

Speisekarte

Herzlich Willkommen

*V*erehrte 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

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

Aperitifs

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

Vorspeisen

7	Drei gegrillte Riesengarnelen nach Dalmatinischer Art dazu reichen wir Brot	9,80 €
8	Gebackener Camembert auf Toastbrot dazu frittierte Petersilie, Preiselbeeren und Butter	9,50 €
9	Knusprig gebackener Schafskäse dazu Butters toast, Oliven und Salatgarnitur ⁷	9,50 €
10	Luftgetrockneter „Dalmatinischer“ Schinken (Prsut) dazu Oliven, Brot und Butter ⁷	14,50 €
11	Frische Champignons gefüllt mit Spinat und mit Käse überbacken dazu Brot	9,50 €
12	Geräucherter norwegischer Lachs Lachs Scheiben reichlich garniert dazu Toastbrot und Butter	12,50 €

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

Suppen

16	Kräftige Hühnersuppe mit einer feinen Einlage	4,90 €
18	Tomaten Cremesuppe	5,20 €
19	Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	5,50 €

Knackig frische Salatteller

21	Chef Salat Riesen Garnelen auf knackigen Blattsalaten mit feiner Balsamico Vinaigrete	12,50 €
24	Salatteller Toska gebratene Putenstreifen auf knackigem Blattsalat mit feinem Essig-Öl Dressing	11,80 €
25	Griechischer Hirtensalat mit Gurken, Tomaten, Paprika und Zwiebeln garniert mit Schafskäse und Oliven ⁷	12,20 €
26	Salatteller Nizza knackiger Blattsalat mit Thunfisch, Zwiebeln, Oliven und Ei ⁷	11,00 €

Zu allen Salattellern reichen wir
frisches Brot

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

Für unsere kleinen Gäste

- | | | |
|----|---|--------|
| 27 | Biene Maya
kleines Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites
und Ketchup | 6,50 € |
| 28 | Zorro Teller
gegrillte Raznjici oder Cevapcici mit Pommes frites
und Ketchup | 6,50 € |

Toastgerichte

- | | | |
|----|--|---------|
| 29 | Toast Hawaii
Toastscheiben belegt mit gekochtem Schinken,
Ananas und mit Käse überbacken ¹²³ | 9,50 € |
| 30 | Toast des Hauses
gegrilltes Putensteak auf Toast mit Champignons
und Sauce Bernaise | 12,50 € |

Eierspeisen

- | | | |
|----|---|--------|
| 31 | Omelette mit gekochtem Schinken
dazu Pommes frites ¹²³ | 8,50 € |
| 32 | Omelette mit frischen Champignons
dazu Pommes frites | 9,50 € |

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

Pasta-Gerichte

- | | | |
|----|---|---------|
| 33 | Spaghetti Bolognese | 9,00 € |
| 34 | Bandnudeln mit Putenbrust
und Champignons in herzhafter Sahnesoße | 11,50 € |
| 36 | Bandnudeln mit Garnelen
in einer Pikanten Tomatensoße | 12,50 € |

Vegetarische Ecke

- | | | |
|----|---|---------|
| 38 | Gemüse Teller
Vielfältige Gemüseauswahl in Butter gedünstet | 14,00 € |
|----|---|---------|

Für den kleinen Hunger

- | | | |
|----|--|---------|
| 39 | Schweine Medaillons
in Pfefferrahmssoße, dazu Bandnudeln | 13,90 € |
| 40 | Kleines Rumpsteak
Bratkartoffeln und einem gem.Salat | 18,50 € |

