



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 hinausschauen. 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

RHEINISCH-KULINARISCH

> SUDHAUS <

Gemüsespezialitäten der Saison

mit bergischer Mettwurst und Bratkartoffeln	10,90 €
mit Gelderländer Speck und Salzkartoffeln	10,90 €
mit Kasseler und Salzkartoffeln	11,90 €
mit paniertem Schweineschnitzel und Bratkartoffeln	12,90 €
mit Rheinischer Bratwurst und Salzkartoffeln	10,90 €

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

Hausgemachte Suppen

Klare Gemüsesuppe mit bunter Einlage	4,20 €
Tomatenrahmsuppe mit Sahnehaube	4,90 €
Frühlingszwiebelsuppe mit Kräutercroutons überbacken	4,90 €
Ungarische Goulaschsuppe	5,90 €

RHEINISCH-KULINARISCH
> SUDHAUS <

Vorspeisen, gartenfrische Salate und Vegetarisches

„Halver Hahn“, mittelalter Gouda mit Röggelchen	5,90 €
„Strammer Max“, Schinkenschnittchen mit 2 Spiegeleiern und Kartoffelsalat	8,90 €
Rheinische Bauernstülze mit Bratkartoffeln und sc. remoulade	9,90 €
Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Essiggurken, Zwiebelstreifen und Bratkartoffeln	9,90 €
Vesperteller mit verschiedenen Wurst-, Schinken- und Käsesorten, Brot und Butter	10,90 €
Großer bunter Salat mit Stangenbrot	9,20 €
„Bürger-Salat“, verschiedene bunte Salate mit Schinken, Käsestreifen und Stangenbrot	10,90 €
„Garten-Salat“, verschiedene bunte Salate mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Stangenbrot	11,90 €
„Nizza-Salat“, verschiedene bunte Salate mit Thunfisch, Ei, Oliven, Tomaten, Zwiebeln und Stangenbrot	10,90 €
Gratiniertes Gemüsepfännchen mit Käse überbacken	8,20 €


Rheinische Spezialitäten

Bonner Hackbraten mit Rahmchampignons, verschiedenen Gemüsen und Salzkartoffeln	8,90 €
„ Himmel und Äd “, gebratene Blutwurst mit Röstzwiebeln, Apfelmus und Kartoffelpüree	9,90 €
Kasseler Rücken auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	11,90 €
Blut- und Leberwurst auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	11,90 €
„ Hämchen “, gepökeltes Eisbein auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	12,90 €
Ofenfrische Schweinehaxe auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	12,90 €
Rheinischer Sauerbraten in Mandel-Rosinensauce mit Kartoffelklößen und Apfelmus	13,90 €
Rindertafelspitz mit Sahnemeerrettich, Rote Beete und Petersilienkartoffeln	15,90 €

RHEINISCH-KULINARISCH
> SUDHAUS <

Hauptgerichte vom Schwein, Kalb und Rind

Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit Rahmchampignons, Pommes frites und buntem Salat	12,90 €
Schweineschnitzel „Hamburger Art“ mit Spiegelei, Pommes frites und buntem Salat	12,90 €
Holzfüllersteak mit Schmorzwiebeln Bratkartoffeln und Krautsalat	12,90 €
Schweinesteak „Florentin“ mit Blattspinat und Käse überbacken, Bratkartoffeln	12,90 €
Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites und buntem Salat	12,90 €
Schweinelendchen mit sc. a la bearnaise überzogen, Rahmchampignons, Pommes frites und buntem Salat	15,90 €
Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter, Schmorzwiebeln, Pommes frites und buntem Salat	17,90 €
„Bauernpfanne“ , Filets, Rostbratwürstchen und Grillspeck, Bohnenbündchen und Bratkartoffeln	17,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Buttererbsen und Pommes frites	17,90 €
Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes frites und buntem Salat	21,90 €



Geflügelgerichte und frischer Fisch

- „Geflügelpfanne“, fein gebratene Geflügelstreifen
mit buntem Gemüse und Stangenbrot 11,90 €
- Frikassee vom Huhn mit Champignons,
Buttererbsen und Kräuterreis 11,90 €
- Ofenkartoffel mit Kräutercreme und Krabben 9,90 €
- Heringsfilet „Hausfrauen Art“ in Sahnesauce
mit Petersilienkartoffeln 8,90 €
- Frisches Matjesfilet mit Bohnenbündchen
und Bratkartoffeln 9,90 €
- Gebrautes Seelachsfilet in Kräuterbutter
mit Salzkartoffeln und buntem Salat 11,90 €
- Meereszungenfilet in Rieslingsauce
mit Kräuterreis und Blattsalaten 14,90 €

