



**S
P
E
I
S
E
N
K
A
R
T
E**

„Wir kochen rheinisches Lebensgefühl“

Kaum ein anderer Bereich unseres täglichen Lebens wandelt sich so schnell wie unsere Essgewohnheiten. Wir reagieren mit großem Genuss auf beinahe alle Einflüsse ausländischer Köstlichkeiten, Feinschmecker-Oasen oder neuen Fast-Food-Ideen, die wir auf unseren Urlaubsreisen kennen gelernt haben. Die Offenheit für kulinarische Einflüsse aus aller Welt erscheint nahezu grenzenlos. Und nur zu gerne würden wir diese lukullischen Erfahrungen auch im täglichen Leben genießen.

Dieses Gefühl kommt uns hier im Rheinland sehr entgegen. Sind wir doch Menschen, die in ihrer langen und bunten Geschichte von vielen unterschiedlichen internationalen Strömungen positiv beeinflusst wurden. Ein Zeugnis davon ist unsere regionale Küche. Sie ist einmalig reich an Rezepten die aus allen Teilen Europas und zunehmend aus der ganzen Welt überliefert wurden und immer noch werden.

Das SUDHAUS greift diese herrliche Tradition auf. Denn ganz harmonisch verbinden wir in unserer Küche gewachsene Regionalität mit modernen Einflüssen multikultureller Essgewohnheiten der übrigen Welt. So verwöhnen wir unsere Gäste immer wieder mit überraschenden kulinarischen Kreationen, die sie im stetigen Wechsel erleben können. Ein Erfolgsrezept dafür sind unsere stets frischen Zutaten. Wir erhalten sie, abgestimmt auf die Saison, hauptsächlich von Herstellern aus der Region. So kommen sie ohne Ausnahme tagesfrisch auf den Tisch unserer Gäste.

Aber auch die beste Küche muss über den Topf- und Tellerrand hinaus schauen. So achtet unser Team stets auf ein gepflegtes und entspanntes Ambiente. Ob beim frisch gezapften Bier an der Theke oder beim Genuss unserer Speisen. Ein Besuch im SUDHAUS ist immer eine besondere Erfahrung. Ein hohes Maß an Leidenschaft verbunden mit der Bereitschaft sich jederzeit in den Dienst unserer Gäste zu stellen zeichnet uns aus. Denn Tradition misst sich stets mit der Gegenwart.

Rolf Hiller

Gemüsespezialitäten der Saison

mit bergischer Mettwurst und Bratkartoffeln	16,90 €
mit Gelderländer Speck und Salzkartoffeln	15,90 €
mit Kasseler und Salzkartoffeln	17,90 €
mit paniertem Schweineschnitzel und Bratkartoffeln	17,90 €
mit Rheinischer Bratwurst und Salzkartoffeln	15,90 €

Bitte fragen Sie Ihre Bedienung nach dem aktuellen Saisongemüse oder entnehmen Sie es unseren Wandtafeln.

Hausgemachte Suppen

Klare Gemüsesuppe mit bunter Einlage	4,90 €
Tomatenrahmsuppe mit Sahnehaube	6,90 €
Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	6,90 €
Ungarische Goulaschsuppe	7,50 €

Sehr verehrte Gäste in unseren Speisen kommen Allergene vor.
Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie dazu Fragen haben.
Eine Liste dazu, sowie zu den erklärungs-pflichtigen Zusatzstoffen kann an der Theke eingesehen werden.

In unseren Preisen sind Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld enthalten.

Vorspeisen, gartenfrische Salate und Vegetarisches

„Halver Hahn“, mittelalter Gouda mit Röggelchen	9,90 €
„Strammer Max“, Schinkenschnittchen mit 2 Spiegeleiern und Kartoffelsalat	11,90 €
Rheinische Bauernsülze mit Bratkartoffeln und sc. remoulade	13,90 €
Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Essiggurken, Zwiebelstreifen und Bratkartoffeln	13,90 €
Vesperteller mit verschiedenen Wurst-, Schinken- und Käsesorten, Brot und Butter	15,90 €
Großer bunter Salat mit Stangenbrot	12,90 €
„Bürger-Salat“, verschiedene bunte Salate mit Schinken, Käsestreifen und Stangenbrot	15,90 €
„Garten-Salat“, verschiedene bunte Salate mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Stangenbrot	16,90 €
„Nizza-Salat“, verschiedene bunte Salate mit Thunfisch, Ei, Oliven, Tomaten, Zwiebeln und Stangenbrot	15,90 €
Gratiniertes Gemüsepfännchen mit Käse überbacken	12,90 €

