



**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	18,90 €
mit Gelderländer Speck und Salzkartoffeln	17,90 €
mit Kasseler und Salzkartoffeln	19,90 €
mit paniertem Schweineschnitzel und Bratkartoffeln	19,90 €
mit Rheinischer Bratwurst und Salzkartoffeln	17,90 €

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	8,90 €
Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	8,90 €
Ungarische Goulaschsuppe	9,90 €

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 Röttgelchen	10,90 €
„Strammer Max“, Schinkenschnittchen mit 2 Spiegeleiern und Kartoffelsalat	13,90 €
Rheinische Bauernsülze mit Bratkartoffeln und sc. remoulade	14,90 €
Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Essiggurken, Zwiebelstreifen und Bratkartoffeln	15,90 €
Vesperteller mit verschiedenen Wurst-, Schinken- und Käsesorten, Brot und Butter	17,90 €
Großer bunter Salat mit Stangenbrot	14,90 €
„Bürger-Salat“, verschiedene bunte Salate mit Schinken, Käsestreifen und Stangenbrot	17,90 €
„Garten-Salat“, verschiedene bunte Salate mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Stangenbrot	18,90 €
„Nizza-Salat“, verschiedene bunte Salate mit Thunfisch, Ei, Oliven, Tomaten, Zwiebeln und Stangenbrot	17,90 €
Gratiniertes Gemüsepfännchen mit Käse überbacken	15,90 €

Rheinische Spezialitäten

Bonner Hackbraten mit Rahmchampignons, Erbsen-Möhrengemüse und Salzkartoffeln	16,90 €
„Himmel und Äd“, gebratene Blutwurst mit Röstzwiebeln, Apfelmus und Kartoffelpüree	17,90 €
Kasseler Rücken auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	18,90 €
Blut- und Leberwurst auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	19,90 €
„Hämchen“, gepökelttes Eisbein auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	21,90 €
Ofenfrische Schweinehaxe auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	21,90 €
Rheinischer Sauerbraten in Mandel-Rosinensauce mit Kartoffelklößen und Apfelmus	21,90 €
Rinderroulade mit Rotkohl, und Kartoffelpüree	20,90 €

Hauptgerichte vom Schwein, Kalb und Rind

Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit Rahmchampignons, Pommes frites und buntem Salat	19,90 €
Schweineschnitzel „Hamburger Art“ mit Spiegelei, Pommes frites und buntem Salat	19,90 €
Holzfüllersteak mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln und Krautsalat	19,90 €
Schweinesteak „Florentin“ mit Blattspinat und Käse überbacken, Bratkartoffeln	19,90 €
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	24,90 €
Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter, Schmorzwiebeln, Pommes frites und buntem Salat	29,90 €
„Bauernpfanne“ , Filets, Rostbratwürstchen und Grillspeck, sc. a la hollandaise, Bohnenbündchen und Bratkartoffeln	26,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Buttererbsen und Pommes frites	26,90 €
Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes frites und buntem Salat	32,90 €

Geflügelgerichte und frischer Fisch

„Geflügelpfanne“ , fein gebratene Geflügelstreifen mit buntem Gemüse und Stangenbrot	18,90 €
Frikassee vom Huhn mit Champignons, Buttererbsen und Kräuterreis	17,90 €
Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Putenstreifen, Salatbouquet	17,90 €
Heringsfilet „Hausfrauen Art“ in Sahnesauce mit Salzkartoffeln	14,90 €
Matjesfilet mit Bohnenbündchen und Bratkartoffeln	15,90 €
Gebratenes Seelachsfilet in Kräuterbutter mit Salzkartoffeln und buntem Salat	20,90 €
Meereszungenfilet in Tomaten-Käutersoße mit Reis und Blattsalaten	23,90 €

Eierspeisen

Omelette mit Champignons , sc. a la hollandaise, Butterkartoffeln und gemischtem Salat <small>(Gerne machen wir Ihnen auch Spiegel- oder Rühreier)</small>	15,90 €
Bauernomelette mit gemischtem Salat	16,90 €
Speckpfannkuchen mit gemischtem Salat	14,90 €
Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker	14,90 €

Dessert und Käse

Vanilleeis mit hausgemachter Beerengrütze	9,90 €
Mousse von brauner Schokolade	9,90 €
Kleiner karamellierter Apfelpfannkuchen	9,90 €
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce	9,90 €
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, frittierter Petersilie, Brot und Butter	14,90 €
Portion Käsewürfel garniert	11,90 €

Hochprozentiges und Kaffee

2 cl		4 cl	
Korn	2,50 €	Gin	6,20 €
Wacholder	2,50 €	Whisky	6,20 €
Gespritzter	2,50 €	Wodka	6,20 €
Obstler	3,30 €	Baileys	5,80 €
Malteser	3,70 €		
Jubi	3,70 €		
Jägermeister	3,20 €	Campani-Orange	7,90 €
Fernet	3,60 €	Aperol Spritz	7,90 €
Averna	3,80 €		
Ramazotti	3,80 €		
Bessen Jenever	2,80 €		
Weinbrand	3,60 €		
Cognac	5,20 €		
Grappa	3,90 €		
Sambucca	3,90 €		
Kirschwasser	4,30 €		
Williamsbirne	4,30 €		
Himbeergeist	4,30 €		
		5 cl	
Tasse Kaffee	2,90 €	Sherry medium	4,50 €
Milchkaffee	4,20 €	Sherry dry	4,50 €
Latte Macchiato	4,20 €		
Glas Tee	2,90 €	Tasse Cappuccino	3,20 €
		Espresso	2,70 €
		Espresso Macchiato	2,80 €
		Trinkschokolade	4,20 €

Bier vom Faß und aus der Flasche

Sion Kölsch	0,2 ltr.	2,40 €
	0,3 ltr.	3,60 €
Hövels Bitterbier	0,2 ltr.	2,40 €
	0,3 ltr.	3,60 €
Jever Pils	0,2 ltr.	2,40 €
	0,3 ltr.	3,60 €
Weizen hell	0,5 ltr.	6,00 €
	0,3 ltr.	3,60 €
Weizen hell (alkoholfrei)	0,5 ltr.	6,00 €
Schuß	0,2 ltr.	2,40 €
	0,3 ltr.	3,60 €
Radler	0,2 ltr.	2,40 €
	0,3 ltr.	3,60 €
Alster	0,2 ltr.	2,40 €
	0,3 ltr.	3,60 €
Malzbier	0,2 ltr.	2,40 €
	0,3 ltr.	3,60 €
Jever fun	0,33 ltr.	3,90 €
Jever fun Zitrone	0,33 ltr.	3,90 €

Alkoholfreie Getränke

Pepsi Cola	0,3 ltr.	3,70 €
Mirinda	0,3 ltr.	3,70 €
Diesel	0,3 ltr.	3,70 €
7Up	0,3 ltr.	3,70 €
Pepsi Zero	0,3 ltr.	3,70 €
Mineralwasser	0,25 ltr.	2,90 €
	0,75 ltr.	5,90 €
Apfelschorle	0,3 ltr.	3,70 €
Rhabarber Schorle	0,2 ltr.	3,80 €
Johannisbeer Schorle	0,2 ltr.	3,80 €
Apfelsaft	0,3 ltr.	3,90 €
Orangensaft	0,3 ltr.	3,90 €
Bitter Lemon	0,2 ltr.	3,90 €
Tonic	0,2 ltr.	3,90 €
Johannisbeernektar	0,2 ltr.	3,90 €
Tomatensaft	0,2 ltr.	3,90 €
Milch	0,2 ltr.	2,50 €