



Seien Sie willkommen.

Schänke und...

#Die Vorspeisen *mit Baguettebrot

- 0100 **Brot-Brett als Couvert** mit zwei Sorten Brot & Dips ^{1,2,5} € 5,40 ✓
- 1720 Eine **gute Suppe** aus der Küche * € 7,80
- 9003 **Überb. Nachos** Cheddarkäse, BBQ- & Avocado-Dip^{2,5} € 8,90 ✓
- 9009 **Chicken Wings** mit Chili-Dip.....10 Stk € 9,70
- 9015 Feines **Carpaccio vom Rinderfilet** * € 17,50
mit Rucola und Parmesan
- 9004 **Scampi** in heißem **Olivenöl** mit Tomaten-Pronto * € 17,30
und Knoblauch verfeinert und Chilisauce ^{2,3,5,6}
- 9006 **Burrata-Mozzarella** an bunten Tomatenscheiben * € 17,70 ✓
mit Rucola, feinen Schalotten und Pinienkernen umlegt ^{2,5}
- 9018 **Scheibchen vom Kalbstafelspitz in Thunfischsauce**.....€ 17,50
mit Tomatenwürfeln und Kapern - "Vitello tonnato"⁵

#Sie garen auf dem heißen Stein' und bestimmen Garpunkt und Würze selbst.

- 1700 Aberdeen Angus **Rumpsteak** auf dem Stein (200g)..... € 26,90
 - 1706 Aberdeen Angus **Rinderfilet** auf dem Stein (200g) € 29,30
Upgrades: Steak 1701/300g/€36,40 - 2401/400g/€45,90 - 2402/500g/€55,40
Filet 1707/300g/€42,30 - 2403/400g/€55,30 - 2404/500g/€68,30
 - 1703 **Hähnchenbrustfilets** auf dem heißen Stein (200g+).....€ 22,20
 - 1713 **Grillfleisch**, Rind, Geflügel, Lamm kräftig gewürzt..... € 27,40
 - 1716 **Surf & Turf** Rinderfilet und 3 Jumbo-Shrimps € 38,10
- Dazu gibt es hausgemachte Saucen,^{3,5} Kräuterbutter & frisches Brot.**
Eine kleine Sauciere feiner Trüffel-Rahm-Sauce dazu?.....€ 4,80

#Als Beilagen empfehlen wir:

- 1710 Gebackene **Ofenkartoffel** mit Kräuter-Frischkäse-Creme.....€ 6,50 ✓
- 6000 **Pommes frites** oder 6003 **Big frites**.....€ 5,50 ✓
- 6004 **Röstkartoffeln** mit Speck und Zwiebeln^{3,4}.....€ 5,50
- 6006 **Gemischter Beilagen-Salat** an Kräuter-Rahm€ 7,80 ✓
- 6007 **Bunte Blatt-Salate** an French Dressing^{1,3,5}€ 6,90 ✓
- 6008 **Erlesener Wildkräuter-Salat** an Vinaigrette,€ 8,90 ✓
- 6009 **Bunter Tomaten-Rucola-Salat** in Kräuter-Vinaigrette.....€ 8,80 ✓
und feine Schalotten

Unser Spabgericht

- 1001 **Naafs Beef-Burger** mit einem Steak-Patty vom Rind... € 23,00
Salatbouquet, Cheese, Burger-Sauce, Gewürzgurken,
Tomaten, Bacon, Röstzwiebeln ^{3,4,5}



Für Sie kochen wir frisch.

gute Stuben...

#Die kleine feine Fischecke

- 0631 **Schollenfilet** in der Eihülle gebraten.....€ 28,30
auf Blattspinat und Kräuterkartoffeln dazu
- 0634 **Kabeljau** an würziger Senfsauce.....€ 30,50
an Wurzelgemüse und feinen Salzkartoffeln ⁵
- 0636 Gebratenes **Zanderfilet** auf Spitzkohlgemüse in Rahm.....€ 31,30
und Kartoffelpüree

#Bunte Tagliatelle

- 9020 ... mit **Wild-Garnelen** in einer Kräuter-Sahne-Sauce^{1,2}.....€ 22,20
- 0652 ... an **Gemüsebolognaise**, frischem Parmesan⁵.....€ 18,90 ✓
ausgarniert mit Kirschtomaten
- 9023 ... mit **gebratenen Scampi** in pikanter Chilisauce.....€ 22,60
und frischen Lauch- und Möhrenstreifen



#Salate im Sommer mit Baguettebrot

- 9028 **Griechischer Bauernsalat** aus gewürfelten Tomaten,.....€ 16,60 ✓
Zwiebeln, Gurken, Feta-Käse, Oregano, Oliven/-öl, Peperoni^{4,1,5}
- Bunte Blatt- & Rohkostsalate** in hausgemachter Vinaigrette^{1,5}...
- 9027 ...mit **Ziegenkäse und Thymianhonig** gratiniert€ 18,30 ✓
- 9012 ...mit **Hähnchenbrustfilet** und gebratenen Champignons...€ 19,50
- 9019 ...mit **Thunfisch** und Olivenscheiben, Mais & Ei garniert..€ 19,50
- 9025 ...mit **gebratenem Lachsfilet** und Zitrone garniert.....€ 24,90

