

Restaurant 3-Giebelhaus

Frankfurter Str. 12-16
53773 Hennef (Sieg)
Tel. 02242/ 9040414
Familie Culo

Öffnungszeiten:

Dienstag – Samstag: 17:00 – 23:00

Sonntag und Feiertage: 11:30 – 14:30
17:00 – 23:00

Warme Küche:

Dienstag – Samstag: 17:00 – 22:00

Sonntag und Feiertage: 11:30 – 14:30
17:00 – 22:00

Montag Ruhetag

Liebe Gäste, Achtung !
Bei Allergien und Unverträglichkeiten
wenden Sie sich bitte vor der Bestellung an unser Personal.



Dieses Gericht ist oder kann Vegetarisch zubereitet werden



Dieses Gericht ist oder kann Vegan zubereitet werden

Vorspeisen

1. Gegrillte Champignonköpfe 🍄

gefüllt mit Kräuterquark, dazu Baguette

8,00 €

2. Variation *2 🍄

aus Fischpaste, Hartkäse, marinierte Oliven mit Zwiebeln, Tomate und Baguette

11,50 €

3. Njoki (hausgemachte Kartoffelnocken) 🍄

auf cremiger Trüffelsauce mit Oliven und Serano Schinkenstreifen

11,50 €

4. Gambas nach Art des Hauses

mit Baguette

11,50 €

Suppen

7. Fruchtige Tomatensuppe 🍄

mit Basilikumcroutons

6,00 €

8. Cappuccino Garnelen-Suppe

nach Art des Hauses

6,00 €

🍄 Dieses Gericht ist oder kann Vegetarisch zubereitet werden

🍅 Dieses Gericht ist oder kann Vegan zubereitet werden

1.mit Farbstoff, 2.mit Konservierungsstoffen, 3.mit Antioxidationsmittel, 4.mit Süßungsmittel

Salate

11. Salat „Spezial“

Gemischter Salatteller auf Rucolavinaigrette
mit gegrillten Hähnchenbruststreifen und Parmesanraspeln
12,50 €

12. Salat „Mediterrana“ *4

Bunter Salatteller mit Joghurtdressing mit gebackenen
Sesam-Schafskäsewürfeln und Fischpaté
12,50 €

13. Salat „Königin“

Gemischter Salatteller auf Rucolavinaigrette und warmen Ziegenkäse mit Honig
13,50 €

Kindergerichte

16. Kinder Nudeln

in Tomatensauce mit Parmesankäse
5,00 €

17. Schnitzel „Biene Maya“

mit Pommes Frites
5,00 €

18. Fischstäbchen

mit Pommes Frites und Remoulade
5,00 €



. Dieses Gericht ist oder kann Vegetarisch zubereitet werden



. Dieses Gericht ist oder kann Vegan zubereitet werden

1.mit Farbstoff, 2.mit Konservierungsstoffen,3.mit Antioxidationsmittel,4.mit Süßungsmittel

Klein aber fein !

21. Seniorensteak *4

Rumpsteak ca. 170g mit gerösteten Zwiebeln Sauce Hollandaise und Kroketten
17,50 €

22. Njoki „Gorgonzola“ 🍋

Hausgemachte Kartoffelnocken auf Gorgonzola-Sauce mit Hähnchenbrustfilet
15,00 €

23. Folienkartoffel

mit Kräuterquark und gegrillten Hähnchenbruststreifen
13,50 €

24. Kleines Champignonschnitzel

paniertes Schweineschnitzel in Champignonrahm-Sauce mit Pommes Frites
11,50 €

25. Risotto 🍋

mit Gambas, getrockneten Tomaten, Pinienkernen und knusprigem Rucola
14,50 €

26. Linguine 🍒

mit Gambas, in Tomatensauce nach Omas Art
und Parmesanraspeln
14,50 €

27. Teller „Vegetariana“ 🍒

Folienkartoffel mit Kräuterquark und Gegrilltem Gemüse
13,50 €

28. Omas Njoki 🍋

Hausgemachte Kartoffelnocken in Omas Tomatensauce mit Frischkäse
15,00 €

Zu den oben genannten Gerichten servieren wir einen gemischten Salat mit hauseigenem Dressing