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

Spezialitäten vom Grill aus Unserer Heimat Kroatien

- | | | |
|----|--|---------|
| 41 | „Cevapcici“
Gegrillte Hackfleischröllchen dazu Pommes frites,
Djuwetsch-Reis und Salat | 12,00 € |
| 42 | „Pljeskavica nach Hirten Art“
gegrilltes Hacksteak mit einer Schafskäsefüllung
dazu Pommes frites, Djuwetsch-Reis und Salat | 14,00 € |
| 43 | „Raznjici“
zwei Spieße von herzhaftem Schweinenacken
dazu Pommes frites, Djuwetsch-Reis und Salat | 13,00 € |
| 44 | „Pola Pola“
vier Cevapcici, ein Spieß vom herzhaften Schweinenacken
dazu Pommes frites, Djuwetsch-Reis und Salat | 12,50 € |
| 45 | „Adria Leber“
gegrillte Schweineleber mit frischen Röstzwiebeln
dazu Pommes frites, Djuwetsch-Reis und Salat | 11,50 € |
| 46 | „Eprigramm a la Split“
kleines Rumpsteak, Schweinefilet und Schnitzel
mit einem Spiegelei belegt, dazu Pommes frites,
Djuwetsch-Reis und Salat | 18,00 € |
| 47 | „Grillteller“
verschiedene Fleischsorten vom Grill
dazu Pommes frites, Djuwetsch-Reis und Salat | 16,50 € |
| 49 | „Pfeffer-Spieß“
Medaillons vom Rind und Schweinefilet am Spieß gegrillt
mit Pfeffer-Rahmsoße, dazu reichen wir Speckbohnen,
Röstitaler und gegrillte Tomaten | 19,50 € |

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

Gerichte aus Pfanne und Backofen

- | | | |
|----|--|---------|
| 53 | „Satarasch“
gedünstete Schweinefleischstreifen, Paprika, Tomaten,
Zwiebeln mit einem Ei überbacken, dazu Butterreis | 14,00 € |
| 54 | „Champignonschnitzel“
paniertes Schweineschnitzel in Champignonsoße
dazu Pommes frites und Salat | 13,50 € |
| 55 | „Muckalica“
geschnetzeltes Schweinefilet mit frischen Tomaten
und Paprika, dazu Buttereis | 18,00 € |
| 57 | „Putenmedaillon Hawaii“
gegrillte Putenmedaillons mit Ananas belegt
dazu fruchtige Currysoße, Broccoli und Butterreis | 17,00 € |
| 58 | „Pfeffer-Lendchen“
Medaillons vom Schweinefilet in Pfefferrahmsoße
dazu Röstitaler, frische Champignons und Speckbohnen | 18,50 € |

Leckerer vom Lamm

- | | | |
|----|---|---------|
| 72 | Lammkoteletts (Rosa gebraten)
in feiner Thymian Soße , dazu Kartoffelspalten
und Speckbohnen | 19,50 € |
| 73 | Lammhüfte (Rosa gebraten)
in feiner Pfefferrahmsoße dazu Bratkartoffeln
und Speckbohnen | 18,50 € |

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

Das beste vom Kalb

51	„Cordon Bleu“ paniertes Kalbsschnitzel mit Käse-Schinken gefüllt dazu Kroketten und Broccoli ¹²³	21,50 €
56	„Wiener Schnitzel“ zwei kleine Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln und Salat	20,50 €
59	Kalbsteak „Florida“ Kalbsrücken mit Obst garniert, dazu Broccoli und Kroketten	22,50 €
60	„Kalbsmedaillons“ zwei Medaillons vom Kalbsrücken mit Sauce-Bernaise dazu frische Champignons, Broccoli und Kroketten	24,50 €
66	Kalbsleber „Berliner Art“ gebratene Kalbsleber, mit Röstzwiebeln dazu Püree Kartoffeln und eine Apfelscheibe	21,00 €

Platte für Zwei

74	„Gourmet-Platte“ Schweinerücken Steak, Hacksteak, Raznjici, Cevapcici, mit gegrillten Speckscheiben und Debrecziner, dazu Pommes frites, Djuwetsch-Reis und Salat	38,00 €
75	Platte nach „Art des Hauses“ Schweinefilets, Rumpsteaks, Putenmedaillons und Lammkoteletts mit Champignonspießen dekoriert, dazu Pfefferrahmsoße, marktfrisches Gemüse, Bratkartoffeln und Djuwetsch-Reis	44,00 €

