



Em Höttche

DAS HISTORISCHE GASTHAUS
AM RATHAUS



Deftiges zum Kölsch:

€

Großer **Laugenbrezel** 150 gr. „frisch gebacken“ 2,95

„**Halver Hahn**“, mittelalter Gouda,
mit Zwiebelringen, Röttgelchen und Butter 8,35

„Bonner“ **Zwiebelmett** (1,3,6) 8,90
mit Röttgelchen, Schwarzbrot und Butter

Schweinskopfsülze „Hausmacher Art“ (1,6) 9,95
mit Remoulade und Bratkartoffeln

„**Rheinischer Brauhausteller**“ (1,2,3,6) 10,95
Zwiebelmett, Leberkäse, Sülze, Leber- und Blutwurst,
dazu Röttgelchen, Schwarzbrot und Butter

„**Strammer Max**“ 9,95
Graubrot mit gekochtem Schinken und 3 Spiegeleiern belegt,
an „rheinischem“ Kartoffelsalat

6 „Nürnberger“ Rostbratwürstchen (1,2,6) 12,65
auf Sauerkraut und Kartoffelpüree

Curry-Wurst „Höttche`s Art“ (1,2,6,7) 10,85
mit feurig, scharfer Soße und Pommes frites

Frikadelle „a la Meyer“ mit Schmorzwiebeln (1,2,7) 11,95
und Spiegelei belegt, dazu Bratkartoffeln und Salat

Angebräunter **Fleischkäse** (1,2,6) 11,90
mit einem Spiegelei belegt, dazu Bratkartoffeln und Krautsalat

Gebackener **Camembert** 10,45
mit Ananas und frittierter Petersilie, dazu Röttgelchen und Butter

2 Stück ½ belegte Röttgelchen, wahlweise mit:
„Kölner“ Leberwurst, Zwiebelmett oder mittelaltem Gouda 4,90

Frikadelle (warm) mit Röttgelchen und Butter (1,2,6) 4,55

Reibekuchen:

3 Reibekuchen mit Apfelkompott (6) 9,95

3 Reibekuchen mit gebeiztem Lachs und Creme Fraiche 12,45

Flammkuchen:

„Elsässer“ **Flammkuchen** (6) 10,95
mit Speck, Zwiebeln und Creme Fraiche

„Maitre“ **Flammkuchen** (1,2,6) 10,90
mit Schinken, Kirschtomaten, Schnittlauch und Creme Fraiche

„Apfel“ **Flammkuchen** (1,5,7) 9,45
mit Äpfeln, Zucker, Zimt, Vanilleeis und Creme Fraiche



Em Stöckche

DAS HISTORISCHE GASTHAUS
AM RATHAUS



Suppen:

	€
Tagessuppe mit Röggelchen	4,90
Tomatenrahmsuppe mit Sahnehäubchen und Röggelchen	4,95
Rinderkraftbrühe mit feinen Gemüsestreifen, Markklößchen und Röggelchen	5,65
Gulaschsuppe mit Röggelchen (im Krüstchen serviert)	7,45
Terrine Eintopf mit Röggelchen (siehe Tageskarte)	8,95

Brauhaus-Spezialitäten:

„Kesselskuchen / Döppekooche“ (1,2,6)	12,95
Kartoffelauflauf nach rheinischer Art, mit Speck, Mettwurstscheiben und Apfelkompott	
„Himmel un Äd“ (2,3,6)	13,90
Gebratene Blut- und Leberwurst auf Kartoffelpüree und Apfelkompott	
„Rheinischer Sauerbraten“ (3,6)	16,25
mit Mandel-Rosinensoße, Kartoffelklößen und Apfelkompott	
Rinderroulade „hausgemacht“ (3,6)	15,95
mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree	
Schweinshaxe „knusprig“ gegrillt, (2,3,6)	15,20
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	
Kassler (gebraten) (2,6)	13,50
auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	
Gulasch „hausgemacht“ aus Schweinefleisch, (3,6)	13,25
mit Butterspätzle und Gurkensalat	
Wurstplatte „Rheinische Art“ (1,2,3,6)	15,30
Bratwurst, Mettwurst, Blutwurst und „Nürnberger“ Rostbratwürstchen auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	
Rinderleber „Berliner Art“	14,80
mit Schmorzwiebeln, Apfelscheiben, Kartoffelpüree und gemischtem Salatteller	
Hähnchenbrustfilet an Pfefferrahmsoße, mit Kroketten und gemischtem Salatteller	12,85
Hähnchenbrustfilet mit Blattspinat gefüllt, (1,3,7) an Sc. Bernaise, Basmatireis und gemischtem Salatteller	13,20
„Köbesteller“ (6)	16,40
Schweinerückensteak mit Schmorzwiebeln, gebräunten Speck-Champignons, Bratkartoffeln und Salat	



