



**M
E
N
U**

„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

Seasons´ Vegetables

with smoked pork sausage and fried potatoes	17,90 €
with lean cooked bacon of pork and boiled potatoes	16,90 €
with smoked pork chops and boiled potatoes	18,90 €
with bread-covered pork-schnitzel and fried potatoes	18,90 €
with Bratwurst and boiled potatoes	16,90 €

Please ask your waiter for the actual season´s vegetable or check our boards.

Homemade Soups

Clear vegetable soup with fresh vegetables	5,90 €
Creamy tomato-soup with whipped cream	7,90 €
Onion-soup gratineed with cheese-croustons	7,90 €
Hungarian gulash-soup	8,90 €

Dear guest, our dishes could contain allergene.
Please do not hesitate to ask us about them. For further details you can have a look into our allergene booklet at the bar.

Our prices include taxes and servicecharge.

Appetizers, gardenfresh salads and vegetarian dishes

„Halver Hahn“, Dutch Gouda cheese with rye roll	9,90 €
„Strammer Max“, hamsandwich with 2 fried eggs and potatosalad	12,90 €
Rheinische Bauernsülze jellied meat with fried potatoes and sc. remoulade	14,90 €
Swiss sausage-salad with cheese-stripes, gherkins, onions and fried potatoes	14,90 €
Vesperteller sausage-, ham- and cheesevariations, bread and butter	16,90 €
Big mixed salad-bowl with baguette	13,90 €
„Bürger-Salat“ mixed salads with ham, cheese and baguette	16,90 €
„Garten-Salat“, mixed salads with fried chickenbreast and baguette	17,90 €
„Nizza-Salat“, mixed salads with tuna, eggs, olives, tomatoes, onions and baguette	16,90 €
Gratineed vegetables served in a pan	14,90 €

Rhenanian Specialities

„Bonner Hackbraten“ minced beef with mushrooms, peas and carrots and boiled potatoes	14,90 €
„Himmel und Äd“, local speciality, fried blood sausage and onions with apple-sauce and mashed potatoes	16,90 €
Smoked pork chops with sauerkraut and mashed potatoes	18,90 €
Blood- and liversausage with sauerkraut and mashed potatoes	18,90 €
„Hämchen“, pickled pig's knuckle with sauerkraut and mashed potatoes	19,90 €
Grilled knuckle of pork with sauerkraut and mashed potatoes	19,90 €
Rhenanian braised beef in almond-raisin-sauce sweet and sour with potato-dumplings and apple-sauce	20,90 €
„Tafelspitz“ boiled beef with horseradish, beets and parsley-potatoes	20,90 €

Main Dishes of Pork, Veal and Beef

„ Jägerschnitzel “, schnitzel of pork with mushrooms, french fries and mixed salads	18,90 €
„ Schnitzel Hamburger Art “, schnitzel of pork with fried egg, french fries and mixed salads	18,90 €
„ Holzfallersteak “, steak of pork with braised onions, fried potatoes and cole slaw	18,90 €
„ Florentin-Steak “, steak of pork gratineed with spinach and cheese, fried potatoes	18,90 €
Cordon bleu of pork with french fries and mixed salads	19,90 €
Tenderloins of pork with sc. hollandaise, mushrooms, french fries and mixed salads	22,90 €
Grilled rump-steak with herbal-butter, fried onions, french fries and mixed salads	28,90 €
„ Bauernpfanne “, fillets, grilled sausages and grilled ham, sc. a la hollandaise, beans and fried potatoes	25,90 €
„ Wiener Schnitzel “ of veal with butter-peas and french fries	24,90 €
Grilled tenderloin of beef with herbal butter, french fries and mixed salads	29,90 €

Poultry and Fish Dishes

„ Geflügelpfanne “, fried stripes of poultry with fresh vegetables and warm baguette	17,90 €
Chicken-fricassee with mushrooms, butter-peas and herb-rice	16,90 €
Oven-potato sourcream and stripes of poultry	15,90 €
Fillet of herring „Hausfrauen Art“ with whipped-cream-sauce and parsley-potatoes	13,90 €
„ Matjesfilet “ pickled fillet of herring with beans and fried potatoes	14,90 €
Grilled fillet of pollack with herb-butter, cooked potatoes and mixed salads	19,90 €
Fillet of catfish with riesling-sauce, rice and green salads	21,90 €

Egg Dishes

Omelette with mushrooms, sauce hollandaise, butter-potatoes and mixed salads <small>(On your request we serve fried or scrambled eggs as well)</small>	14,90 €
Bauernomelette with mixed salads	15,90 €
Ham-pancake with mixed salads	13,90 €
Apple-pancake with cinnamon and sugar	13,90 €

Desserts and Cheese

Vanilla-icecream with berry-groats	8,90 €
Brown chocolate-mousse	8,90 €
Caramellized apple-pancake	8,90 €
Red berry-groats with vanilla-sauce	8,90 €
Baked camembert with cranberries, fried parsley, bread and butter	13,90 €
Cheese cubes with garnish	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 €	Campari-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	
		Sherry medium	3,80 €
		Sherry dry	3,80 €
Tasse Kaffee	2,70 €	Tasse Cappuccino	2,90 €
Milchkaffee	3,80 €	Espresso	2,50 €
Latte Macchiato	3,80 €	Espresso Macchiato	2,60 €
Glas Tee	2,70 €	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 €