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

Herzhafte Steaks vom **Black Angus Rind**

61	Rumpsteak Zwiebel mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Speckbohnen	21,00 €
62	Rumpsteak mit Dijonsensoße, Bratkartoffeln und Salat	21,00 €
63	Rumpsteak mit Hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat	21,00 €
64	Rumpsteak auf Pfeffer-Rahmsoße dazu eine Folienkartoffel und Salat	21,00 €
65	Hüftsteak auf Pfeffer-Rahmsoße, dazu eine Folienkartoffel und Salat	15,50 €
67	„Lustiger Bosniak“ Rumpsteak mit Käse-Schinkenfüllung dazu Kartoffelspalten, Djuwetsch-Reis und Salat ¹²³	21,50 €

Gerne grillen wir Ihnen ihr Steak so wie Sie es wünschen
Englisch, Medium oder Well Done

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

Feines aus Neptuns Reich

100	Loup de Mer mit Dalmatiner Beilage Mangold und Kartoffeln untereinander	21,50 €
101	Rotbarschfilet „Pariser Art“ dazu Petersilienkartoffeln Blattspinat und Remoulade	17,50 €
102	Forelle „Müllerin“ oder „Blau“ dazu Petersilienkartoffeln und gemischter Salat	17,50 €
103	Zanderfilet auf feiner Dillsoße dazu Petersilienkartoffeln und Blattspinat	19,50 €
104	Babycalamaris mit Dalmatiner Beilage Mangold und Kartoffeln untereinander	16,50 €
105	Lachsfilet in Weißweinsauce ,auf einem Spinatbett und Salzkartoffeln	21,00 €
106	Dorade Royal vom Grill mit Dalmatiner Beilage Mangold und Kartoffeln untereinander	21,50 €

Sehr geehrte Gäste da wir unseren frischen Fisch nur bei ausgewählten Fachhändlern unseres Vertrauens kaufen, bitten wir Sie um Verständnis das dass Angebot an frischem Fisch täglich variieren kann.
Bitte fragen Sie uns daher nach weiteren Angeboten.

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

Beilagen

80	Butterreis	2,50 €
81	Pommes frites	3,00 €
82	Kartoffelkroketten	3,00 €
83	Bratkartoffeln	3,50 €
84	Salzkartoffeln	2,50 €
85	Gemüse (Saisonal)	3,50 €
86	Blattspinat	3,50 €
87	Djuwetschreis	3,00 €
88	Folienkartoffel mit Sauerrahm	3,50 €
89	Röstitaler	3,50 €

Der Kleine Salat als Beilage

90	Grüner Salat	4,50 €
91	Krautsalat	4,00 €
92	Gemischter Salat	4,50 €
93	Gurken Salat	4,50 €
94	Tomatensalat	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

Desserts

130	Gemischtes Eis ¹	4,50 €
131	Cremiges Vanilleeis wahlweise mit heißen Kirschen oder Himbeeren ¹	5,50 €
132	Hausgemachter Palatschinken mit feiner Konfitüre	6,50 €
133	Palatschinken gefüllt mit cremigem Vanilleeis dazu Schokoladensoße und Sahne ¹	7,00 €
134	Obstsalat von frischen Früchten dazu Maraschino	7,00 €
135	Cup Denmark Vanille Eis mit heißer Schokoladensoße, dazu Sahne ¹	5,50 €

Heiße Getränke

200	Glas Tee	1,80 €	201	Tasse Kaffee	2,00 €
202	Tasse Kakao	2,20 €	203	Espresso	2,00 €
204	Espresso Doppelt	3,80 €	205	Cappuccino	2,50 €
206	Milchkaffee	2,50 €	207	Kännchen Kaffee	3,80 €
208	Kännchen Kakao	3,90 €	209	Kaffee Hag	3,80 €
210	Türkischer Mocca	2,50 €	211	Grog vom Rum	3,30 €
212	Glühwein	3,50 €			