Em Höttche

DAS HISTORISCHE GASTHAUS
AM RATHAUS



Brauhaus-Spezialitäten:

€

- „Brauerpfanne“** (6) 18,85
Schweinemedallions mit Speckscheiben belegt,
Rahmchampignons, Bratkartoffeln und gemischtem Salatteller
- „Braumeister Krüstchen“** 15,95
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit einem Spiegelei belegt,
dazu „Tagesgemüse“ und Bratkartoffeln
- Schweineschnitzel** „Wiener Art“ (1,3,5) 15,80
mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und gemischtem Salatteller
- Schweineschnitzel** „Em Höttche“ 15,90
mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln und gemischtem Salatteller
- „Champignonrahmschnitzel“** 16,95
Schweineschnitzel mit frischen Champignons in Rahmsauce,
Pommes frites und gemischtem Salatteller
- „Pfefferschnitzel“** 15,75
Schweineschnitzel mit Pfefferrahmsauce,
Bratkartoffeln und gemischtem Salatteller
- Arg. **Rumpsteak** mit Schmorzwiebeln, (1) 21,50
Kräuterbutter, Bratkartoffeln und gemischtem Salatteller

Fisch:

- Matjesfilets** „Großmutter's Art“ 11,60
mit Dillzwiebeln, Butterböhnchen und Bratkartoffeln
- Heringsfilets** „Hausfrauen Art“ 11,50
mit Zwiebeln, Gurken und Apfelstücken in Sahneseife,
Salzkartoffeln und gemischtem Salatteller
- Schollenfilets** mit frischen Kräutern in Butter gebraten,
dazu Salzkartoffeln und gemischter Salat 13,90
- Zanderfilets** in Rosmarinbutter gebraten,
dazu Brokkoli und Salzkartoffeln 14,95
- „Fischpfanne“** 16,20
Edelfische und **Shrimps** mit frischen Kräutern in Butter gebraten,
dazu Salzkartoffeln und gemischtem Salat



Em Stöckle

DAS HISTORISCHE GASTHAUS
AM RATHAUS



Salate:

€

„Fitness - Salat“

13,85

Saisonsalate mit Putenbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Pfirsichspalten, Mandelsplittern, dazu Baguette und Butter

„Hähnchen - Curry - Salat“

13,50

Saisonsalate mit frischen Früchten und Hähnchenbrustfiletstreifen in Curryrahmsauce, Baguette und Butter

„Bauernsalat“

12,25

Saisonsalate mit knusprigen Bratkartoffeln und einem Spiegelei, dazu Baguette und Butter

„Saisonsalat“

9,20

Großer gemischter Salatteller, dazu Baguette und Butter

Vegetarisches & Überbackenes:

„Gemüsepfännchen“

(6,7)

12,95

Blumenkohl und Brokkoli mit frischen Rahmchampignons und Käse überbacken, dazu ein Reibekuchen

„Nudelpfännchen“ (Spätzle)

12,35

Mit Blattspinat, Tomaten, Zwiebeln, Kräutern und Käse überbacken, dazu ein Reibekuchen

„Kartoffelpfännchen“

9,75

Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleiern belegt, dazu Krautsalat

„Veggi-Schnitzel“

12,70

Sellerieschnitzel „Wiener Art“ mit Süßkartoffel – Pommes frites und gemischtem Salatteller

„Spinatpfännchen“

13,90

Blattspinat mit Shrimps, frischen Champignons, Tomatenscheiben und Käse überbacken, dazu ein Reibekuchen

„Sauerkrautauflauf“ (im Pfännchen)

(1,2,6)

11,95

Sauerkraut, Mettwurstscheiben und Kartoffelpüree untereinander, mit Sc. Hollandaise und Käse überbacken, dazu ein Reibekuchen

Dessert:

Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne

5,70

Heiße Schattenmorellen mit Vanilleeis und Sahne

5,95

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße und Vanilleeis (1,3,5.)

6,55

„Apfel“ Flammkuchen mit Zucker, Zimt und Vanilleeis

9,45

Eisbecher mit Früchten, Eierlikör und Sahne

5,20





Em Höttche

DAS HISTORISCHE GASTHAUS
AM RATHAUS



Getränke:

Werte Gäste!

Ihr/e Kellner/in zapft die Getränke selber. Ist ein Glas nicht ordnungsgemäß gefüllt, reklamieren Sie dieses bitte sofort bei dem für Sie zuständigen Mitarbeiter.

