



**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	17,90 €
mit Gelderländer Speck und Salzkartoffeln	16,90 €
mit Kasseler und Salzkartoffeln	18,90 €
mit paniertem Schweineschnitzel und Bratkartoffeln	18,90 €
mit Rheinischer Bratwurst und Salzkartoffeln	16,90 €

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

Hausgemachte Suppen

Klare Gemüsesuppe mit bunter Einlage	5,90 €
Tomatenrahmsuppe mit Sahnehaube	7,90 €
Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	7,90 €
Ungarische Goulaschsuppe	8,90 €

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	12,90 €
Rheinische Bauernsülze mit Bratkartoffeln und sc. remoulade	14,90 €
Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Essiggurken, Zwiebelstreifen und Bratkartoffeln	14,90 €
Vesperteller mit verschiedenen Wurst-, Schinken- und Käsesorten, Brot und Butter	16,90 €
Großer bunter Salat mit Stangenbrot	13,90 €
„Bürger-Salat“, verschiedene bunte Salate mit Schinken, Käsestreifen und Stangenbrot	16,90 €
„Garten-Salat“, verschiedene bunte Salate mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Stangenbrot	17,90 €
„Nizza-Salat“, verschiedene bunte Salate mit Thunfisch, Ei, Oliven, Tomaten, Zwiebeln und Stangenbrot	16,90 €
Gratiniertes Gemüsepfännchen mit Käse überbacken	14,90 €

Rheinische Spezialitäten

Bonner Hackbraten mit Rahmchampignons, Erbsen-Möhrengemüse und Salzkartoffeln	14,90 €
„Himmel und Äd“, gebratene Blutwurst mit Röstzwiebeln, Apfelmus und Kartoffelpüree	16,90 €
Kasseler Rücken auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	18,90 €
Blut- und Leberwurst auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	18,90 €
„Hämchen“, gepökelttes Eisbein auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	19,90 €
Ofenfrische Schweinehaxe auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	19,90 €
Rheinischer Sauerbraten in Mandel-Rosinensauce mit Kartoffelklößen und Apfelmus	20,90 €
Rindertafelspitz mit Sahnemeerrettich, Rote Beete und Petersilienkartoffeln	20,90 €

Hauptgerichte vom Schwein, Kalb und Rind

Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit Rahmchampignons, Pommes frites und buntem Salat	18,90 €
Schweineschnitzel „Hamburger Art“ mit Spiegelei, Pommes frites und buntem Salat	18,90 €
Holzfüllersteak mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln und Krautsalat	18,90 €
Schweinesteak „Florentin“ mit Blattspinat und Käse überbacken, Bratkartoffeln	18,90 €
Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites und buntem Salat	19,90 €
Schweinelendchen mit sc. a la hollandaise überzogen, Rahmchampignons, Pommes frites und buntem Salat	22,90 €
Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter, Schmorzwiebeln, Pommes frites und buntem Salat	28,90 €
„Bauernpfanne“ , Filets, Rostbratwürstchen und Grillspeck, sc. a la hollandaise, Bohnenbündchen und Bratkartoffeln	25,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Buttererbsen und Pommes frites	24,90 €
Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes frites und buntem Salat	29,90 €

Geflügelgerichte und frischer Fisch

„Geflügelpfanne“ , fein gebratene Geflügelstreifen mit buntem Gemüse und Stangenbrot	17,90 €
Frikassee vom Huhn mit Champignons, Buttererbsen und Kräuterreis	16,90 €
Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Putenstreifen, Salatbouquet	15,90 €
Heringsfilet „Hausfrauen Art“ in Sahnesauce mit Salzkartoffeln	13,90 €
Matjesfilet mit Bohnenbündchen und Bratkartoffeln	14,90 €
Gebratenes Seelachsfilet in Kräuterbutter mit Salzkartoffeln und buntem Salat	19,90 €
Meereszungenfilet in Rieslingsauce mit Reis und Blattsalaten	21,90 €

Eierspeisen

Omelette mit Champignons , sc. a la hollandaise, Butterkartoffeln und gemischtem Salat <small>(Gerne machen wir Ihnen auch Spiegel- oder Rühreier)</small>	14,90 €
Bauernomelette mit gemischtem Salat	15,90 €
Speckpfannkuchen mit gemischtem Salat	13,90 €
Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker	13,90 €

Dessert und Käse

Vanilleeis mit hausgemachter Beerengrütze	8,90 €
Mousse von brauner Schokolade	8,90 €
Kleiner karamellierter Apfelpfannkuchen	8,90 €
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce	8,90 €
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, frittierter Petersilie, Brot und Butter	13,90 €
Portion Käsewürfel garniert	9,90 €

Hochprozentiges und Kaffee

2 cl		4 cl	
Korn	2,40 €	Gin	4,90 €
Wacholder	2,40 €	Whisky	4,90 €
Gespritzter	2,40 €	Wodka	4,90 €
Obstler	3,10 €	Baileys	4,60 €
Malteser	3,50 €		
Jubi	3,70 €		
Jägermeister	3,00 €	Campani-Orange	7,40 €
Fernet	3,40 €	Aperol Spritz	7,80 €
Averna	3,60 €		
Ramazotti	3,60 €		
Bessen Jenever	2,50 €		
Weinbrand	3,40 €		
Cognac	4,80 €		
Grappa	3,70 €		
Sambucca	3,70 €		
Kirschwasser	4,10 €		
Williamsbirne	4,10 €		
Himbeergeist	4,10 €		
		5 cl	
Tasse Kaffee	2,70 €	Sherry medium	3,80 €
Milchkaffee	3,80 €	Sherry dry	3,80 €
Latte Macchiato	3,80 €		
Glas Tee	2,70 €	Tasse Cappuccino	2,90 €
		Espresso	2,50 €
		Espresso Macchiato	2,60 €
		Trinkschokolade	3,80 €

Bier vom Faß und aus der Flasche

Sion Kölsch	0,2 ltr.	2,30 €
	0,3 ltr.	3,45 €
Hövels Bitterbier	0,2 ltr.	2,30 €
	0,3 ltr.	3,45 €
Jever Pils	0,2 ltr.	2,30 €
	0,3 ltr.	3,45 €
Weizen hell	0,5 ltr.	5,40 €
	0,3 ltr.	3,35 €
Schuß	0,2 ltr.	2,30 €
	0,3 ltr.	3,45 €
Radler	0,2 ltr.	2,30 €
	0,3 ltr.	3,45 €
Alster	0,2 ltr.	2,30 €
	0,3 ltr.	3,45 €
Malzbier	0,2 ltr.	2,30 €
	0,3 ltr.	3,45 €
Jever fun	0,33 ltr.	3,70 €
Jever fun Zitrone	0,33 ltr.	3,70 €

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.	2,80 €
Apfelschorle	0,3 ltr.	3,60 €
Rhabarber Schorle	0,33 ltr.	3,80 €
Johannisbeer Schorle	0,33 ltr.	3,80 €
Apfelsaft	0,3 ltr.	3,80 €
Orangensaft	0,3 ltr.	3,80 €
Bitter Lemon	0,2 ltr.	3,80 €
Tonic	0,2 ltr.	3,80 €
Johannisbeernektar	0,2 ltr.	3,80 €
Tomatensaft	0,2 ltr.	3,80 €
Milch	0,2 ltr.	2,00 €