RHEINISCH-KULINARISCH
> SUDHAUS <

Eierspeisen

Omelette mit Champignons, sc. a la hollandaise, Butterkartoffeln und gemischtem Salat (Gerne machen wir Ihnen auch Spiegel- oder Rühreier)	8,90 €
Bauernomelette mit gemischtem Salat	9,90 €
Speckpfannkuchen mit gemischtem Salat	8,90 €
Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker	8,90 €

Dessert und Käse

Vanilleeis mit hausgemachter Beerengrütze	6,20 €
Mousse von brauner Schokolade	6,20 €
Kleiner karamellisierter Apfelpfannkuchen	6,20 €
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce	6,20 €
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, frittierter Petersilie, Brot und Butter	9,90 €
Portion Käsewürfel garniert	7,50 €

Hochprozentiges und Kaffee

	2 cl		2 cl
Korn	1,90 €	Kirschwasser	3,80 €
Wacholder	1,90 €	Williamsbirne	3,80 €
Gespitzter	1,90 €	Himbeergeist	3,80 €
Malteser	2,80 €	Obstler	2,50 €
Jubi	2,90 €	Bessen Jenever	1,80 €
Jägermeister	2,50 €	Baileys	3,50 €
Fernet	2,80 €	Wodka	2,90 €
Averna	2,80 €	Gin	2,90 €
Ramazotti	2,80 €	Sherry medium	3,50 €
Underberg	2,80 €	Sherry dry	3,50 €
Weinbrand	2,60 €	Martini weiß	3,50 €
Cognac	3,80 €	Martini rot	3,50 €
Grappa	2,90 €		
Whisky	3,80 €		
Campari-Orange	4,80 €		
Tasse Kaffee	2,00 €	Tasse Cappuccino	2,20 €
Milchkaffee	2,90 €	Espresso	2,00 €
Latte Macchiato	2,90 €	Espresso Macchiato	2,10 €
Glas Tee	2,00 €	Trinkschokolade	2,70 €

RHEINISCH-KULINARISCH

> SUDHAUS <

Bier vom Faß und aus der Flasche

Sion Kölsch	0,2 ltr.	1,60 €
	0,3 ltr.	2,40 €
Hövels Bitterbier	0,2 ltr.	1,60 €
	0,3 ltr.	2,40 €
Jever Pils	0,2 ltr.	1,60 €
	0,3 ltr.	2,40 €
Weizen hell	0,5 ltr.	3,90 €
	0,3 ltr.	2,40 €
Schuß	0,2 ltr.	1,60 €
	0,3 ltr.	2,40 €
Radler	0,2 ltr.	1,60 €
	0,3 ltr.	2,40 €
Alster	0,2 ltr.	1,60 €
	0,3 ltr.	2,40 €
Malzbier	0,2 ltr.	1,60 €
	0,3 ltr.	2,40 €
Jever fun	0,33 ltr.	2,80 €
Schlösser Alt	0,33 ltr.	2,80 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola	0,3 ltr.	2,70 €
Fanta	0,3 ltr.	2,70 €
Diesel	0,3 ltr.	2,70 €
Sprite	0,3 ltr.	2,70 €
Coke light	0,3 ltr.	2,70 €
Mineralwasser	0,25 ltr.	2,20 €
Apfelschorle	0,3 ltr.	2,70 €
Apfelsaft	0,3 ltr.	2,70 €
Orangensaft	0,3 ltr.	2,70 €
Bitter Lemon	0,2 ltr.	2,60 €
Tonic	0,2 ltr.	2,60 €
Johannisbeernektar	0,2 ltr.	2,80 €
Tomatensaft	0,2 ltr.	2,80 €
Milch	0,2 ltr.	1,30 €

Sehr verehrte Gäste ein Liste mit den erklärungspflichtigen Zusatzstoffen können Sie gerne an der Theke einsehen.

In unseren Preisen sind Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld enthalten.