.Dieses Gericht ist oder kann Vegetarisch zubereitet werden



.Dieses Gericht ist oder kann Vegan zubereitet werden

Argentinische Black Angus Steaks

Hüftsteak „Bife de Cuadril“

Das beste Stück aus der Rinderkeule

<u>30. Mediano</u>	200g	17,50 €
<u>31. Grande</u>	300g	21,50 €

Rumpsteak „Bife de Angosto“

Kräftig und herzhaft im Geschmack

<u>32. Mediano</u>	200g	22,50 €
<u>33. Grande</u>	300g	27,50 €

Filetsteak „Bife de Lomo“

Besonders zartes Fleisch

<u>34. Mediano</u>	200g	26,50 €
<u>35. Grande</u>	300g	32,50 €

**Zu jedem Steak servieren wir eine Folienkartoffel mit Kräuterquark,
sowie einen gemischten Salat**

Beilagen:

300. Pommes Frites	3,00 €
301. Bratkartoffeln	3,50 €
302. Folienkartoffel	4,00 €
303. Kroketten	3,00 €
304. Gemüse	3,50 €
305. Djuvecreis	3,00 €
306. Butterreis	3,00 €
307. Blattspinat	3,50 €
308. Speckbohnen	4,00 €
309. Röstzwiebeln	3,00 €

Saucen:

320. Champignonsauce	3,00 €
321. Pfeffersauce	3,00 €
322. Sauce Hollandaise	2,50 €
323. Gorgonzolasauce	3,00 €
324. Trüffelsauce	3.50 €

Steak Variationen

40. Rumpsteak „Zwiebel“

mit gerösteten Zwiebeln und Bratkartoffeln
22,50 €

41. Rumpsteak „Pfeffer“ *2

in würziger Grünpfeffer Sauce mit Rosmarinkartoffeln
22,50 €

42. Rumpsteak „Gorgonzola“

auf feiner Gorgonzolasauce mit Bratkartoffeln
22,50 €

43. Rumpsteak „Gefüllt“ *2

Schinken-Käse-Füllung, mit Speckbohnen und Bratkartoffeln
23,50 €

44. Filet „Pfeffer“

Rinderfilet in würziger Grünpfeffer Sauce mit Bratkartoffeln
27,50 €

45. Filet „Trüffel“ *4

Rinderfilet in cremiger Trüffel-Oliven-Sauce mit Kroketten
27,50 €

Zu den oben genannten Gerichten servieren wir einen gemischten Salat mit hauseigenem Dressing

Alle oben genannten Gerichte sind in 200g und natürlich Argentinisches Black Angus

Evergreen- immer gut

50. Medaillons „Madagascar“ *4

Rind und Schweinemedallions in würziger Pfeffersauce mit Bratkartoffeln
18,50 €

51. Gefülltes Schweinefilet „Spalato“

gefüllt mit Spinat auf Gorgonzolasauce mit Kroketten
18,50 €

52. Schweinefilet Medaillons

auf feiner Champignonsauce mit Bratkartoffeln
18,50 €

53. Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Pommes Frites
12,50 €

54. Champignonschnitzel (paniert)

Schweineschnitzel in feiner Champignonsauce mit Pommes Frites
14,50 €

55. Cordon Bleu *2

Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse
dazu frisches Gemüse und Pommes Frites
15,50 €

56. Schlemmer Schnitzel *4

paniertes Schweineschnitzel mit Tomatenscheiben, Sauce Hollandaise
und Käse überbacken dazu Pommes Frites
15,50 €

Zu den oben genannten Gerichten servieren wir einen gemischten Salat mit Hauseigenem Dressing

Unsere Klassiker

63. Pljeskavica Schafskäse

gefülltes Hacksteak mit Schafskäse mit Djuvecreis und Pommes Frites
14,50 €

65. Grillteller

Cevapcici, Hacksteak, Hähnchenfleisch, Kotelett und Speck
mit Djuvecreis und Pommes Frites
16,50 €

66. Cevapcici

sechs Hackfleischröllchen mit Djuvecreis und Pommes Frites
13,50 €

Jedes Gericht wird mit Ajvar und gehackten Zwiebeln serviert

Zu den oben genannten Gerichten servieren wir einen gemischten Salat mit hauseigenem Dressing

Aus der Pfanne

70. Satarasch (scharf)*3

Geschnetzeltes vom Schweinefilet
mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Ei und Butterreis
16,50 €

