

Speisekarte

Herzlich willkommen

Verehrte Gäste,

wir heißen Sie in unserem Hotel-Restaurant herzlich willkommen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Genießen Sie internationale und leichte mediterrane Küche, Fischspezialitäten und saisonale Speisen (z.B. Wild, Spargel oder Meeresfrüchte).

Natürlich bieten wir zu allen Gerichten auch ausgesuchte Weine aus aller Welt.

Lassen Sie sich in gemütlichem Ambiente von unserer vielfältigen Speisekarte überraschen.

Darüber hinaus bietet unsere Schänke eine große Auswahl an Getränken und in den Sommermonaten steht Ihnen zusätzlich ein kleiner Biergarten zur Verfügung.

Das Restaurant Stadt Hennef kann auch für Feierlichkeiten gemietet werden. Sprechen Sie uns an.

Wehrstraße 46 -48
53773 Hennef
Tel: 02242 { 92130
Fax: 02242 – 921340
rezeption@hotel-hennef.de

Ihre Familie Saric

Aperitifs

1=mit Farbstoff, 2= konserviert 3= mit Nitrat 4= mit Antioxidationsmitteln 5= mit Geschmacksverstärker 6=geschwefelt

7=geschwärzt 8=gewachst 9= mit Süßungsmitteln 10=Pheylaninquelle 11= mit Phosphat 12= chininhaltig

1	Campari Orange oder Soda	6,20 €
2	Aperol	6,20 €
3	Glas Prosecco	6,00 €
4	Martini Bianco	5,50 €
5	Sherry Medium / Dry	5,50 €

Vorspeisen

7	Drei gegrillte Riesengarnelen nach Dalmatinischer Art dazu reichen wir Brot	12,50 €
9	Knusprig gebackener Schafskäse dazu Butters toast, Oliven und Salatgarnitur ⁷	10,80 €
10	Luftgetrockneter „Dalmatinischer“ Schinken (Prsut) dazu Oliven, Brot und Butter ⁷	18,50 €
11	Frische Champignons gefüllt mit Spinat und mit Käse überbacken dazu Brot	10,50 €
12	Geräucherter norwegischer Lachs Lachs Scheiben reichlich garniert dazu Toastbrot und Butter	16,20 €

Suppen

16	Kräftige Hühnersuppe mit einer feinen Einlage	5,80 €
18	Tomaten Cremesuppe	5,90 €
19	Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	6,20 €

1=mit Farbstoff, 2= konserviert 3= mit Nitrat 4= mit Antioxidationsmitteln 5= mit Geschmacksverstärker 6=geschwefelt

7=geschwärzt 8=gewachst 9= mit Süßungsmitteln 10=Pheylaninquelle 11= mit Phosphat 12= chininhaltig

Knackig frische Salatteller

- | | | |
|----|---|---------|
| 21 | Chef Salat
Riesen Garnelen auf knackigen Blattsalaten
mit feiner Balsamico Vinaigrete | 14,90 € |
| 24 | Salatteller Toska
gebratene Putenstreifen auf knackigem Blattsalat
mit feinem Essig-Öl Dressing | 13,90 € |
| 25 | Griechischer Hirtensalat
mit Gurken, Tomaten, Paprika und Zwiebeln
garniert mit Schafskäse und Oliven ⁷ | 13,90 € |
| 26 | Salatteller Nizza
knackiger Blattsalat mit Thunfisch, Zwiebeln, Oliven
und Ei ⁷ | 13,50 € |

Zu allen Salattellern reichen wir
frisches Brot

Für unsere kleinen Gäste

- | | | |
|----|---|--------|
| 27 | Biene Maya
kleines Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites
und Ketchup | 8,50 € |
| 28 | Zorro Teller
gegrillte Raznjici oder Cevapcici mit Pommes frites
und Ketchup | 8,30 € |

1=mit Farbstoff, 2= konserviert 3= mit Nitrat 4= mit Antioxidationsmitteln 5= mit Geschmacksverstärker 6=geschwefelt

7=geschwärzt 8=gewachst 9= mit Süßungsmitteln 10=Pheylaninquelle 11= mit Phosphat 12= chininhaltig

