

Restaurant 3-Giebelhaus

Frankfurter Straße 12-16
53773 Hennef (Sieg)
Tel. 02242/ 9040414

Öffnungszeiten:

Dienstag- Samstag: 17:00-23:00
Sonntag und Feiertage: 11:30-14:30
17:00-22:00

Warme Küche:

Dienstag Samstag: 17:00 22:00
Sonntag und Feiertage: 11:30 14:30
17:00 22:00

Montag Ruhetag
(auch an Feiertagen)

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
12,50 €

3. Njoki 
(hausgemachte Kartoffelnocken)
auf cremiger Trüffelsauce mit Oliven und Serano Schinkenstreifen
12,50 €

4. Gambas
nach Art des Hauses mit Baguette
12,50 €

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

Salate

11. Salat Spezial

Gemischter Salatteller auf Rucolavinaigrette mit gegrillten Hähnchenbruststreifen und Parmesanraspeln
13,50 €

12. Salat "Mediterrana" *4

Bunter Salatteller mit Joghurtdressing mit gebackenen Sesam-Schafskäsewürfeln und Fischpaté
13,50 €

13. Salat "Königin"

Gemischter Salatteller auf Rucolavinaigrette, mit warmen Ziegenkäse und Honig
14,50 €

Kindergerichte

16. Kinder Nudeln

in Tomatensauce mit Parmesankäse
6,00 €

17. Schnitzel "Biene Maya"

mit Pommes Frites
6,00 €

18. Fischstäbchen

mit Pommes Frites und Remoulade
6,00 €



Dieses Gericht ist oder kann Vegetarisch zubereitet werden



Dieses Gericht ist oder kann Vegan zubereitet werden

Klein aber fein !

21. Seniorensteak *4

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

21,50 €

22. Njoki "Gorgonzola"

Hausgemachte Kartoffelnocken auf Gorgonzolasauce mit Hähnchenbrustfilet

15,00 €

23. Ofenkartoffel

mit Kräuterquark und gegrillten Hähnchenbruststreifen

14,50 €

25. Risotto

mit Gambas, getrockneten Tomaten, Pinienkernen und knusprigem Rucola

15,50 €

26. Linguine

mit Gambas, in Tomatensauce nach Omas Art und Parmesanraspeln

15,50 €

27. Teller "Vegetariana"

Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Gegrilltem Gemüse

14,50 €

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

Black Angus Hüftsteak

Das beste Stück aus der Rinderkeule

30. Klein 200g	19,50 €
31. Groß 300g	23,50 €

Black Angus Rumpsteak

Kräftig und herzhaft im Geschmack

32. Klein 200g	24,50 €
33. Groß 300g	29,50 €

Black Angus Filetsteak

Besonders zartes Fleisch

34. Klein 200g	30,50 €
35. Groß 300g	36,50 €

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

Beilagen

Pommes Frites	3,50€
Bratkartoffeln	3,50€
Ofenkartoffel	4,50€
Kroketten	3,00€
Gemüse	4,00€
Djuvecreis	3,00€
Butterreis	3,00€
Blattspinat	4,00€
Röstzwiebeln	3,00€

Saucen

Champignonrahmsauce	3,00€
Pfeffersauce	3,00€
Sauce Hollandaise	3,00€
Gorgonzolasauce	3,50€
Trüffelsauce	3,50€
Omas Tomatensauce	3,50€

Steak Variationen

40.Rumpsteak "Zwiebel"

mit gerösteten Zwiebeln und Bratkartoffeln
25,50 €

41.Rumpsteak "Pfeffer" *₂

in würziger Grünpfeffer-Sauce mit Rosmarinkartoffeln
25,50 €

42.Rumpsteak "Gorgonzola"

auf feiner Gorgonzolasauce mit Bratkartoffeln
25,50 €

43.Rumpsteak Gefüllt *₂

Schinken-Käse-Füllung, mit Pommes Frites und Kräuterbutter
25,50 €

44.Filet "Pfeffer"

Rinderfilet in würziger Grünpfeffer-Sauce mit Bratkartoffeln
31,50 €

45.Filet "Trüffel" *₄

Rinderfilet in cremiger Trüffel-Oliven-Sauce mit Kroketten
31,50 €

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

**Alle oben genannten Gerichte sind Argentinische Black
Angus Steaks in ca. 200g**

Evergreen- immer gut

50. Medaillons "Madagascar" *4

Rind und Schweinemedallions in würziger Pfeffersauce mit Bratkartoffeln
20,50 €

51. Gefülltes Schweinefilet "Spalato"

gefüllt mit Spinat auf Gorgonzolasauce mit Kroketten
20,50 €

52. Schweinefilet Medaillons

auf feiner Champignonsauce mit Bratkartoffeln
20,50 €

53. Schweineschnitzel "Wiener Art"

mit Pommes Frites
14,50 €

54. Champignonschnitzel (paniert)

Schweineschnitzel in feiner Champignonrahmsauce mit Pommes Frites
15,50 €

55. Cordon Bleu *2

Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse,
dazu frisches Gemüse und Pommes Frites
16,50 €

56. Schlemmer Schnitzel *4

paniertes Schweineschnitzel mit Tomatenscheiben,
Sauce Hollandaise und Käse backen dazu Pommes Frites
16,50 €

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

Unsere Klassiker

63. Pljeskavica Schafskäse

Hacksteak gefüllt mit Schafskäse,
dazu Djuvecreis und Pommes Frites

17,50 €

65. Grillteller

Hacksteak, Hähnchenfleisch, Kotelett,
Schweinefilet und Speck
mit Djuvecreis und Pommes Frites

19,50 €

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

18,50 €

71.Curry-Hähnchengeschnetzeltes (leicht scharf) *₃

mit Paprika, Zucchini und Champignons,dazu Butterreis

18,50 €



Fischgerichte

76.Gegrilltes Lachsfilet

in feiner Trüffel-Olivensauce
mit Butterkartoffeln und Spinat

23,50 €

77.Dorade Royal (Schmetterling)

gegrillt, dazu Butterkartoffeln und Spinat
angerichtet mit etwas Olivenöl und Knoblauch

21,50 €

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

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

Desserts

501.Engelshaar *1

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

502.Vanilleeis *1

mit heißen Himbeeren
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 €