#Die Brauhaus-Gerichte

- 9013 **Kuhstall-Kotelette (400g)** paniert, (30 Min. Garzeit).....€ 23,30
mit glacierten Zwiebeln und Röstkartoffeln ^{2,4}
- 9035 **Leberkäs**, glacierten Zwiebeln, Spiegelei, Röstkart.^{2,3,4,6}.....€ 17,70
- 9011 **Eisbein(1000g)** mit Sauerkraut und Püree (30 Min.)^{2,3,4}.....€ 24,90
- 9002 **Rheinischer Sauerbraten** mit Kartoffelklößen€ 24,50
an Renettenkompott im halben Apfel und Mandeln garniert ^{2,5}
- 0637 **Cordon Bleu** mit Schinken und würzigem Käse gefüllt€ 26,30
Buttererbsen und Pommes frites, Preiselbeeren á part ^{3,2,4}
- 0647 **Angus-Rinderfilet-Spitzen** in Dijon Senfsauce,..... € 24,80
mit Bohnen im Speckmantel und Pommes Williams ^{3,4}
- 9001 **Nur bei uns: Edel-Currywurst**, roter Jaipur-Curry.....€ 17,60
Pommes frites und glaciertes, frisches Paprika-Gemüse
- 0650 **Wiener Schnitzel vom Kalb**, Pommes frites u. Zitrone...€ 27,60
- 9038 **Spare Ribs (600g)** an einer gebackenen Ofenkartoffel.....€ 25,80
mit BBQ-Sauce und Kräuter-Frischkäse-Creme¹²



Kochen ist unsere Leidenschaft!

Naafs-Häuschen

Einwegverpackung 90 Cent, Mehrweg EUR 10 Pfand (Schale u. Deckel)

Landhotel Naafs-Häuschen GmbH
Naafshäuschen 1 53797 Lohmar
☎ 02206-6080 · 📠 608100
naaf.de · info@naaf.de

#Die Desserts

- 350 **Eisschale gemischt**, mit cremigen Eisspezialitäten.....€ 6,10
- 351 ...mit Schlagsahne€ 7,40
- 347 **Baileys-Eisbecher**, Vanille- und Kaffee-Eiscreme.....€ 9,80
mit Amarettinis, Baileys und Sahne ^{5,18}
- 387 **Frische Erdbeeren**, Vanille-Eiscreme & Schlagsahne....€ 9,80
- 352 **„Cherry-Hill“** – Amarena- und Vanilleeis.....€ 9,80
mit Sahne, dazu Amarenakirschen ^{1,5,2}
- 354/
355 **Vanilleeiscreme** mit Sahne und heißen.....€ 9,80
Schattenmorellen oder mit heißer Schokoladensauce
- 356 **„Nussknacker“** – Krokant-, Pistazien- und.....€ 9,80
Walnussei mit Sahne, dazu Walnüsse und Krokant ^{1,2}
- 359 **„Wiener Köstlichkeit“** – Vanille-, Schokoladen- und.....€ 9,80
Stracciatella-Eiscreme, mit Sahne und Eierlikör
- 362 **Apfelstrudel** an feiner Vanillesauce ^{2,3,5}€ 9,80
- 360 **Mousse au chocolat** an Ananasragout und
Pina-Colada-Sahne^{18,3,5}€ 11,50
- 367 **Crème Brûlée** mit bunten Früchten garniert€ 11,50

#Für die Kids

- 1802 Leckere **Nuggets** mit Pommes und Ketchup⁵..... € 9,40
- 1803 **Fischstäbchen** mit Pommes und Majo ^{3,5}..... € 9,40
- 1804 **MINI-Chicken-Cheese-Burger** mit Pommes & Ketchup ^{1,5} € 9,40

...die Weinkarte gibt es auch in groß

WEINKARTE light im **NAAFS-HÄUSCHEN**

☞ Schänke und Stuben ☞ Biergarten ☞ Backhaus und ☞ Bankett-Scheune

Weißweine	Offene Hauswein-Empfehlungen: einfach & gut	Rotweine
Riesling Weinhaus Barth, Rheingau, feinherb 1050 Karaffe 0,25l € 8,30		Spätburgunder Weißherbst Winzergenossenschaft Oberbergen, Kaiserstuhl, feinherb 1053 Karaffe 0,25l € 8,30
Grauburgunder Winzergen. Oberbergen, Kaiserstuhl, trocken 1052 Karaffe 0,25l € 8,30		Spätburgunder Rotwein Winzergenossenschaft Oberbergen, Kaiserstuhl, trocken 1054 Karaffe 0,25l € 8,30
Pinot Grigio La Marea, Venezia, trocken 580 Karaffe 0,25l € 8,30		Bordeaux Château Gabarey, AOP, trocken 1055 Karaffe 0,25l € 8,30
		Chianti Colli Fiorentini, DOCG, trocken 590 Karaffe 0,25l € 8,30

Gemäß LMIDV §4 Absatz 3, Nr. 4 Zusatzstoffe und Allergene bitte erfragen

Alle Weine enthalten Sulfite