Toastgerichte

- | | | |
|----|--|---------|
| 29 | Toast Hawaii
Toastscheiben belegt mit gekochtem Schinken,
Ananas und mit Käse überbacken ¹²³ | 11,90 € |
| 30 | Toast des Hauses
gegrilltes Putensteak auf Toast mit Champignons
und Sauce Bernaise | 14,80 € |

Eierspeisen

- | | | |
|----|---|---------|
| 31 | Omelette mit gekochtem Schinken
dazu Pommes frites ¹²³ | 11,50 € |
| 32 | Omelette mit frischen Champignons
dazu Pommes frites | 11,50 € |

Pasta-Gerichte

- | | | |
|----|---|---------|
| 33 | Spaghetti Bolognese | 12,50 € |
| 34 | Bandnudeln mit Putenbrust
und Champignons in herzhafter Sahnesoße | 13,90 € |
| 36 | Bandnudeln mit Garnelen
in einer Pikanten Tomatensoße | 15,50 € |

1=mit Farbstoff, 2= konserviert 3= mit Nitrat 4= mit Antioxidationsmitteln 5= mit Geschmacksverstärker 6=geschwefelt

7=geschwärzt 8=gewachst 9= mit Süßungsmitteln 10=Pheylaninquelle 11= mit Phosphat 12= chininhaltig

Vegetarische Ecke

- 38 **Gemüse Teller** 18,90 €
Vielfältige Gemüseauswahl in Butter gedünstet

Für den kleinen Hunger

- 39 **Schweine Medaillons** 17,90 €
in Pfefferrahmsoße, dazu Bandnudeln
- 40 **Zwei Madaillons vom Schweinelendchen** 18,90 €
mit Bratkartoffeln , Frische Champignons
und gerösteten Zwiebeln

Spezialitäten vom Grill aus Unserer Heimat Kroatien

- 41 **„Cevapcici“** 14,50 €
Gegrillte Hackfleischröllchen dazu Pommes frites,
Djuwetsch-Reis und Salat
- 42 **„Pljeskavica nach Hirten Art“** 16,90 €
gegrilltes Hacksteak mit einer Schafskäsefüllung
dazu Pommes frites, Djuwetsch-Reis und Salat
- 43 **„Raznjici“** 15,90 €
zwei Spieße von herzhaftem Schweinenacken
dazu Pommes frites, Djuwetsch-Reis und Salat
- 44 **„Pola Pola“** 15,50 €
vier Cevapcici, ein Spieß vom herzhaften Schweinenacken

1=mit Farbstoff, 2= konserviert 3= mit Nitrat 4= mit Antioxidationsmitteln 5= mit Geschmacksverstärker 6=geschwefelt

7=geschwärzt 8=gewachst 9= mit Süßungsmitteln 10=Pheylaninquelle 11= mit Phosphat 12= chininhaltig

dazu Pommes frites, Djuwetsch-Reis und Salat

- | | | |
|----|--|---------|
| 45 | „Adria Leber“
gegrillte Schweineleber mit frischen Röstzwiebeln
dazu Pommes frites, Djuwetsch-Reis und Salat | 14,50 € |
| 46 | „Eprigramm a la Split“
kleines Rumpsteak, Schweinefilet und Schnitzel
mit einem Spiegelei belegt, dazu Pommes frites,
Djuwetsch-Reis und Salat | 21,50 € |
| 47 | „Grillteller“
verschiedene Fleischsorten vom Grill
dazu Pommes frites, Djuwetsch-Reis und Salat | 19,90 € |
| 48 | „Pljeskavica
gegrilltes Hacksteak
dazu Pommes frites, Djuwetsch-Reis und Salat | 15,20 € |
| 49 | „Pfeffer-Spieß“
Medaillons vom Rind und Schweinefilet am Spieß gegrillt
mit Pfeffer-Rahmsoße, dazu reichen wir Speckbohnen,
Röstitaler und gegrillte Tomaten | 22,50 € |