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

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

Alkoholfreie Getränke

220	Coca Cola 0,2 l ^{1 9}	2,00 €
221	Coca Cola 0,3 l ^{1 9}	2,80 €
222	Coca Cola light ^{1 9}	2,00 €
223	Fanta 0,2 l ^{1 9}	2,00 €
224	Fanta 0,3 l ^{1 9}	2,80 €
225	Spezi 0,2 l ^{1 9}	2,00 €
226	Spezi 0,3 l ^{1 9}	2,80 €
227	Sprite 0,2 l ^{1 9}	2,00 €
228	Sprite 0,3 l ^{1 9}	2,80 €
229	Apollinaris 0,25 l	2,00 €
230	Apollinaris 0,75 l	5,20 €
231	Erdbeersaft 0,2 l	2,50 €
232	Orangensaft 0,2 l	2,50 €
233	Apfelsaft 0,2 l	2,50 €
234	Traubensaft 0,2 l	2,50 €
235	Johannisbeersaft 0,2 l	2,50 €
236	Bitter Lemon 0,2 l ¹²	2,50 €
237	Tonic Water 0,2 l ¹²	2,50 €
238	Ginger Ale 0,2 l	2,50 €
239	Apfelsaftschorle 0,2 l	2,00 €
240	Apfelsaftschorle 0,3 l	2,80 €
241	Bit Drive 0,33 l	2,50 €
242	Erdinger Weizen 0,5 l	3,70 €
243	Fassbrause 0,33 l	2,50 €

Biere

250	Gaffel Kölsch 0,2 l	1,60 €
251	Gaffel Kölsch 0,3 l	2,30 €
252	Kölsch“Schuss“ 0,2 l	1,60 €
253	Radler 0,2 l	1,60 €
254	Alsterwasser 0,2 l	1,60 €
255	Dreckssack 0,2 l	1,60 €
256	Malzbier 0,2 l	1,60 €
257	Benediktiner W. 0,5 l	3,80 €
258	Erdinger Kristall 0,5 l	3,80 €
259	Bitburger Pils 0,2 l	1,60 €
260	Bitburger Pils 0,3 l	2,30 €

Spirituosen

270	Korn 2cl	1,60 €
271	Malteser Kreuz 2cl	2,30 €
272	Jubiläums Aquavit 2cl	2,30 €
273	Linie Aquavit 2cl	2,50 €
275	Slivovic 2cl	2,00 €
276	Julischka 2cl	2,00 €
277	Grappa 2cl	3,50 €
278	Wodka 2cl	2,50 €
279	Gin 2cl	2,50 €
280	Tequilla 2cl	2,50 €
281	Obstler 2cl	2,50 €
282	Williamsbirne 2cl	2,50 €
283	Ouzo 2cl	2,00 €

Magenbitter

290	Jägermeister 2cl	2,30 €
291	Underberg 2cl	2,50 €
292	Fernet Branca 2cl	2,50 €
293	Pelinkovac 2cl	2,50 €
294	Ramazotti,Averna 2cl	2,50 €

Liköre

320	Amaretto 2cl	2,50 €
321	Kruskovac 2cl	2,50 €
322	Baileys 2cl	3,00 €

Whisky

300	Johnnie Walker 2cl	3,50 €
301	Jack Daniels 2cl	4,50 €
302	Ballantines 2cl	4,50 €

Long Drinks

330	Whisky Cola ^{1 9}	5,00 €
331	Bacardi Cola ^{1 9}	4,50 €
332	Wodka Lemon	5,50 €
333	Gin Tonic ¹²	4,50 €

Cognac/Weinbrand

305	Remy Martin 2cl	4,00 €
306	Hennessy 2cl	3,50 €
307	Metaxa 2cl	3,50 €
308	Asbach Uralt 2cl	3,00 €
309	Mariacron 2cl	2,50 €
310	Calvados 2cl	3,20 €

Sekt

340	Prosecco Piccolo	7,00 €
341	Prosecco Fl. 0,75l	23,50 €