reis und 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

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.

15,20

Gemüsefrikadellen ^{f)} (ohne Panade)

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

14,80

Maultaschen ^{f)}

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

15,20

Chili sin Carne mit Reis -**vegan!**

...auf Linsenbasis. Karotten, Mais, Kidneybohnen und einige verschiedene Gemüsearten mehr, werden mit geschälten Tomatenstücken aufgekocht und mit Gewürzen abgeschmeckt.

15,80

Allgäuer Käsespätzle ^{f,e)}

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

16,60

Kleine und feine Schlemmereien für Kinder

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

6,90

„Töröö“ ²⁾ Mittelhobre Bratwurst mit Pommes und Ketchup.

10,60

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

12,60

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

7,50

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

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
Thunfisch-Pfannkuchen mit Thunfisch, Zwiebeln und Cocktail-Tomaten belegt, anschließend mit Gouda überbacken.	14,20

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

Schwalbs Heimliche Liebe ^{f)} 2 Kugeln Schokoladeneis mit Eierlikör und Schlagsahne.	6,60
Ölberg Traum ^{f)} 2 Kugeln Vanille-Eis mit leicht erwärmtem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen. Dazu eine Portion Schlagsahne. Einfach unwiderstehlich!	8,20
Hausgemachte Rote Grütze ^{f)} Mit einer großen Kugel 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