Gerichte aus Pfanne und Backofen

- | | | |
|----|--|---------|
| 53 | „Satarasch“
gedünstete Schweinefleischstreifen, Paprika, Tomaten,
Zwiebeln mit einem Ei überbacken, dazu Butterreis | 15,90 € |
| 54 | „Champignonschnitzel“
paniertes Schweineschnitzel in Champignonsoße
dazu Pommes frites und Salat | 15,50 € |
| 55 | „Muckalica“
geschnetztes Schweinefilet mit frischen Tomaten
und Paprika, dazu Butterreis | 20,50 € |
| 57 | „Putenmedaillon Hawaii“
gegrillte Putenmedaillons mit Ananas belegt
dazu fruchtige Currysoße, Broccoli und Butterreis | 19,80 € |
| 58 | „Pfeffer-Lendchen“
Medaillons vom Schweinefilet in Pfefferrahmsoße | 21,90 € |

1=mit Farbstoff, 2= konserviert 3= mit Nitrat 4= mit Antioxidationsmitteln 5= mit Geschmacksverstärker 6=geschwefelt

7=geschwärzt 8=gewachst 9= mit Süßungsmitteln 10=Pheylaninquelle 11= mit Phosphat 12= chininhaltig

dazu Röstitaler, frische Champignons und Speckbohnen

Leckerer vom Lamm

- | | | |
|----|--|---------|
| 72 | Lammkotelets (Rosa gebraten)
in Olivenöl_Knoblauch , dazu Kroketen
und Speckbohnen | 26,80 € |
| 73 | Lammhüfte (Rosa gebraten)
in feiner Pfefferrahmsoße dazu Bratkartoffeln
und Speckbohnen | 22,50 € |

Das beste vom Kalb

- | | | |
|----|---|---------|
| 51 | „Cordon Bleu“

paniertes Kalbsschnitzel mit Käse-Schinken gefüllt
dazu Kroketen und Broccoli ¹²³ | 26,50 € |
| 56 | „Wiener Schnitzel“
zwei kleine Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln und Salat | 24,90 € |
| 60 | „Kalbsmedaillons“
zwei Medaillons vom Kalbsrücken mit Sauce-Bernaise
dazu frische Champignons, Broccoli und Kroketen | 28,50 € |
| 66 | Kalbsleber „Berliner Art“
gebratene Kalbsleber, mit Röstzwiebeln
dazu Püree Kartoffeln und eine Apfelscheibe | 26,50 € |

1=mit Farbstoff, 2= konserviert 3= mit Nitrat 4= mit Antioxidationsmitteln 5= mit Geschmacksverstärker 6=geschwefelt

7=geschwärzt 8=gewachst 9= mit Süßungsmitteln 10=Pheylaninquelle 11= mit Phosphat 12= chininhaltig

Platte für Zwei

- | | | |
|----|--|---------|
| 74 | „Gourmet-Platte“ | 45,00 € |
| | Schweinerücken Steak, Hacksteak, Raznjici, Cevapcici, mit gegrillten Speckscheiben und Debrecziner, dazu Pommes frites, Djuwetsch-Reis und Salat | |
| 75 | Platte nach „Art des Hauses“ | 53,00 € |
| | Schweinefilets, Rumpsteaks, Putenmedaillons und Lammkoteletts mit Champignonspießen dekoriert, dazu Pfefferrahmsoße, marktfrisches Gemüse, Bratkartoffeln und Djuwetsch-Reis | |

Herzhafte Steaks vom Black Angus Rind

- | | | |
|----|---|---------|
| 61 | Rumpsteak Zwiebel | 24,50 € |
| | mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Speckbohnen | |
| 63 | Rumpsteak | 24,50 € |
| | mit Hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat | |
| 64 | Rumpsteak | 24,50 € |
| | auf Pfeffer-Rahmsoße dazu Bratkartoffeln und Salat | |
| 65 | Rindefilet-Steak ca 200 g | 32,50 € |
| | in in Pfefferrahmsoße , dazu Bratkartoffeln und Salat | |
| 67 | „Lustiger Bosniak“ | 26,90 € |
| | Rumpsteak mit Käse-Schinkenfüllung dazu Kartoffelspalten, Djuwetsch-Reis und Salat ¹²³ | |

Gerne grillen wir Ihnen ihr Steak so wie Sie es wünschen

1=mit Farbstoff, 2= konserviert 3= mit Nitrat 4= mit Antioxidationsmitteln 5= mit Geschmacksverstärker 6=geschwefelt

7=geschwärzt 8=gewachst 9= mit Süßungsmitteln 10=Pheylaninquelle 11= mit Phosphat 12= chininhaltig