71. Curry-Hähnchengeschnetzeltes (leicht scharf)*3 🍛

mit Paprika, Zucchini und Champignons, dazu Butterreis
15,50 €

Fischgerichte

75. Rotbarsch Filet (Pariser Art)

mit Butterkartoffeln und Spinat
18,50 €

76. Gegrilltes Lachsfilet

in feiner Trüffel-Olivensauce mit Butterkartoffeln und Spinat
18,50 €

77. Dorade Royal (Schmetterling)

mit Knoblauch und Olivenöl mit Butterkartoffeln und Spinat
18,50 €

Zu den oben genannten Gerichten servieren wir einen gemischten Salat mit hauseigenem Dressing



Dieses Gericht ist oder kann Vegetarisch zubereitet werden



Dieses Gericht ist oder kann Vegan zubereitet werden

Desserts

500. Parfait Aranzini (L-frei) *1

hausgemachte gefrorene Schaumcreme aus Sahne, Eiern, Mandelkrokant und kandierter Orangenhaut mit Obstgarnitur
6,50 €

501. Engelshaar *1

feine Hausgemachte Creme aus Weißer Schokolade mit marinierten Äpfeln und einem Hauch Engelshaar
6,50 €

502. Vanilleeis mit heißen Himbeeren *1

5,00 €

504. Palatschinken *1

frisch und dünn gebackene Pfannkuchen, serviert mit geschmolzener Vollmilchschokolade und Vanilleeis
6,50 €

505. Ofenfrischer Schokokuchen *1

mit Vanilleeis

6,50 €

Aperitifs

150. Martini Bianco	4,00 €
151. Sherry Medium	3,00 €
152. Campari Orange	5,00 €
153. Aperol Spritz	5,50 €
154. Glas Sekt	3,50 €
155. Ramazotti Rosato Mio	5,50 €

Biere

160. Gaffel Kölsch	0,2l	1,60 €
161. Kölsch-Radler	0,2l	1,60 €
162. Kölsch-Cola	0,2l	1,60 €
163. Kölsch-Schuss	0,2l	1,60 €
164. Gaffel Kölsch	0,3l	2,30 €
165. Kölsch-Radler	0,3l	2,30 €
166. Kölsch-Cola	0,3l	2,30 €
167. Kölsch-Schuss	0,3l	2,30 €
168. Bitburger Pils	0,2l	1,60 €
169. Bitburger Pils	0,3l	2,30 €
170. Weizenbier	0,5l	3,50 €
171. Weizen Alkoholfrei	0,5l	3,50 €
172. Bit. Alkoholfrei	0,33l	2,50 €
173. Malzbier	0,2l	1,60 €
174. Malzbier	0,3l	2,30 €

Alkoholfreie Getränke

175. Coca Cola	0,3l	2,50 €
176. Coca Cola Light / Zero	0,2l	2,50 €
177. Sprite	0,3l	2,50 €
178. Fanta	0,3l	2,50 €
179. Diesel	0,3l	2,50 €
180. Saftschorlen (Apfel, Kirsch, Maracuja)	0,3l	2,50 €
181. Ginger Ale	0,2l	2,50 €
182. Bitter Lemon	0,2l	2,50 €
183. Orangensaft	0,2l	2,50 €
184. Apfelsaft	0,2l	2,50 €
185. Kirschsaft	0,2l	2,50 €
186. Mineralwasser	0,25l	2,00 €
187. Mineralwasser	0,75l	5,50 €
188. Fassbrause	0,33l	2,50 €

Spirituosen

200. Ouzo	2cl	2,00 €
201. Pelinkovac	2cl	2,50 €
202. Malteser	2cl	2,80 €
203. Linie Aq.	2cl	2,80 €
204. Asbach Uralt	2cl	2,50 €
205. Jägermeister	2cl	2,50 €
206. Ramazotti	2cl	2,50 €
207. Fernet Branca	2cl	2,50 €
208. Underberg	2cl	2,50 €
209. Wodka	2cl	2,50 €
210. Obstler	2cl	2,50 €
211. Baileys	2cl	3,00 €
212. Williamsbirne	2cl	2,50 €
213. Averna	2cl	2,50 €
214. Sljivovic	2cl	2,50 €
215. Grappa	2cl	2,50 €

Longdrinks

240. Wiskey-Cola	5,00 €
241. Wodka-Lemon	4,00 €

Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,00 €
Espresso	2,00 €
Espresso Macchiato	2,00 €
Cappuccino	2,50 €
Latte Macchiato	2,80 €
Tee (Sorten auf Anfrage)	2,50 €

Getränke