Rheinische Spezialitäten

Bonner Hackbraten mit Rahmchampignons, Erbsen-Möhrengemüse und Salzkartoffeln	13,90 €
„Himmel und Äd“, gebratene Blutwurst mit Röstzwiebeln, Apfelmus und Kartoffelpüree	15,90 €
Kasseler Rücken auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	17,90 €
Blut- und Leberwurst auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	17,90 €
„Hämchen“, gepökeltes Eisbein auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	17,90 €
Ofenfrische Schweinehaxe auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	17,90 €
Rheinischer Sauerbraten in Mandel-Rosinensauce mit Kartoffelklößen und Apfelmus	18,90 €
Rindertafelspitz mit Sahnemeerrettich, Rote Beete und Petersilienkartoffeln	18,90 €

Hauptgerichte vom Schwein, Kalb und Rind

Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit Rahmchampignons, Pommes frites und buntem Salat	17,90 €
Schweineschnitzel „Hamburger Art“ mit Spiegelei, Pommes frites und buntem Salat	17,90 €
Holzfüllersteak mit Schmorzwiebeln Bratkartoffeln und Krautsalat	17,90 €
Schweinesteak „Florentin“ mit Blattspinat und Käse überbacken, Bratkartoffeln	17,90 €
Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites und buntem Salat	17,90 €
Schweinelendchen mit sc. a la hollandaise überzogen, Rahmchampignons, Pommes frites und buntem Salat	20,90 €
Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter, Schmorzwiebeln, Pommes frites und buntem Salat	26,90 €
„Bauernpfanne“ , Filets, Rostbratwürstchen und Grillspeck, sc. a la hollandaise, Bohnenbündchen und Bratkartoffeln	23,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Buttererbsen und Pommes frites	23,90 €
Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes frites und buntem Salat	27,90 €

Geflügelgerichte und frischer Fisch

„Geflügelpfanne“ , fein gebratene Geflügelstreifen mit buntem Gemüse und Stangenbrot	16,90 €
Frikassee vom Huhn mit Champignons, Buttererbsen und Kräuterreis	14,90 €
Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Putenstreifen, Salatbouquet	14,90 €
Heringsfilet „Hausfrauen Art“ in Sahnesauce mit Salzkartoffeln	12,90 €
Matjesfilet mit Bohnenbündchen und Bratkartoffeln	13,90 €
Gebratenes Seelachsfilet in Kräuterbutter mit Salzkartoffeln und buntem Salat	18,90 €
Meereszungenfilet in Rieslingsauce mit Reis und Blattsalaten	19,90 €

Bier vom Faß und aus der Flasche

Sion Kölsch	0,2 ltr.	2,20 €
	0,3 ltr.	3,30 €
Hövels Bitterbier	0,2 ltr.	2,20 €
	0,3 ltr.	3,30 €
Jever Pils	0,2 ltr.	2,20 €
	0,3 ltr.	3,30 €
Weizen hell	0,5 ltr.	5,20 €
	0,3 ltr.	3,30 €
Schuß	0,2 ltr.	2,20 €
	0,3 ltr.	3,30 €
Radler	0,2 ltr.	2,20 €
	0,3 ltr.	3,30 €
Alster	0,2 ltr.	2,20 €
	0,3 ltr.	3,30 €
Malzbier	0,2 ltr.	2,20 €
	0,3 ltr.	3,30 €
Jever fun	0,33 ltr.	3,50 €
Jever fun Zitrone	0,33 ltr.	3,50 €

Alkoholfreie Getränke

Pepsi Cola	0,3 ltr.	3,60 €
Mirinda	0,3 ltr.	3,60 €
Diesel	0,3 ltr.	3,60 €
7Up	0,3 ltr.	3,60 €
Pepsi Zero	0,3 ltr.	3,60 €
Mineralwasser	0,25 ltr.	2,70 €
Apfelschorle	0,3 ltr.	3,60 €
Rhabarber Schorle	0,33 ltr.	3,70 €
Johannisbeer Schorle	0,33 ltr.	3,70 €
Fassbrause	0,33 ltr.	3,70 €
Apfelsaft	0,3 ltr.	3,80 €
Orangensaft	0,3 ltr.	3,80 €
Bitter Lemon	0,2 ltr.	3,60 €
Tonic	0,2 ltr.	3,60 €
Johannisbeernektar	0,2 ltr.	3,80 €
Tomatensaft	0,2 ltr.	3,80 €
Milch	0,2 ltr.	2,00 €