Englisch, Medium oder Well Done

Feines aus Neptuns Reich

100	Loup de Mer mit Dalmatiner Beilage Mangold und Kartoffeln untereinander	24,50 €
101	Rotbarschfilet „Pariser Art“ dazu Petersilienkartoffeln Blattspinat und Remoulade	21,50 €
102	Forelle „Müllerin“oder „Blau“ dazu Petersilienkartoffeln und gemischter Salat	21,50 €
103	Zanderfilet auf feiner Dillsoße dazu Petersilienkartoffeln und Blattspinat	23,50 €
104	Babycalamaris mit Dalmatiner Beilage Mangold und Kartoffeln untereinander	21,50 €
105	Lachsfilet in Weißweinssoße ,auf einem Spinatbett und Salzkartoffeln	23,50 €
106	Dorade Royal vom Grill mit Dalmatiner Beilage Mangold und Kartoffeln untereinander	24,50 €

Sehr geehrte Gäste da wir unseren frischen Fisch nur bei ausgewählten Fachhändlern unseres Vertrauens kaufen, bitten wir Sie um Verständnis das

1=mit Farbstoff, 2= konserviert 3= mit Nitrat 4= mit Antioxidationsmitteln 5= mit Geschmacksverstärker 6=geschwefelt

7=geschwärzt 8=gewachst 9= mit Süßungsmitteln 10=Pheylaninquelle 11= mit Phosphat 12= chininhaltig

dass Angebot an frischem Fisch täglich variieren kann.
Bitte fragen Sie uns daher nach weiteren Angeboten.

Beilagen

80	Butterreis	3,50 €
81	Pommes frites	3,80 €
82	Kartoffelkroketten	3,80 €
83	Bratkartoffeln	4,50 €
84	Salzkartoffeln	3,90 €
85	Gemüse (Saisonal)	5,00 €
86	Blattspinat	5,00 €
87	Djuwetschreis	4,30 €
89	Röstitaler	4,50 €

Der Kleine Salat als Beilage

90	Grüner Salat	5,50 €
91	Krautsalat	5,50 €
92	Gemischter Salat	6,50 €

1=mit Farbstoff, 2= konserviert 3= mit Nitrat 4= mit Antioxidationsmitteln 5= mit Geschmacksverstärker 6=geschwefelt

7=geschwärzt 8=gewachst 9= mit Süßungsmitteln 10=Pheylaninquelle 11= mit Phosphat 12= chininhaltig

93	Gurken Salat	6,50 €
94	Tomatensalat	7,00 €

Desserts

130	Gemischtes Eis ¹	5,50 €
131	Cremiges Vanilleeis wahlweise mit heißen Kirschen oder Himbeeren ¹	6,50 €
132	Hausgemachter Palatschinken mit feiner Konfitüre	7,00 €
133	Palatschinken gefüllt mit cremigem Vanilleeis dazu Schokoladensoße und Sahne ¹	7,50 €
134	Obstsalat von frischen Früchten dazu Maraschino	8,50 €
135	Cup Denmark Vanille Eis mit heißer Schokoladensoße, dazu Sahne ¹	6,90 €

Heiße Getränke

200	Glas Tee	2,70 €	201	Tasse Kaffee	2,80 €
202	Tasse Kakao	2,90 €	203	Espresso	2,80 €
204	Espresso Doppelt	4,80 €	205	Cappuccino	3,50 €
206	Milchkaffee	3,80 €	207	Kännchen Kaffee	4,80 €
208	Kännchen Kakao	4,80 €	209	Kaffee Hag	4,80 €

1=mit Farbstoff, 2= konserviert 3= mit Nitrat 4= mit Antioxidationsmitteln 5= mit Geschmacksverstärker 6=geschwefelt

7=geschwärzt 8=gewachst 9= mit Süßungsmitteln 10=Pheylaninquelle 11= mit Phosphat 12= chininhaltig

210	Türkischer Mocca	3,50 €	211	Grog vom Rum	5,00 €
212	Glühwein	5,00 €			

1=mit Farbstoff, 2= konserviert 3= mit Nitrat 4= mit Antioxidationsmitteln 5= mit Geschmacksverstärker 6=geschwefelt

7=geschwärzt 8=gewachst 9= mit Süßungsmitteln 10=Pheylaninquelle 11= mit Phosphat 12= chininhaltig