Mit freundlichen Grüßen
Die Geschäftsleitung

Bier:

		€
Gaffel Kölsch	0,25 l	2,25
Gaffel Kölsch im Krug (nur auf Wunsch)	0,40 l	3,60
Gaffel Kölsch / Cola, Radler, Alster, Schuß	0,25 l	2,25
Krombacher Pils	0,25 l	2,60
Schöffhofer Weizen (hell / dunkel / alkoholfrei)	Fla. 0,50 l	4,60
Malzbier	Fla. 0,33 l	2,85
Gaffel Kölsch FAEI (alkoholfreies Bier)	Fla. 0,33 l	3,10

Wein:

„Beethoven`s” Riesling, trocken (entstammt dem Weingut von Beethoven`s Mutter)	0,20 l	5,80
Moselwein, „Zum Eulenturm“ (trocken oder halbtrocken)	0,20 l	5,60
Schloss Reinhartshausen, Riesling, Rheingau, (trocken, fruchtig)	0,20 l	5,80
Grauer Burgunder (trocken) Winzerg. Jechtingen, Baden, Kaiserstuhl	0,20 l	5,80
Weißer Burgunder (trocken) Winzerg. Jechtingen, Baden, Kaiserstuhl	0,20 l	5,80
„Ahr“ Rotwein (trocken) Weingut Adeneuer, Ahrweiler	0,20 l	5,60
„Badischer“ Rotwein (trocken) Winzerg. Oberrotweil, Baden .	0,20 l	5,60
Zweigelt Rotwein (trocken), Kamptal, Österreich	0,20 l	5,80
Weißherbst (trocken) Oberrotweil, Baden, Kaiserstuhl	0,20 l	5,60
Weinschorle	0,20 l	4,40
Pikkolo „Deutz & Geldermann“ Sekt, (trocken)	Fla. 0,20 l	6,95
„Beethoven`s“ Riesling Sekt, (trocken) (entstammt dem Weingut von Beethoven`s Mutter / mit Naturkorken)	Fla. 0,70 l	25,95

Flaschenweine auf separater Weinkarte!

Spirituosen:

„Höttche`s“ Kirschbrand (aus der Bonner Schattenmorelle)	2 cl	3,30
Williams Christ „Schladerer“	2 cl	3,90
Trester (Grappa)	2 cl	3,40
Aalborg Jubiläums Aquavit	2 cl	3,40
Fernet Branca, Averna	2 cl	3,40
Asbach Uralt	2 cl	3,30
Remy Martin VSOP	2 cl	3,95
Wodka „Absolut“	2 cl	3,40
Campari	(3) Fla. 4 cl	3,65

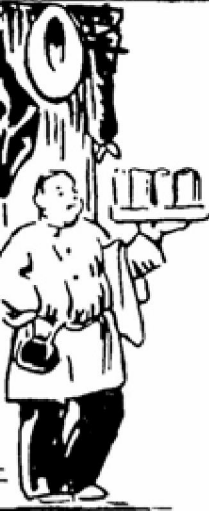
Alkoholfreie Getränke:

„Gaffels“ Fass Brause, alk-frei, vitaminreich, kalorienarm, isotonisch	0,33 l	3,15
Orangensaft, Apfelsaft, Bitter Lemon	(1,2,3,5) Fla. 0,20 l	2,95
Apfelschorle	(1,3,5) Fla. 0,25 l	2,95
Coca Cola, Cola Light, Cola Zero	(3,4) / (1,3,4,5) Fla. 0,20 l	2,60
Mirinda, 7 Up, Mezzo Mix	(1,3,5) / (1,3,5) Fla. 0,20 l	2,60
Bonaqa (Tafelwasser)	0,20 l	2,40
„Rhodius“ Mineral- oder stilles Wasser	Fla. 0,25 l	2,70
„Rhodius“ Mineral- oder stilles Wasser	Fla. 0,75 l	6,95



Em Stöckche

DAS HISTORISCHE GASTHAUS
AM RATHAUS



Heiße Getränke:

€

Kaffee (Tasse)	2,60
Cappuccino (Pott)	3,30
Espresso	2,45
Kakao (Pott)	3,90
Tee (Glas), verschiedene Sorten	2,40

1,= mit Konservierungsstoff 2,= mit Phosphat 3,= mit Farbstoff 4,= coffeinhaltig
5,= mit Süßungsmitteln 6,= mit Antioxidationsmittel 7,= mit Geschmacksverstärker
In allen Preisen ist Bedienungsgeld und die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten.